UN MILLION DE RECETTES

GRANDE ENCYCLOPÉDIE
ILLUSTRÉE

D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

ET RURALE

GRANDE CUISINE, CUISINE BOURGEOISE, PETITE CUISINE DES MÉNAGES

**Cuisines étrangères — Pâtisserie — Office — Confiserie — Art d'accommoder les restes
Dissection — Savoir-vivre — Falsifications — Hygiène — Médecine usuelle
Pharmacie domestique — Art vétérinaire — Herboristerie — Économie rurale — Floriculture
Géologie - Météorologie — Minéralogie — Geométrie Astronomie — Géographie
Histoire naturelle — Paléontologie — Anthropologie — Botanique - Jardinage — Agriculture
Élevage — Aviculture — Apiculture — Sériciculture — Acclimatation — Physique
et Chimie appliquées — Connaissances usuelles — Ameublement, etc.**

CONTENANT ENFIN

TOUTES LES CONNAISSANCES INDISPENSABLES

DE LA VIE PRATIQUE A LA VILLE ET A LA CAMPAGNE

ET D'UNE APPLICATION JOURNALIÈRE

Par une Société de Praticiens, de Savants et de Gens de Lettres

SOUS LA DIRECTION DE

M. JULES TROUSSET

Ancien professeur, Collaborateur du *Grand Dictionnaire du XIX Siècle* (Larousse), de *l'Encyclopédie des Deux-Mondes*, de l'*Encyclopédie des Connaissances utiles*, etc.

Illustrée de 2000 Gravures inédites dessinées et gravées par l'élite des Artistes.

PARIS

ARTHEME FAYARD, ÉDITEUR

78, BOULEVARD SAINT-MICHEL, 78

UN MILLION DE RECETTES



GRANDE ENCYCLOPÉDIE

NATIONALE ET ILLUSTRÉE

D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

TOME II

Paris. — Charles Unsinger, imprimeur, 83, rue du Bac.

GRANDE ENCYCLOPÉDIE

NATIONALE ET ILLUSTRÉE

D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

F

Filet (*Cuisine*). Partie charnue, la plus tendre des quadrupèdes, des volailles, du gibier et des poissons, le filet se compose :

Dans le bœuf, du muscle tendre et délicat qui règne le long de l'épine dorsale et qui tient à l'*aloyau* (*Voy.* ce mot); dans le veau, de la même partie attachée à la *longe*; dans le mouton, de la même partie attachée à la *selle*; dans le cochon, de la même partie attachée à l'*échine*. Il en est de même dans le gibier à poil, petit et grand. La partie la plus tendre et la plus succulente porte le nom de *filet mignon;* c'est le *filet d'aloyau* chez le bœuf. Le *filet mignon* dans le veau, le mouton, le gibier à poil, est la même partie que dans le bœuf.

Dans les oiseaux, le filet ou *suprême* se compose du muscle des ailes et de l'estomac, partie la plus blanche, la plus fine, la plus délicate.

Dans le poisson, c'est la chair sans peau ni arêtes. S'il s'agit de gros poissons, les filets sont ordinairement découpés en morceaux plus ou moins gros.

FILET DE BŒUF *à la broche* (*Rôt*). Ce morceau recherché est d'un prix de beaucoup supérieur aux autres parties du bœuf. Il faut donc en savoir tirer parti pour lui faire honneur. La manière de le servir la plus ordinaire est de le faire rôtir. Prenez et parez un filet de bœuf que vous piquez de lardons fins; laissez-le quelques jours au garde-manger pour qu'il soit tendre, ou bien marinez-le pendant douze heures dans un plat assez creux pour qu'il plonge presque dans la marinade que vous composez d'huile, de poivre, de sel, de thym, de laurier et de quelques tranches d'oignons; tournez deux ou trois fois, pour que la marinade agisse sur toute la surface du morceau; on peut remplacer la marinade ci-dessus par du vinaigre. Le filet doit être servi pas trop cuit, mais il ne faut pas qu'il soit saignant. On le sert avec une sauce préparée avec son jus, comme pour l'aloyau, et que l'on présente, soit sous le morceau, soit dans une saucière.

On accommode le restant du filet, soit en le réchauffant dans une sauce piquante, tomate ou Robert; on le mange aussi froid ou en salmis.

Autre. Débarrassez le filet de toute peau nerveuse, parez-le proprement, piquez-le de lard en partie seulement, car il y a des personnes qui n'aiment pas le lard; faites mariner le filet dans vinaigre, oignon, persil, thym, laurier, clous de girofle, sel et poivre. Il lui faut au moins 24 heures de *marinade*. Em-

brochez; faites cuire d'une belle couleur, en arrosant avec une portion de la marinade. Faites une sauce, après la cuisson, avec le jus des échalotes hachées, sel et poivre. Servez cette sauce à part.

Filet rôti au naturel. Il se prépare comme ci-dessus, sauf la marinade.

Filet de bœuf à l'étouffé (*Relevé et entrée*). Après avoir piqué et mariné un filet, placez-le dans une daubière ou une casserole bien couverte, au fond de laquelle vous aurez mis une couenne de lard avec le quart d'un verre d'eau-de-vie, quelques tranches de carottes, quelques oignons entiers, thym et laurier. Laissez cuire pendant quatre heures et à feu doux; pour servir, retirez les légumes et ajoutez au jus un peu d'échalote bien hachée, ou bien un peu de sauce tomate, ou bien encore une cuillerée de moutarde et des cornichons coupés en rond. Ce plat remplace le bouilli, comme relevé, et est excellent et d'un bon effet; on peut le servir aussi comme entrée.

Filets sautés à la Magny. Couper d'une jolie épaisseur des tranches de filet de bœuf, les battre légèrement, les saler, les placer dans un sautoir avec du beurre et les faire cuire à feu vif en les retournant. Quand ils sont devenus fermes au toucher, égoutter le beurre, mouiller les filets avec un peu de vin de Madère et le faire réduire vivement. Dès que les filets sont à sec, verser dans le sautoir un petit roux mouillé d'excellent bouillon, dans lequel des truffes émincées auront jeté deux bouillons; tenir les filets ainsi pendant quelques minutes sans ébullition, puis les dresser en couronne sur un plat, en les alternant avec de belles escalopes de foies gras sautées au beurre; remplir le puits avec les truffes, saucer légèrement les filets et servir. Tout cela doit être vivement fait et servi chaudement. (Le baron BRISSE).

Filet de bœuf mariné (*Entrée polonaise*). Frottez de sel un filet de bœuf, saupoudrez-le de sel, laissez-le reposer pendant 4 heures; ayez une marinade de vinaigre, de vin et d'eau par parties égales; ajoutez oignons piqués de clous de girofle, laurier, basilic, tranches de citron, sarriette, thym, genièvre, gingembre. Mettez cette marinade sur le feu, et lorsqu'elle est bouillante, jetez-la sur le filet. Laissez celui-ci dans la marinade pendant 3 jours en ayant soin de la faire bouillir au moins 2 fois par jour et de la verser bouillante sur le filet.

Au moment de le faire cuire, piquez le filet avec des filets d'anchois, mettez-le sur le feu dans une daubière, sur des tranches de lard avec un peu de la marinade, couvrez de tranches de lard et de papier; mouillez avec de la marinade et un peu de lait caillé. Lorsque le filet est cuit, faites une sauce avec 2 cuillerées de farine et du lait caillé, que vous tournez continuellement ensemble jusqu'à ébullition, ajoutez ensuite un peu de marinade, du beurre et de l'anchois haché. Faites cuire cette sauce, passez-la, ajoutez-y des câpres et servez-la sous le filet.

Filet sauté aux champignons (*Entrée*). Ayez un morceau de filet légèrement aplati, coupez à l'entour les nerfs et la peau pour lui donner une forme régulière; saupoudrez-le de sel et de poivre. Mettez du beurre dans un petit plat à sauter (15 gr. pour un filet gros comme un bifteck), ajoutez le filet. Faites cuire à feu vif jusqu'à ce qu'il se forme (au bout d'environ 4 ou 5 minutes) des globules à la partie supérieure de la viande; retournez le filet, faites-le cuire de l'autre côté pendant le même temps. Il faudra pendant toute l'opération veiller avec soin à ce que le beurre ne brûle pas. Mettez le filet dans un plat à servir et faites un *roux* en jetant de la farine sur le beurre (8 gr. de farine pour 15 gr. de beurre), tournez une minute avec la cuiller de bois; versez dans le plat à sauter 1 décilitre de bouillon ou d'eau pour 15 gr. de beurre; ajoutez le jus des champignons que vous avez préparés pour la garniture du filet. Faites chauffer les champignons dans cette sauce, rangez-les ensuite autour du filet, versez la sauce sur le tout. Servez.

Filet aux olives (*Entrée*). Faites cuire le filet comme ci-dessus. Ayez des olives (25 pour un filet de la grosseur d'un bon bifteck), enlevez les noyaux de ces olives; faites-les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante, égouttez-les sur un linge; mettez-les dans la sauce que vous aurez faite comme ci-dessus; laissez-les chauffer 2 minutes, rangez-les autour du filet, saucez, servez.

Filet de bœuf à la gelée (*Grande cuisine*). « Ayez 2 filets de bœuf pour relevé; dressez-les en couronne et piquez-les à l'intérieur de gros lard et de jambon; ficelez-les pour les maintenir dans leur forme; couvrez-les de bardes de lard et enveloppez-les dans des serviettes, mettez-les dans une braisière et mouillez-les avec la mirepoix; faites-les cuire pendant 3 heures, laissez refroidir et égouttez. Lorsque les filets sont froids, parez-les; glacez-les à la glace de viande, puis posez-les sur un même socle. Placez sur chaque filet 3 hatelets composés de crêtes et de truffes. »

(GOUFFÉ).

Filet à la Godard. « Parez et piquez de lard fin un filet de bœuf de 4 à 5 kil.; mettez-le dans une poissonnière avec 1 litre de mirepoix et une demi-bouteille de vin de Marsala; faites braiser deux heures et arrosez souvent avec le fond; lorsque le filet est cuit, laissez-le au four et masquez-le d'une couche de glace de viande légère; préparez une garniture composée de 8 quenelles de farce de volaille que vous ferez de 7 centim. de long sur 4 de large; donnez-leur une forme ovale et contisez-les avec des lames de langue à l'écarlate; ayez 12 grosses truffes non épluchées et cuites au vin de Marsala; préparez 12 crêtes frisées et faites un ragoût avec petites quenelles de volaille que vous moulez à la cuiller, champignons et truffes que vous émincez : formez sur le plat un socle en riz de la largeur et de la longueur du filet, en haut de 7 cent.; dorez ce socle et faites prendre couleur au four. J'indique une fois pour toutes, et cela pour les personnes qui n'auraient pas la connaissance des procédés de la cuisine, que ce socle en riz n'a rien de commun avec le mets lui-même; il ne se mange pas et ne représente qu'un accessoire qui sert seulement à exhausser le filet, et vous le poserez sur le socle; mettez dans le fond du plat le ragoût que vous aurez saucé d'une sauce Godard. Dressez autour les quenelles et les truffes en alternant; posez une crête sur chaque truffe; garnissez 4 hâtelets de crêtes et de truffes, en mettant les crêtes en premier. Servez sauce Godard à part, dans une casserole d'entremets. » (GOUFFÉ).

Filet à la jardinière. « Mettez sur le plat un socle de riz; disposez autour du plat une bordure de nouilles, faites une garniture avec choufleurs, carottes tournées, laitues, navets, fonds d'artichauts, haricots verts ou pointes d'asperges; dressez le filet sur le socle; surmontez de 3 hâtelets de légumes. Servez demi-glace à part. » (GOUFFÉ).

Filet à la milanaise. « Faites blanchir du macaroni que vous égouttez et que vous faites cuire avec du consommé de volaille; égouttez, assaisonnez-le avec de l'espagnole et du parmesan; faites une escalope de filets de volaille, de langue écarlate, de truffes et de champignons émincés que vous mêlerez dans le macaroni; garnissez avec le macaroni le tour du filet; glacez-le, et servez à part espagnole réduite. »

(GOUFFÉ).

Filet à la purée de tomates. « Mettez dans le plat une purée de tomates et placez les filets dessus. Glacez les filets et servez. » (GOUFFÉ).

Filet aux olives. « Ayez 24 olives rondes et grasses comme pour garnitures dont vous enlevez les noyaux; faites blanchir 5 minutes à l'eau bouillante, puis égouttez bien sur un linge; mettez les olives dans la sauce, en les laissant pendant 2 minutes; rangez-les autour du filet et servez. On peut employer avec avantage notre jus de ménage pour les sauces des filets sautés en remplacement de bouillon. » (GOUFFÉ).

Filet Chateaubriand. « Coupez par le travers des tranches de filet de bœuf de 4 cent. d'épaisseur, parez-les, saupoudrez-les de sel et de poivre et couvrez-les d'une couche légère d'huile; faites-les griller, puis garnissez-les de pommes de terre taillées en olives et sautées au beurre; saucez le filet seul avec sauce Chateaubriand. J'ai souvent remarqué que l'on formait les filets Chateaubriand d'une épaisseur excessive. On ne saurait obtenir ainsi une cuisson convenable; on se trouve presque toujours exposé à servir une viande saignante, à peu près crue, qui fait éprouver à beaucoup de personnes un sentiment de répugnance fort légitime. Mon sentiment est que le filet Chateaubriand n'est pas autre chose qu'un très-beau beefsteak, pris comme tous les beefsteaks, dans la meilleure partie du filet. C'est pourquoi il me paraît tout à fait inutile d'en exagérer l'épaisseur; on n'ajoute ainsi rien à sa qualité, et on

tombe dans l'inconvénient de la viande non cuite, ce qui sera toujours contraire aux saines et vraies règles de notre cuisine française. » (GOUFFÉ).

Filet à la choucroûte. « Garnissez le tour de choucroûte, de petit lard et de saucisson; servez demi-glace à part. » (GOUFFÉ).

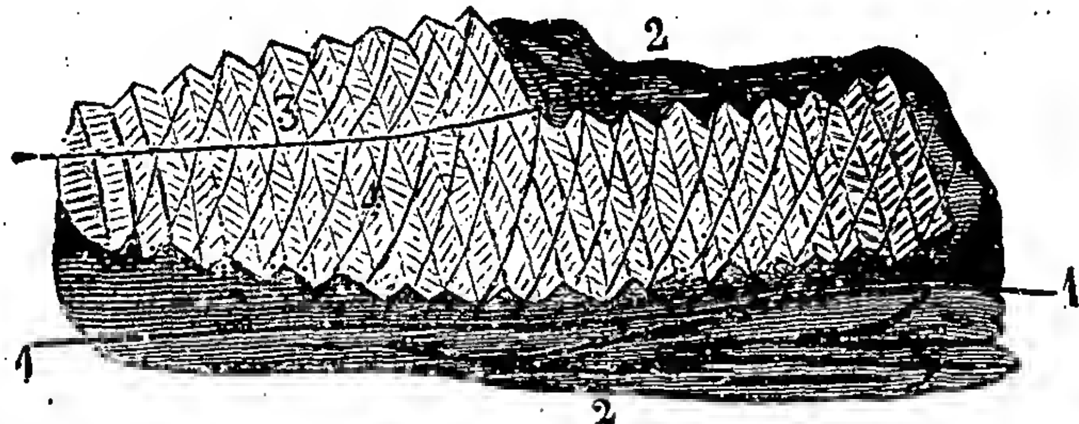
Filet inédit. Faites cuire une tranche de filet comme le *filet sauté aux champignons*, seulement employez de l'huile au lieu de beurre. Au moment de servir, étendez sur le filet une couche d'anchois haché ; sur le tout, versez l'huile de la cuisson.

Filet mignon à la béarnaise. « Hachez deux échalotes. Les mettre dans une casserole avec un bon verre de vin blanc, le meilleur possible, faire réduire le tout ensemble; qu'il en reste dans la casserole la valeur d'une bonne cuiller à bouche. Ajoutez gros comme un œuf de glace de viande, liée avec deux jaunes d'œufs, puis pour finir y ajouter un hecto de beurre d'Isigny en quatre ou cinq fois et un peu de persil haché bien fin. Prendre du filet de bœuf découpé en petit bifteck gros comme des escalopes de veau, les faire sauter à feu vif avec du beurre fin, les retirer du plat à sauter, ajouter un quart de verre de vin blanc pour détacher le jus qui s'est formé en glace de viande, remettre vos filets mignons dans le plat et dresser en turban; comme garniture, des petites pommes de terre faites à la cuillère dans le milieu de votre plat, et saucez au dernier moment. Le plus grand soin doit être donné à la sauce. » (*Figaro*).

Filets mignons marinés aux champignons. « Ayez 12 filets mignons : aplatissez-les avec la batte et retirez peaux et nerfs; parez-les en leur donnant une forme de poire allongée ; piquez-les de lard fin, puis mettez-les pendant 24 heures dans une marinade; au moment de vous en servir, égouttez-les sur une serviette; mettez-les dans un plat à sauter que vous aurez beurré ; mouillez-les avec mirepoix et blond de veau, sans les couvrir entièrement; faites-les cuire, et glacez ; dressez-les en couronne et garnissez le milieu d'un émincé de champignons ; saucez les champignons avec sauce poivrade ; servez sauce poivrade à part » . (GOUFFÉ).

Filets mignons marinés à la sauce piquante. « Marinez et faites cuire les filets mignons ; dressez et servez sauce à part. » (GOUFFÉ).

Filets mignons panés, grillés, dits à la maréchale. « Préparez 12 filets ; passez-les au beurre, panez-les, faites griller et servez jus de viande dans une saucière. » (GOUFFÉ).



Filet de bœuf.

Filets mignons panés, grillés, à la purée de navets. « Préparez et dressez les filets, garnissez-les d'une purée de navets, et servez. » (GOUFFÉ).

Filets mignons panés, grillés, aux truffes. « Dressez les filets préparés, rangez-les autour d'une croustade que vous garnirez d'un émincé de truffes ; servez sauce madère à part. » (GOUFFÉ).

Filets de veau et grenadins à la nivernaise. « Parez des filets de veau auxquels vous donnez la forme de poire allongée, piquez-les, faites-les cuire et glacez ; dressez-les en couronne autour d'une croustade que vous garnissez avec une nivernaise ; servez à part espagnole réduite. » (GOUFFÉ).

Filets mignons de veau panés et grillés, avec purée de chicorée. « Passez-les au beurre et à la mie de pain et faites-les

griller; dressez-les en couronne autour d'une croustade que vous garnirez d'une purée de chicorée. »

(GOUFFÉ).

FILET DE MOUTON ROTI. Le filet de mouton rôti se désosse et se ficelle; 30 minutes de cuisson suffisent. Débrochez, déficelez; passez et dégraissez le jus; mettez-le sous le rôti, et servez.

Si on ne le désosse pas, il faut avoir soin de le battre et de donner un petit coup de couperet aux jointures. On applique au filet tous les procédés de préparation usités pour le gigot. Vous pouvez le diviser en côtelettes qui, quoique moins belles que celles des côtes, sont aussi bonnes. Si vous voulez qu'elles aient un os comme les autres côtelettes, il faut, en les préparant, laisser deux côtelettes ensemble, mais un seul os cela convient très-bien quand elles sont petites, ou bien procurez-vous des os de côtelettes découvertes et enfoncez-en un dans chacune de vos côtelettes de filets avant de les faire cuire.

Filet de mouton aux haricots verts (*Entrée*). On bat le filet, on le fait revenir, on le mouille avec de l'eau ou mieux avec du bouillon, ou bien de l'extrait Liebig ou un peu d'espagnole, on ajoute bouquet garni, sel, poivre. Lorsque le filet est presque cuit, on dégraisse, et on ajoute de petits haricots verts bien tendres, auxquels on a fait préalablement faire quelques bouillons à grande eau salée. Lorsque les haricots sont cuits, on les sert autour du filet. L'épaule farcie, le carré et le gigot peuvent se préparer de la même façon. C'est un très-bon plat.

Filet de mouton aux choux (*Entrée*). Désossez-le, battez-le, piquez-le de gros lardons. Pendant ce temps, faites revenir une ou deux pommes de choux, coupées en quatre si elles sont grosses et en deux si elles sont petites. Lorsque la surface du choux a pris une couleur jaune, on le retire et on fait revenir également l'épaule, puis on mouille avec de l'eau ou du bouillon; on ajoute carottes, oignons, laurier, thym, sel, poivre, clous de girofle, on laisse cuire une heure, avec feu dessus et dessous. On fait un roux qu'on ajoute à la sauce. Lorsque la sauce est bien liée, on ajoute les choux autour de la viande et on fait cuire à très-petit feu dessus et dessous. On sert les choux et les carottes autour de la viande. On peut cuire de la même façon l'épaule de veau.

Le filet cuit de cette façon acquiert un fumet qui rappelle agréablement celui du gibier. Le gigot, le carré et l'épaule peuvent se préparer au choux. C'est un plat solide et qui généralement fait plaisir. Ajoutez, si vous voulez, quelques morceaux de jambon autour du filet.

Filet de mouton minute. Placez des filets de mouton, sous lesquels vous mettrez des bardes de lard, dans un sautoir où vous avez mis d'abord de bon consommé de graisse; et au moment où celui-ci va tomber à glace, on fait partir, et on pose le sautoir sur un feu doux après avoir couvert les filets d'un papier beurré. Il suffit de dix à douze minutes pour que les filets soient cuits et glacés; on doit faire attention à ce que le lard ne s'attache pas. Dressez les filets sur un plat, marquetez-les avec la glace que vous détacherez avec un peu de bouillon, si c'est nécessaire.



Filet de bœuf jardinière.

On apprête de même le filet de bœuf coupé en tranches minces.

Filet de mouton braisé. « Ayez un filet de mouton de 1 kil. 500, que vous désossez entièrement sans détacher le filet mignon, levez la peau qui se trouve au-dessus et roulez la bavette jusqu'au filet mignon, puis ficelez comme pour

là pièce de bœuf, en lui donnant une forme de carré long; faites revenir dans une casserole avec 15 gram. de beurre, en ayant le soin de retourner le morceau pour qu'il prenne couleur des deux côtés; ajoutez : six décilitres d'eau, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, deux pincées de sel, deux prises de poivre; faites cuire une heure à très-petit feu, à casserole couverte; au bout d'une heure, vous placez sur la casserole le couvercle de tôle avec feu dessus, et vous faites cuire encore pendant trois quarts d'heure; arrosez la viande toutes les dix minutes pour faire prendre couleur, égouttez; passez le jus, dégraissez et faites réduire de moitié; déficelez le filet et mettez-le sur le plat; garnissez avec 500 grammes de navets préparés; versez le jus sur le filet et servez. »

(GOUFFÉ).

FILET DE PORC FRAIS *à la broche*. Soit un filet de deux kilogr.; à l'aide du couteau, enlevez la graisse supérieure, de façon qu'il n'en reste qu'un centimètre d'épaisseur. Sciez l'échine dans le sens de la longueur; faites mariner dans une terrine, avec 200 gr. de sel, pendant deux heures, en ayant soin de retourner plusieurs fois; essuyez le morceau avec soin; embrochez-le, pour le faire rôtir à feu soutenu pendant une heure un quart. Servez-le sur son jus, préalablement dégraissé.

Filet de porc à la sauce Robert. Le filet doit être préparé comme ci-dessus. Mettez-le dans une casserole avec dix gr. de beurre, deux pincées de sel et deux prises de poivre; faites-le revenir de couleur égale de tous les côtés; ajoutez ensuite : un verre de bouillon ou d'eau, un verre de vin blanc, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, couvrez la casserole, faites mijoter pendant deux heures à petit feu; arrosez de demi-heure en demi-heure d'une cuillerée d'eau et de la même quantité de vin blanc.

Pendant la cuisson, faites la *sauce Robert* de la façon suivante : épluchez 300 gr. d'oignons en retirant toutes les parties dures de la tête et de la queue; coupez les oignons en petits dés, et mettez-les dans une casserole, avec 20 gr. de beurre; faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient blonds; ajoutez 25 gr. de farine; tournez deux minutes sur le feu, avec la cuillère de bois; retirez du feu; ajoutez aussitôt un grand verre d'eau, une pincée de sel et deux prises de poivre. Faites cuire dix minutes en tournant. — Enlevez le filet de dessus le feu au bout de deux heures; passez et dégraissez le jus de la cuisson; mettez ce jus sur la sauce Robert; faites réduire cinq minutes en tournant. — Mettez la sauce dans le plat à servir et le filet par dessus. — Vous pourrez ajouter à la sauce, avant de la faire cuire, une cuillerée de bonne moutarde; mais il faut d'abord demander le goût des convives.

Filets mignons de porc à la chicorée. « Parez et piquez douze filets mignons de porc; mettez-les dans un plat à sauter; mouillez-les avec de la mirepoix sans qu'ils soient couverts, et faites-les mijoter jusqu'à entière cuisson, glacez-les et dressez-les en couronne; garnissez le milieu d'une purée de chicorée. »

(GOUFFÉ).

Filets mignons de porc au céleri à la française. « Garnissez de céleri à la française, servez demi-glace à part. »

(GOUFFÉ).

Filets mignons de porc à la maréchale. « Parez les filets mignons; passez-les au beurre; panez-les et faites-les griller; servez-les en couronne, avec sauce poivrade à part. »

(GOUFFÉ).

Filets mignons de porc à la purée de cardons. « Garnissez-les de purée de cardons, et servez demi-glace à part. »

(GOUFFÉ).

Filets mignons de porc à la purée de tomates. « Remplacez la purée de cardons par une purée de tomates, et servez demi-glace à part. »

(GOUFFÉ).

FILETS DE CHEVREUIL. Voy. notre article *Chevreuil*.

Filets de chevreuil à la purée de truffes. (grande cuisine). « Parez les filets de chevreuil en forme de poire allongée; piquez-les et placez-les dans un plat à sauter que vous aurez légèrement beurré; faites-les cuire et glacer; dressez-les en couronne autour d'une croustade que vous garnissez d'une purée de truffes; glacez les filets; mettez demi-glace dans le fond du plat et servez. »

(GOUFFÉ).

Filets de chevreuil sauce Madère. « Préparez les filets de chevreuil; garnissez

la croustade d'escalopes de chevreuil; saucez avec sauce Madère, et servez même sauce à part. »

(GOUFFÉ).

FILET DE SANGLIER *au chasseur*. Dans une casserole garnie de parures de viandes, de bardes de lard, oignons, carottes, bouquet garni, sel, poivre, vin blanc et du consommé en égale quantité, mettez le filet, après qu'il a mariné deux jours au moins et qu'il a été bien essuyé : lorsqu'il est cuit suffisamment, égouttez-le, glacez-le et le servez sur une sauce piquante à laquelle vous joindrez le jus de la cuisson réduit et passé au tamis.

Filets mignons de sanglier à la sauce Robert. « Parez des filets de sanglier et piquez-les de lard fin, faites-les mariner pendant vingt-quatre heures; lorsque vous aurez à vous en servir, égouttez-les de la marinade, et mettez-les dans un plat à sauter; mouillez-les avec mirepoix sans les couvrir; faites-les cuire et glacer, puis dressez-les en couronne; servez une sauce Robert dans le fond du plat; glacez les filets, et servez. » (GOUFFÉ.)

FILETS DE LAPEREAUX *aux concombres*. Prenez des filets de lapereau rôtis, faites-les chauffer sans bouillir dans le ragoût suivant :

On fait mariner, pendant deux heures, dans une terrine avec sel et deux cuillerées de vinaigre : deux gros concombres coupés en tranches très-fines, que l'on retourne de temps en temps; on les presse pour en extraire l'eau, et on les met dans une casserole, avec beurre, persil en bouquet, ciboule, laurier et thym; on les passe sur le feu jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur et en remuant souvent; on ajoute alors un peu de farine, qu'on mouille avec deux verres de bouillon; on laisse cuire pendant une bonne demi-heure, en ayant soin que la sauce soit convenablement liée; ajoutez les filets, assaisonnez de poivre et sel.

Filets de lapereaux à la purée de truffes. « Levez les filets de 6 lapereaux, parez-les et piquez-les; mettez-les dans le plat à sauter en roulant les bouts; dressez-les autour d'une croustade que vous garnissez de purée de truffes; glacez-les et mettez 1 demi-glace dans le fond du plat; servez. » (GOUFFÉ.)

Filets de lapereaux garnis de quenelles. « Parez et contisez 12 filets de lapereaux; rangez-les dans le plat à sauter, en leur donnant la même forme que les filets de lapereaux à la purée de truffes; faites-les cuire et dressez-les autour d'une croustade que vous garnissez de quenelles de lapereaux; saucez les quenelles avec de l'espagnole réduite au fumet de lapereau; saucez les filets très-légèrement; servez même sauce à part. » (GOUFFÉ.)

FILETS DE LIÈVRE *contisés*. « Levez les filets de lièvre que vous parez et contisez; roulez les bouts minces des filets pour leur donner une forme de colimaçon; couvrez-les de bardes de lard, et faites-les sauter; dressez-les en couronne autour d'une croustade, et garnissez le milieu de quenelles faites avec farce de levraut; saucez avec espagnole réduite au vin de Bordeaux rouge. » (GOUFFÉ.)

FILETS DE LEVREAUX *piqués*. Faites mariner dans huile, sel et épices, des filets de lièvre, que vous piquez de bons lardons et que vous parez; faites-les cuire comme les filets de mouton à la minute; on les sert sur une sauce poivrade.

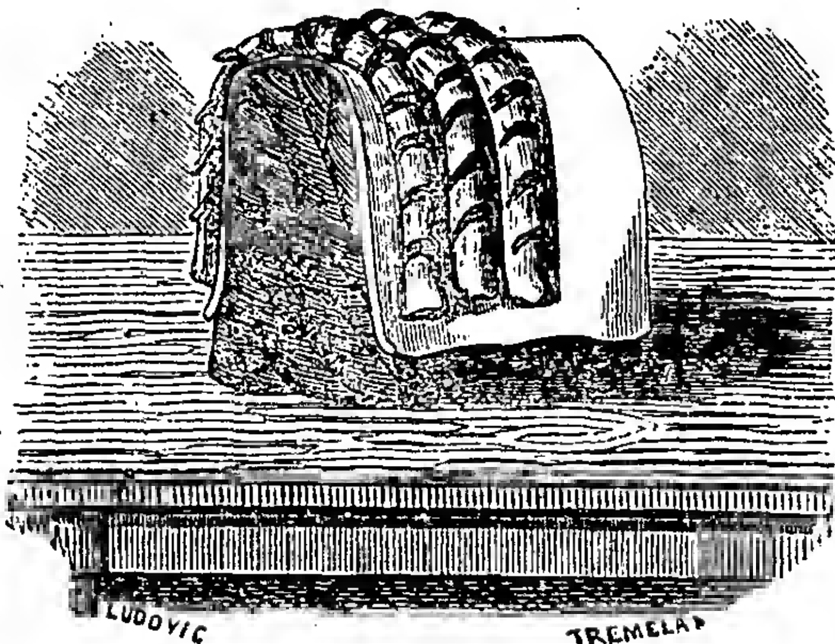
FILETS DE PERDREAUX *à la financière* (*Grande cuisine*). « Levez et parez les filets de 6 perdreaux, piquez-les de lard fin, faites-les cuire et glacer; ayez une croustade en pâte de la largeur du fond du plat et haute de 5 centimètres; faites cuire et glacer les filets; escalopez les filets mignons et mettez-les dans un ragoût financière que vous ferez avec foie gras, truffes, crêtes, rognons, champignons et quenelles de perdreaux; garnissez la croustade de la moitié du ragoût; dressez les filets en couronne et mettez le reste du ragoût au milieu; servez sauce financière à part. » (GOUFFÉ.)

FILETS DE PERDREAUX ROUGES *à la Toulouse*. « Levez et parez les filets et filets mignons de 6 perdreaux. rangez les filets dans un plat à sauter beurré et courbez-les légèrement; rangez les filets mignons dans un autre plat à sauter beurré que vous courberez de même. fixez avec blancs d'œufs un point de truffes sur la tête; faites sauter les filets; égouttez-les, puis dressez-les en couronne autour d'une croustade que vous garnissez de rognons de ces sauces au suprême; saucez les filets

et posez dessus les filets mignons en couronne ; servez sauce suprême à part. » (GOUFFÉ.)

Filets de perdreaux rouges au suprême froid. « Préparez les filets de 6 perdreaux rouges et faites-les sauter; saucez-les avec une sauce suprême réduite au fumet de perdreau; dressez-les en couronne sur un socle en riz que vous masquerez de beurre de Montpellier; placez un croûton de langue à l'écarlate entre les filets ; mettez au milieu un petit socle en riz couvert de beurre de Montpellier, et placez dessus une petite coupe en tétine garnie de gelée; croûtonnez le tour du socle. » (GOUFFÉ.)

FILETS DE BÉCASSE *en canapé*. « Prenez les filets de quatre bécasses que



Filets contisés.

vous parez et assaisonnez, et sur lesquels vous versez du beurre légèrement chauffé et seulement liquide; faites-les sauter et dressez-les un par un sur des canapés faits comme suit :

Incisez, à quelques millimètres du bord et tout autour, des croûtons taillés un peu plus grands que les filets, mais de même forme ; creusez-les, après les avoir passés au beurre, et remplissez-les d'une farce faite avec les intérieurs des bécasses; hachez menu avec gros comme un œuf de lard râpé, sel, poivre, échalottes et persil; mettez vos canapés ainsi garnis, soit au four, soit au gril, à feu doux que vous couvrez du four de campagne pour donner une cuisson égale; retirez, dressez les filets et servez, après avoir garni avec du fumet de bécasse mélangé à de la glace.

Filets de bécasses à la purée de truffes. « Levez les filets de six bécasses ; parez-les et rangez-les dans un plat à sauter beurré avec du beurre clarifié; saupoudrez-les de sel et de poivre; couvrez-les de beurre et mettez dessus un rond de papier beurré; parez les filets mignons que vous rangez dans un plat et sur lesquels vous mettez un point de truffes; faites sauter les filets de bécasses; dressez-les en couronne autour d'une croustade; faites cuire les petits filets; puis garnissez la croustade d'une purée de truffes; saucez les filets avec demi-glace au fumet de bécasse; rangez les filets mignons en couronne sur les gros filets, et servez. » (GOUFFÉ).

Filets de bécasses au foie gras, dit Mancelle. « Levez les filets de 5 bécasses ; parez-les; fendez-les en deux par le travers; étalez sur une moitié une couche de farce de foie gras mêlée de d'Huxelles; recouvrez avec l'autre partie de filet et frappez légèrement avec le manche du couteau pour souder les filets ; rangez-les dans un plat à sauter beurré; couvrez-les d'un papier beurré et faites-les sauter sur le feu ; dressez-les autour d'une croustade que vous garnissez d'escalopes de foie gras; saucez d'une espagnole réduite au fumet de bécasse, et ajoutez-y une cuillerée à bouche de truffes hachées cuites au vin de Madère et une cuillerée à bouche de d'Huxelles; saucez les foies gras et les filets; servez même sauce à part. » (GOUFFÉ).

FILETS DE POULETS AUX TRUFFES, *sauce suprême.* « Levez les filets de 6 poules; retirez les filets mignons, puis parez les filets en forme de poire allongée, bien égaux; rangez-les dans un plat à sauter que vous aurez beurré avec beurre clarifié, en les courbant d'un quart de rond pour pouvoir les dresser en couronne; recouvrez les filets de beurre et mettez dessus un rond de papier beurré; parez et contisez les filets mignons avec langue à l'écarlate; rangez-les dans un plat à sauter beurré en les courbant comme les gros filets; couvrez les filets mignons d'une barde de lard très-mince; préparez 12 croûtons de langue à l'écarlate, de la même grandeur que les filets; faites cuire les gros et les petits filets, égouttez le beurre, puis mettez sur les filets 2 décilitres de sauce suprême et 25 grammes de glace de volaille; remuez les filets dans la sauce jusqu'à ce que la glace soit fondue; dressez-les en couronne autour d'une croustade et saucez avec sauce suprême; mettez un rond de langue à l'écarlate entre chaque filet; garnissez la croustade de truffes taillées en disques; rangez les filets mignons sur le bord de la croustade; saucez les truffes d'une demi-glace; servez sauce suprême à part. » (GOUFFÉ).

Filets de poulets aux pointes d'asperges. « Garnissez la croustade de pointes d'asperges, et servez sauce suprême à part. » (GOUFFÉ.)

Filets de poulets aux petits pois. « Garnissez la croustade de petits pois, et servez la sauce allemande à part. » (GOUFFÉ.)

Filets de poulets aux haricots verts. « Garnissez la croustade de haricots verts, et servez sauce allemande à part. » (GOUFFÉ.)

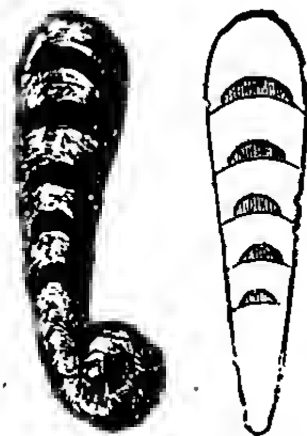
FILETS DE PIGEONS *à la Duxelles.* Prenez dix ou douze filets de pigeons que vous faites cuire au beurre dans un sautoir, après les avoir parés et légèrement battus et salés; lorsqu'ils sont cuits, égouttés et refroidis, passez à la mie de pain, après les avoir couverts d'une couche de duxelle froide; trempez les œufs dans des œufs battus et parez-les. Pour les servir, faites-leur prendre couleur dans du beurre clarifié; égouttez-les et dressez-les en couronne, dans l'intérieur de laquelle on mettra un émincé de champignons à la provençale. On accompagne d'une demi-espagnole servie dans un saucier.

FILETS DE CANARDS SAUVAGES *à la bigarade.* « Faites rôtir 4 canards sauvages dont vous lèverez les filets; incisez-les sur la peau; dressez-les en couronne et saucez-les d'une sauce bigarade. » (GOUFFÉ.)

Filets de canards sauvages aux olives. « Garnissez d'olives, et servez demi-glace à part. » (GOUFFÉ.)

Filets de canards sauvages garnis de céleri à la française. « Garnissez de céleri à la française; servez demi-glace à part. » (GOUFFÉ.)

FILETS DE CANETONS *à la bigarade.* « Faites rôtir des canetons dont vous lèverez les filets; incisez-les légèrement sur la peau; dressez-les en couronne et saucez-les avec la sauce bigarade. Servez sauce bigarade à part. » (GOUFFÉ.)



Filets de perdreaux contisés.

FILETS DE SARCELLES *aux anchois.* Prenez un plat qui aille au feu; beurrez-en légèrement le fond et saupoudrez-le de râpure de fromage de parmesan, posez dessus les filets de sarcelles aux trois quarts cuits à la broche, sur chacun desquels vous posez un filet d'anchois; on arrose de bon consommé et on saupoudre de menu parmesan râpé et de mie de pain, on place le plat sur la cendre chaude et sous le four de campagne; avant de servir, arrosez d'un jus de citron.

FILETS D'ANGUILLES. Voy. notre article *Anguille.*

FILETS DE GRONDINS, *sauce tomate* Faites sauter dans du beurre fin et sur un feu vif, assaisonnez de sel et poivre blanc des escalopes faites de la chair de grondin dont on a retiré la peau et les arêtes; égouttez-les, dressez-les en

couronne et assaisonnez au centre et autour d'une sauce tomate.

Filets de maquereaux *à la hollandaise*. « Levez des filets de maquereaux que vous coupez en deux; taillez-les en forme de poire allongée, puis rangez-les dans un plat à sauter que vous aurez beurré; assaisonnez-les de sel et de poivre, masquez-les de beurre et couvrez-les d'un rond de papier beurré; faites-les sauter, dressez en couronne, saucez-les d'une sauce hollandaise. » (Gouffé.)

Filets de maquereaux aux crevettes. « Dressez-les en couronne autour d'une croustade que vous garnissez de queues de crevettes; saucez les queues de crevettes et les filets de maquereaux avec la sauce crevette. » (Gouffé.)

Filets de maquereaux en Orlys. « Levez les filets de maquereaux, coupez-les de 2 centimètres de large sur la longueur, puis marinez-les avec sel, poivre, huile, oignons en lames et persil en branches; une demi-heure avant de servir, égouttez-les sur une serviette; trempez-les dans la pâte à frire et faites-les frire; dressez-les en rocher, garnissez de persil frit, et servez sauce tomate à part. » (Gouffé.)

Filets de merlans *à la Conti.* Mettez dans une casserole à sauter avec sel et gros poivre, les filets de quelques merlans détaillés chacun en quatre morceaux; placez sur le feu après avoir mouillé avec le jus de deux citrons et du beurre fondu : retirez-les quand ils sont cuits des deux côtés et faites-les égoutter sur un linge. Pendant ce temps, mettez dans la casserole des lames de truffes; laissez réduire la sauce que vous liez ensuite avec un morceau de beurre, dressez et servez sur une garniture de croûtons frit, versez la sauce dessus.

Filets de merlans en paupiettes. « Les filets de merlans, pour être préparés en *paupiettes*, sont étendus sur la table; assaisonnés de sel et de poivre; recouverts d'une couche de farce de poisson; roulés et embrochés sur les hâtelets qui sont ensuite enveloppés de papier beurré et mis à cuire sur le gril. Quand leur cuisson est proche, enlever le papier, passer les paupiettes; leur faire prendre couleur; les débrocher ensuite; les dresser en gradins sur un plat et les saucer d'une sauce allemande. » (Baron Brisse).

Filets de merlans à la Orly. Faites mariner des filets de merlans de moyenne grosseur, avec du jus de citron ou un peu de vinaigre, sel, poivre, oignon en tranche et persil. Au moment de les faire cuire farinez-les et jetez-les dans une pâte à frire; mettez dans la friture bouillante, retirez lorsqu'ils sont de belle couleur et fermes, égouttez-les. On les sert couverts d'une sauce aux tomates, ou d'une sauce italienne. Ce plat ne doit être préparé qu'au moment de le servir.

Filets de merlans au gratin. Avec une farce de viande ou de poisson, garnissez dans toute leur longueur, des filets de merlans, que vous posez en couronne sur un lit peu épais de farce dans un plat allant au feu, recouvrez-les de la même farce dont vous avez soin d'unir la surface avec une lame trempée dans l'eau tiède. Mettez-les au four ou sous un four de campagne, après les avoir panés et arrosés de beurre fondu; lorsqu'ils ont pris une jolie couleur retirez-les, garnissez-les d'une sauce italienne et servez chaud.

Filets de merlans à l'anglaise. « Parez les filets de merlans; panez-les à l'œuf et faites-les frire; servez à part une espagnole maigre réduite, finie avec beurre, jus de citron et persil haché. » (Gouffé).

Filets de saumons *à l'américaine.* « Apprêtez des filets de saumon en leur donnant une forme de poire allongée; panez à l'œuf, faites frire à friture chaude; servez une sauce claire très-pimentée. » (Gouffé).

Filets de saumons à la Périgueux maigre. « Préparez les filets de saumon; dressez-les et saucez-les d'une sauce Périgueux maigre; servez Périgueux maigre à part. » (Gouffé).

Filets de saumons à la Montreuil. « Sauter au beurre des filets de saumon, les dresser en couronne, remplir le milieu de pommes de terre cuites dans du beurre sans avoir pris couleur, et masquer le tout d'une *sauce allemande* maigre.

La *sauce allemande* appartient à la grande cuisine, mais on peut ainsi en simplifier la préparation :

Passer au beurre des champignons hachés; quand ils sont suffisamment cuits,

y mêler un peu de farine ; mouiller avec d'excellent bouillon, assaisonner d'un bouquet garni, d'un clou de girofle, d'une pointe d'ail, thym, laurier, sel et poivre. Quand la sauce a pris bonne consistance, y incorporer un bon morceau de beurre fin et une cuillerée de persil haché, puis, au moment de l'employer, un jus de citron, une pincée de mignonnette et la passer.

Pour faire la sauce allemande en maigre, substituer de l'eau au bouillon et forcer en beurre. » (BARON BRISSE).

FILETS DE SOLE *à la Joinville.* Après les avoir fait sauter au beurre, on les dresse en forme de couronne ; on garnit le milieu avec des truffes émincées et des queues de crevettes, on couvre avec une sauce allemande finie au beurre de crevettes.

Filets de soles à la Orly. Faites-les mariner dans un jus de citron avec gros poivre et sel, et au moment de servir, faites-les frire ; après les avoir égouttés, dressez-les en rocher et garnissez-les avec une sauce faite avec les débris de la sole, bouillis dans du vin blanc bien assaisonné, qu'on a laissé réduire et qu'on passe.

Filets de sole à l'italienne. On les fait sauter au beurre et avant de les servir on les masque d'une sauce à l'italienne.

Filets de sole au gratin. Après avoir vidé et lavé les soles, levez les filets en quatre morceaux, ôtez la peau ; recolez-les après avoir étendu dessus une farce cuite. Mettez, dans le fond d'un plat, de cinq à sept millimètres de cette même farce, et mettez-y en forme de couronne les filets. Vous remplissez tous les vides avec de la farce, vous panez, vous mettez sous un four de campagne, et vous servez quand tout a pris une belle couleur.

Filets de sole truffés à la sauce blanche. Prenez une certaine quantité de filets de sole ; hachez finement quelques truffes, ainsi que les bas morceaux qui seront restés des soles après que l'on en a enlevé les filets ; mettez ce hachis sur chaque filet, roulez soigneusement celui-ci. Faites cuire les filets de sole ainsi rangés, à petit feu, pendant un quart d'heure dans de bon beurre ; préparez une sauce blanche avec des champignons; ayez un plat de porcelaine pouvant aller sur le feu, placez-y les filets de sole, puis la sauce blanche; faites cuire pendant deux minutes, servez.

Filet de sole au jus (*Entrée*). Après avoir écorché les soles, on lève les filets, c'est-à-dire on fend les chairs du milieu d'un bout à l'autre ; on enlève, avec un couteau mince et bien tranchant, les quatre filets, que l'on roule et que l'on attache, on met cuire dans un bon jus de viande réduit, on dresse les filets debout, on les tient chauds, et on verse le jus dessus après l'avoir laissé réduire.

On peut remplacer le jus de viande par de l'eau dans laquelle on met du beurre, de fines herbes, sel et poivre, on retire les filets en les tenant chauds ; on fait réduire la sauce à grand feu et on y ajoute, si l'on veut, un peu de vinaigre ou du jus de citron avant de la verser sur les filets.

Filets de sole à la vénitienne. « Rangez-les dans le plat à sauter; saupoudrez-les de sel et couvrez-les d'un rond de papier beurré; faites-les sauter et dressez-les en couronne; saucez-les d'une sauce vénitienne. » (GOUFFÉ).

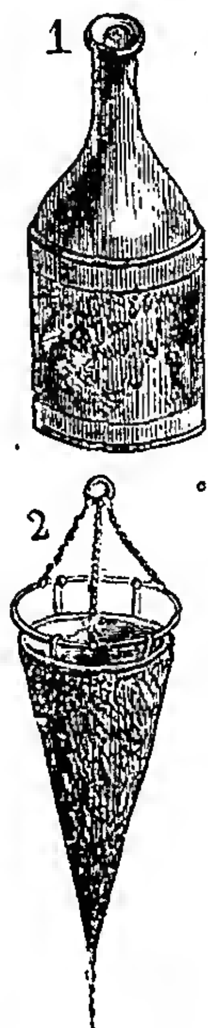
Bateau de filets de sole aux anchois. « Levez les filets d'une petite sole; retirez les peaux et assaisonnez les filets de sel et de poivre; faites-les sauter avec 1 cuillerée à bouche d'huile d'olive, puis mettez-les en presse; dessalez et nettoyez 4 anchois; coupez chaque filet en quatre sur la longueur; parez les filets de sole et coupez-les en filets de la même longueur que les filets d'anchois; rangez-les dans le bateau en les mêlant avec les filets d'anchois; mettez dans une petite terrine 4 cuillerées à bouche d'huile et 1 cuillerée à bouche de vinaigre à l'estragon, avec 1 piment Chili haché très-fin; mêlez et saucez anchois et soles. » (GOUFFÉ).

Filets de soles aux crevettes. « Préparez les filets, rangez-les autour de la croustade, que vous garnissez de queues de crevettes; saucez avec allemande finie au beurre de crevettes; servez même sauce à part. » (GOUFFÉ).

Filets de soles aux huîtres. « Préparez une garniture d'huîtres et de l'allemande de poisson ; dressez les filets autour d'une croustade; saucez les huîtres avec l'allemande de poisson et garnissez la croustade; saucez également les filets, et servez même sauce à part. » (GOUFFÉ).

Bouchées de filets de sole. « Levez les filets d'une belle sole; faites-les cuire avec beurre, sel et jus de citron; mettez les filets en presse, et lorsqu'ils sont froids, coupez-les en dés; faites chauffer de l'allemande maigre; mettez dedans les filets de sole; chauffez, garnissez et servez. » (GOUFFÉ).

Filipendule (*Bot.*). Plante vivace commune en France dans les bois et les prés. Son nom lui vient de la forme de ses racines, composées de tubercules ovoïdes suportés par des fibres déliées. La tige atteint ordinairement



1. Filtre portatif. — 2. Chausse munie d'un cercle.

50 cent. de haut; elle porte des fleurs blanches disposées en groupes au sommet des tiges. Les fruits secs et velus s'ouvrent par une fente et laissent échapper une ou deux graines.

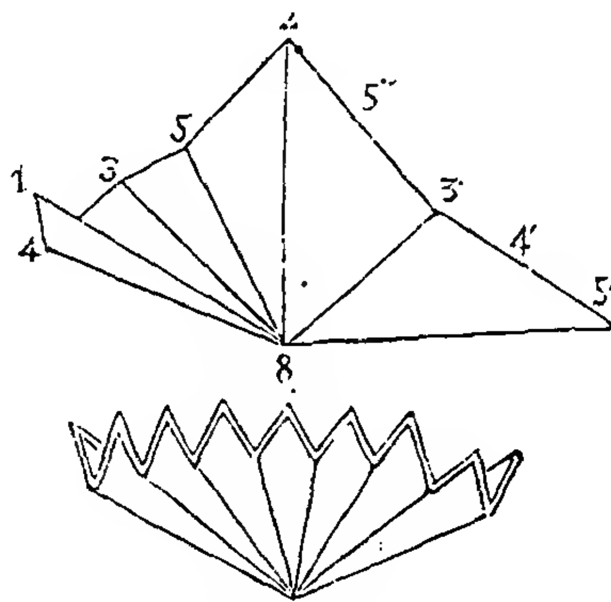
— (*Hort.*). Cette plante est recherchée en raison de son port élégant et de son beau feuillage. On en a obtenu une variété à fleurs doubles.

— (*Écon. dom.*). Les tubercules, lorsqu'on les récolte au printemps, contiennent beaucoup de fécule, et l'on peut en faire usage comme aliment. Devenus secs, ils sont amers et astringents.

Filtrage ou FILTRATION. Opération qui a pour but de débarrasser un liquide de toutes les matières solides qu'il peut contenir. Le filtrage est une des manières les plus simples de *clarifier* les liquides.

Diverses matières sont utilisées pour arriver à ce but. Les plus ordinairement employées sont : le grès poreux, le sable fin et grossier, la pierre ponce grossièrement broyée, le verre pilé, le charbon en poudre à gros grains, et surtout la pierre poreuse calcaire ou pierre à filtrer, sont usités pour les filtrages en grand.

Quand il s'agit de minimes quantités à filtrer, on se sert du coton cardé, ou de laine brute et dégraissée, de



Première manière de plier le filtre de papier.

papier joseph, de papier gris sans colle, de sciure de bois, de paille, d'éponge, de drap, d'étamine, de toile plus ou moins serrée, de feutre, de soie, de flanelle. Toutes ces matières filtrantes sont placées dans des appareils disposés de façon à faciliter le prompt dépôt, à leur surface, des matières étrangères ou solides tenues en dissolution par les liquides. Ces appareils ont reçu le nom de filtres, parce qu'ils laissent les liquides filtrer à travers leurs pores.

FILTRAGE DES EAUX. C'est surtout pour cet usage que la préparation et le choix des matières filtrantes ont leur importance; on y emploie le plus souvent le grès, le charbon, les éponges, le sable.

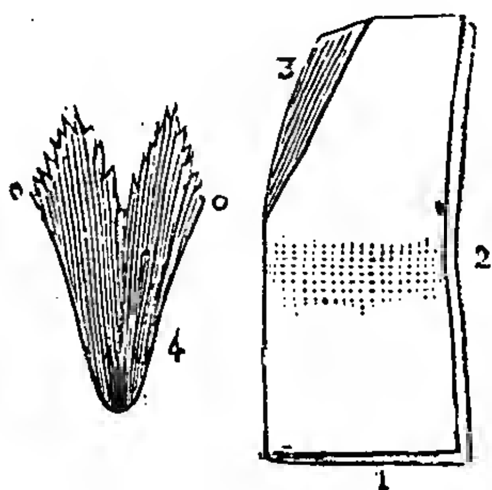
Grès. On doit le choisir blanc et d'une cassure faiblement grenue; on le pile et on le passe à travers un crible à

mailles serrées, afin d'avoir un grain fin et régulier.

Charbon. On le pile et on le crible grossièrement, afin d'obtenir des grains d'une grosseur régulière, à peu près de la force d'un grain de blé. Le meilleur charbon pour cet usage est celui de chêne.

Sable. Le meilleur pour cet usage est le sable siliceux, ne contenant aucune matière calcaire ; on reconnaît celui-ci à un bouillonnement qui se produit lorsqu'on jette le sable dans du vinaigre ou dans un acide étendu d'eau. On crible le sable pour en enlever les grès trop gros ou trop menus, on le lave ensuite dans un crible très-serré jusqu'à ce que l'eau qui en découle soit parfaitement claire.

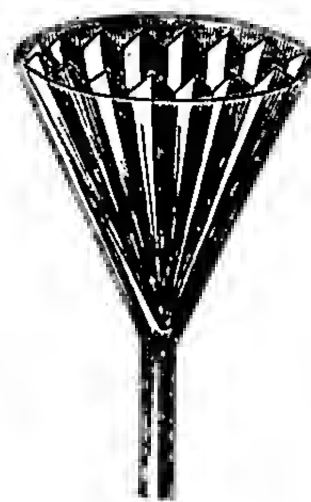
Eponges. Après les avoir choisies



Deuxième manière de plier un filtre de papier.

d'un tissu serré, régulier et assez fin, on les fait macérer pendant 20 jours ou un mois dans un baquet où elles doivent baigner et dont il faut renouveler l'eau tous les jours ; ce bain leur enlève leur goût et leur odeur marine. On les lave ensuite aussi longtemps que l'eau qu'elles rendent quand on les presse n'est pas parfaitement limpide ; on achève de les vider en les roulant dans un linge dont on tord fortement les deux extrémités en sens contraire ; on les laisse alors sécher complétement, car si elles restaient trop humides, elles prendraient en séchant à l'air le goût de moisi qu'elles communiqueraient à l'eau, ce qui arrive encore si le filtre est mal entretenu et lorsqu'on n'a pas le soin de tenir les éponges complétement noyées dans l'eau ; lorsque cet inconvénient se présente, on doit retirer les éponges et les faire macérer quelque temps dans une eau à laquelle on ajoute un peu d'ammoniaque liquide ; on les lave ensuite à plusieurs eaux. Lorsqu'elles sont ramollies par l'usage, elles ne valent plus rien, et on doit les remplacer par d'autres.

Filtres domestiques. On ne doit pas se servir pour cet usage de vases en zinc, ou de plomb, ou de cuivre même étamés, parce qu'ils s'oxydent très-facilement et déposent dans l'eau des sels extrêmement nuisibles. On se sert généralement d'un grand pot de grès ressemblant assez à des pots de beurre ; on peut sans danger le remplacer par de grands récipients de tôle et de fonte, mais ils ont besoin d'être bien et souvent nettoyés. Le vase choisi,



Filtre de papier introduit dans son entonnoir.

on fait percer à 0,03 cent. du fond un trou où l'on place un robinet d'étain qui doit amener l'eau ; ce robinet est assujetti avec du mastic de fontainier. On dépose au fond du vase, un peu au-dessus du robinet, une plaque de grès percée de petits trous, comme une passoire ; on dépose au-dessus une couche de 0,03 cent. de gros sable ou de cailloux siliceux bien lavé ; ensuite, une deuxième couche de sable demi-fin de 0,04 cent. d'épaisseur ; on couvre ce sable d'une couche de charbon concassé en gros grains, les trois couches devant former une épaisseur de 0,05 à 0,08 cent. au plus que l'on recouvre d'une couche de sable fin, et enfin d'un lit de cailloux de la grosseur d'un œuf à peu près, qui ont pour but d'empêcher l'eau de déranger la matière filtrante lorsqu'on la verse dans la fo..taine. On peut ajou-

ter à la solidité du filtre en y adaptant une plaque trouée, soit de grès, soit de tôle. Le filtre doit avoir un couvercle de bois. Une fontaine-filtre ainsi conditionnee, et contenant 1/2 hectol. d'eau, est suffisante pendant 6 mois pour les besoins d'un ménage. Ce temps passé, on enlève le tout, on le lave bien et on le replace comme ci-dessus. On a ainsi continuellement une eau claire, limpide et salubre.

Un tonneau bien joint et bien cerclé peut fort bien remplacer le pot à beurre, mais il devra être constamment plein d'eau pour éviter qu'il ne prenne un mauvais goût qui se communiquerait à l'eau ; on peut, du reste, facilement éviter cet inconvénient en ayant soin de carbonniser d'avance l'intérieur du tonneau.

On se sert à Paris de fontaines filtrantes en pierre calcaire poreuse, de forme rectangulaire. On aère l'eau au moyen d'un tube de plomb placé dans un des angles, et dont l'extrémité plonge dans la partie où se trouve l'eau filtrée. Il faut avoir soin de nettoyer souvent ce tube pour le débarrasser de l'oxyde vénéneux qui se forme à sa surface et dans son intérieur ; l'usage de ce tuyau est dangereux : on devrait le remplacer par un tuyau de verre ou d'étain.

Filtres portatifs. On appelle *filtres portatifs* de petits ustensiles fort commodes, en grès creusé et tourné en forme de bouteille, de gourde, etc.; on les place au milieu de l'eau, quelque sale qu'elle soit. Elle se clarifie en traversant le grès et remplit l'intérieur d'une eau parfaitement limpide; ces petits ustensiles sont très-appréciés par les voyageurs et les chasseurs auxquels ils rendent de bons services.

Filtres de papier. Ces filtres servent surtout pour la clarification des sirops et de certains produits pharmaceutiques liquides. Pour cela, on emploie du papier gris de belle pâte, non collé. Il existe deux manières de plier le papier.

Dans l'une on prend un carré de papier; on le plie en deux en forme de châle (Voir notre figure). On amène l'un sur l'autre les deux coins opposés, sur la ligne 8-2 (voy. le dessin *Pliage du filtre*). Le point 8 est celui où se réunissent tous les plis, qui se font en partageant chaque angle en deux parties. On amène :

8-1'	sur 8-2	pour avoir	le pli	8-3'
8-1	— 8-2	—	—	8-3
8-1	— 8-3	—	—	8-4
8-1	— 8-3'	—	—	8-5
8-1'	— 8-3'	—	—	8-4
8-1'	— 8-3	—	—	8-5'

On obtient ainsi 7 plis dans le même sens; on les sépare en 8 plis inverses et on régularise les contours.

On peut encore plier le papier dans le sens de sa longueur, de façon à ramener les deux côtés l'un sur l'autre, en 2. On marque le milieu par un pli (en 2); puis, en 3, on fait de petits plis. Lorsque la moitié est complétement plissée, on retourne la feuille pour en faire autant de l'autre moitié. Cela donne une espèce d'éventail. Plus les plis seront fins, meilleur sera le filtre. Coupez de chaque côté, en O, les angles à l'aide de ciseaux. Ouvrez cette espèce de cornet par le milieu en conservant les plis.

Ensuite, on introduit le filtre dans un entonnoir.

Il faut que la pointe du cône soit bien formée et qu'elle descende jusque dans l'entrée de la douille de l'entonnoir, afin qu'elle soit soutenue par les parois de ce vase et ne se déchire pas sous le poids du liquide; mais il faut qu'elle n'enfonce pas trop dans cette douille, car elle ralentirait la filtration, en empêchant que le liquide filtré à travers les parties supérieures put s'écouler dans le vase sur lequel est placé l'entonnoir. Ce mode de filtration convient pour les dissolutions salines, les acides et les alcalis étendus, les sucs végétaux, les huiles fixes et volatiles, les solutions alcooliques et éthérées (en ayant soin de fermer l'entonnoir avec un couvercle); mais il ne peut convenir pour filtrer les alcalis ou les acides concentrés; ces liquides dissoudraient et perceraient le papier.

Filtrage des vins, cidres, bières, etc. etc. Le filtrage des vins est peu usité en France où on se contente de les clarifier avec de certaines matières, et surtout en les laissant reposer. Dans quelques contrées on filtre la lie à l'aide d'un filtre en papier posé dans un entonnoir. Il n'en est pas de même en Espagne et en Portugal, dont tous les vins, ceux de Madère surtout, sont pas-

ses au travers d'une chausse de laine, sans cela ils n'arriveraient pas dans un état de limpidité parfaite.

Les liquoristes et distillateurs filtrent les liqueurs et sirops après les avoir clarifiés Ils emploient, pour cet usage, soit des chausses ou blanchets en tissus croisés ou en feutre suspendues à un bout de bois, soit un filtre de papier joseph, soit tout simplement un entonnoir rempli à moitié de laine de coton cardé ou de pâte à papier très-blanche.

D'autres, et ce sont les plus soigneux, se servent d'une chausse de flanelle garnie à l'intérieur avec la pâte à papier délayée avec la liqueur elle-même, pour en former un composé très-liquide. On met cette composition dans la chausse placée dans un entonnoir et on achève de remplir la chausse avec de la liqueur; on agite le mélange et on le verse de suite dans un autre vase, on a alors un filtre parfait, car la pâte à papier s'attachant fortement à la chausse, celle-ci réunit alors toutes les conditions voulues. Il est indispensable d'avoir diverses chausses dont le tissus soit plus ou moins serré, et dont on se sert selon le plus ou moins de limpidité de la liqueur à filtrer.

Il ne faut jamais se servir d'une chausse neuve sans l'avoir préalablement plongée soit dans un sirop chaud, soit dans une liqueur froide, semblable à celle que l'on veut filtrer; ce bain a pour résultat de resserrer les pores de la chausse. La chausse ainsi imbibée est placée dans un entonnoir ou suspendue à un châssis au-dessus d'un vase destiné à recevoir la partie filtrée. Si, au début, la liqueur filtrée n'est pas parfaitement limpide, il faut attendre qu'elle coule bien claire, et alors on remet dans la chausse la partie déjà filtrée. On devra avoir soin de couvrir l'entonnoir si la liqueur filtrée est sujette à évaporation.

Sitôt qu'un filtrage est terminé, on doit laver la chausse à grande eau, bien la serrer mais pas la tordre; elle doit être retournée pour enlever les impuretés dont elle peut être imprégnée; elle ne doit jamais être ni savonnée ni lessivée, elle prendrait un mauvais goût et serait bientôt hors d'usage.

En France, les huiles sont généralement épurées et clarifiées dans les pays où on les récolte. Dans les ménages, on peut encore, si l'on veut, et très-facilement, les filtrer au moyen de sciure de bois, de poudre de charbon de bois, ou de pierre ponce pilée que l'on place dans un entonnoir soit de verre, soit de métal.

Les huiles fines et surtout celles qui sont destinées à l'horlogerie, ayant besoin d'un degré de pureté absolue, sont clarifiées et filtrées au moyen de la pâte à papier.

Dans les campagnes, pour le filtrage en grande masse des eaux bourbeuses des mares, ruisseaux, ainsi que des jus de pommes, de poires et de raisin devant servir de boisson, on se sert de paille ou de jonc terrestre.

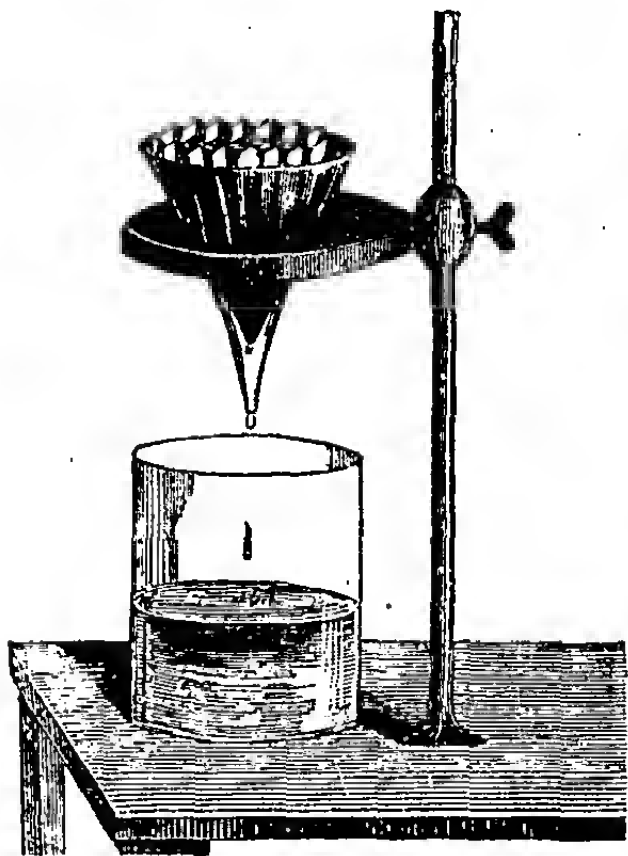
FILTRE A CAFÉ. Le filtre à café fait partie de la cafetière. (Voy. *Café*.)

Filtre Fonvielle. « Il consiste en un cylindre de bois de 0m04 d'épaisseur, cerclé de fer, de 2m20 de hauteur, sur 1 mètre de diamètre intérieur. Ce cylindre est hermétiquement fermé. La capacité en est divisée en neuf compartiments qui sont remplis de substances destinées à opérer la filtration. Ces substances sont disposées en comptant du haut en bas : 1° et 2° *éponges* divisées en fragments de grosseur variable, 3° *gravier*, 4° *grès pilé*, 5° *gravier*, 6° *grès pilé*, 7° *gravier*, 8° *grès pilé*, 9° enfin *gravier*. Entre toutes les couches, à partir de la partie supérieure du premier gravier, se trouvent des diaphragmes de bois et de zinc laminé, criblés de trous. L'eau alimentaire peut être dirigée à volonté, au moyen de robinets de haut en bas ou de bas en haut, et même dans les deux sens à la fois. Dans ce dernier cas, les deux courants contraires donnent lieu à des chocs, à des secousses brusques, à des remous, qui opèrent le dégorgement et le nettoiement du filtre, avec une grande perfection et rapidement. A une pression de 11 mètres, il donne environ 50,000 litres d'eau filtrée par jour et bonne à boire. (NYSTEN).

Filtre-presse de Réal. « Instrument dans lequel la filtration s'opère avec beaucoup de rapidité, en même temps que certains principes sont extraits en plus grande proportion. Il est composé de deux cylindres métalliques montés à vis l'un sur l'autre, et séparés par un diaphragme perforé. Le cylindre infé-

rieur sert de récipient et porte un robinet d'écoulement; le supérieur est fermé par un couvercle muni d'un tube de plomb de 10 à 13 mètres de hauteur, terminé supérieurement par un réservoir. Le diaphragme est recouvert d'une couche de coton, d'éponge, de charbon ou de verre pilé, et le cylindre supérieur ainsi que le tube étant remplis du liquide à filtrer, le poids de cette colonne de liquide accélère l'opération. » (NYSTEN).

Filtre Souchon. « Dans ce filtre, la matière filtrante est la *laine tontisse*, c'est-à-dire celle qui provient de la tonte des étoffes. On la débarrasse de sa matière grasse, en l'humectant avec de l'eau



Filtre de papier soutenu sur le récipient.

tenant en dissolution 1 pour 100 de carbonate de soude; puis on la pétrit avec de l'argile pendant quelques minutes et on la lave à l'eau à plusieurs reprises. L'eau traverse d'abord, de bas en haut, le dégraisseur formé de cinq cases de bois, où elle se débarrasse des matières grossières en traversant des châssis garnis de toiles. De là elle arrive dans les filtres, qui sont des cases de bois où se trouvent des barres de fer galvanisées sur lesquelles repose la laine filtrante, couverte d'un châssis de fer galvanisé maintenu par un cadre de fonte. La filtration se fait sous une pression de 55 centimètres; le filtre marche dix heures en été, quatre heures quand l'eau est limoneuse. Le nettoyage dure dix minutes; il faut renouveler les couches de laine du fond des filtres tous les cinq jours en été; tous les trois jours en hiver. Le renouvellement complet du filtre exige une heure. La construction en est facile et peu coûteuse. » (NYSTEN).

Filtre Taylor. « Longue chausse de laine, de coutil ou de coton serré, renfermée dans un cylindre de cuivre étamé, étroit, très-élevé, et placé verticalement. Les sirops placés dans cette chausse filtrent très-rapidement, ce qui tient à trois causes : 1° à l'enveloppe métallique qui retient la chaleur



Filtre à café; filtre de papier posé sur un bocal; chausse ordinaire.

du sirop et diminue sa viscosité; 2° à la hauteur de la colonne du liquide; 3° à la grande étendue de la surface filtrante, qui forme un grand nombre de plis dans le cylindre et divise la couche de dépôt. » (NYSTEN).

Financière (*Sauce à la*). Voy. notre article SAUCE.

FINANCIÈRE (*Garniture* et *Entrée*). Ayez des crêtes et des rognons de coq préparés pour garniture; des quenelles des champignons, des truffes en tranches, des fonds d'artichaut en petits morceaux, des ris de veau ou des foies de volaille. Faites cuire le tout comme pour un *salpicon*. En *entrée*, cette financière se

sert dans un plat entouré de croûtons.

Comme *garniture*, elle se présente dans un vol-au-vent, ou avec un poulet cuit au blanc, ou avec une fricassée de poulet, etc.

Fines Herbes. Voy. HERBE.

Fiorin (*Agric.*). Graminée connue sous les noms d'*Éternuc*, *Agrostide traçante*, *Traînasse*, etc., etc.

C'est à tort qu'elle est regardée comme une herbe sans valeur, car on peut en tirer un bon fourrage peu coûteux; cette plante croît partout : sur le bord des chemins, sur les bas prés, et au milieu des champs cultivés.

Tout en la détruisant dans les bonnes terres on pourrait en tirer parti dans les sols tourbeux et les sables humides qui conservent l'eau à la surface pendant l'hiver. On peut la semer en mars ou en septembre à raison de 8 ou 10 kil. par hectare, sa graine très-fine doit à peine être recouverte. Elle se multiplie aussi par bouture par le procédé suivant : on divise le terrain par lots dont la largeur varie suivant l'humidité du sol, et que l'on sépare par des rigoles de 0m50 à 0m60 de profondeur; on coupe des racines de fiorin en morceaux de 11 à 14 cent. de longueur, et on les dépose sur le sol à 30 cent. les uns des autres; on recouvre légèrement avec la terre des rigoles.

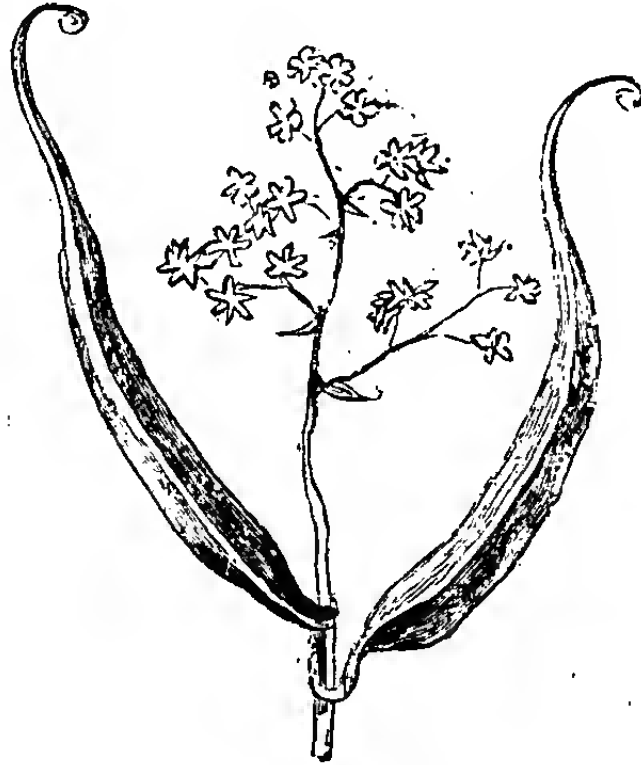
Dans les endroits convenablement couverts, on peut faire une récolte dès la première année; la seconde année le fourrage est plus abondant que dans n'importe quelle prairie. La récolte du fiorin se fait comme celle du foin mais un peu plustard ; car la plante croissant toujours on a un bénéfice assuré à la laisser plus longtemps sur pied, et il est même facile de ne la couper qu'au fur et mesure des besoins. on doit faire attention de ne laisser jamais le bétail pâturer dans un champ de fiorin.



Fissilier.

Fissilier (*Bot.*). Arbre qui croît naturellement à l'île de la Réunion. Son fruit, en forme de noix, est très-recherché par les perroquets.

Fissures A L'ANUS (*Méd.*). Fente, gerçure, solution de continuité de la muqueuse du rectum ou du pourtour du fondement. C'est un mal bien inoffensif en apparence, mais qui produit, en réalité, des douleurs atroces. Il est presque toujours causé par le passage de matières durcies par une constipation opiniâtre. Mais il peut provenir aussi de blessures causées par une canule de seringue.



Flagellaire

Chaque fois que le malade veut aller à la selle, les douleurs deviennent insupportables ; la fissure se déchire et se renouvelle d'elle-même.

On a proposé beaucoup de remèdes. Mais le seul qui ait été couronné de succès consiste en irrigations continuelles de la gerçure. Cette médication n'est compliquée qu'en apparence; il suffit de s'introduire dans l'anus un morceau de linge roulé en forme de bougie et de le tenir humide en hu-

mectant de temps en temps son extrémité. Des bains fréquents et un régime hygiénique approprié viennent en aide à ce traitement curatif.

Fistule (*Méd.*). Passage formé dans les chairs pour donner issue au pus qui se forme dans les cas d'abcès sous-cutané ou de carie des os. Les fusées purulentes partent d'abord d'un clapier central, mais en s'irradiant elles ne tardent pas à former de nouveaux abcès qui deviennent autant de foyers de pus. Il ne faut donc pas donner au pus le temps de produire ces effets ; on lui fera jour pour l'expulser au dehors et, dans ce but, on aura recours aux lumières d'un médecin.

Flacons (*Moyen de déboucher les*). Il arrive souvent que, lorsqu'on a laissé longtemps sans l'ouvrir un flacon bouché par un bouchon de cristal, celui-ci devient adhérent.

Le forcer, serait risquer de casser le flacon ou le bouchon.

Si le flacon contient un liquide alcalin ou sucré, versez un peu d'eau dans le sillon entre le goulot et le bouchon. Servez-vous d'eau-de-vie au lieu d'eau, s'il s'agit d'une eau de senteur ou d'une essence, ou bien d'huile ou si le flacon contient un liquide huileux ou résineux ; on laisse reposer une heure et le bouchon s'enlève ensuite très-aisément.

On peut frapper le bouchon à petits coups avec le manche d'un couteau, de bas en haut, tantôt d'un côté et tantôt de l'autre, ce moyen réussit quelques fois.

Un autre moyen bien plus simple est de tenir le flacon solidement; de rouler autour du goulot une ficelle un peu forte à laquelle on donne un mouvement de va et vient en la tirant alternativement et vivement tantôt d'un côté, tantôt de l'autre; le frottement produit la chaleur qui dilate les parois du goulot et le bouchon s'enlève très-aisément.

Voy. notre article Carafe.

Flagellaire (*Bot.*). Joncée vivace, à tige sarmenteuse, haute de deux mètres, à fleurs en forme de cloche. Ces plantes se rencontrent en Asie et en Australie.

Flamande (*Cuisine*). Les pays flamands avaient autrefois une cuisine nationale qui tend, de plus en plus à être remplacée par la cuisine française. Pour les recettes encore en usage et dignes d'être acceptées chez nous, voyez nos articles : Potage aux navets a la Flamande, Côte de bœuf a la Flamande, Waterzode, Marmelade de pommes, Petits choux rouges, Culotte de bœuf a la Flamande, etc.

Pièce de bœuf a la Flamande. « Une partie de culotte de bœuf un peu grasse et un quart plus forte que ne le comporte la marmite est d'abord traitée comme un pot-au-feu et retirée après trois heures d'ébullition.

« Faire suer alors une tranche mince de jambon dans une casserole; poser dessus la pièce de bœuf; l'arroser d'une cuillerée à pot de bouillon dégraissé et d'une bouteille de vin blanc; l'assaisonner de sel, poivre et épices; poser la casserole sur un feu doux et laisser mijoter pendant une heure au moins.

« Durant cette préparation, mettre également sur le feu des choux coupés par quartiers, blanchis et égouttés, en compagnie d'un beau morceau de lard, d'un saucisson et de quelques saucisses, en arrosant le tout du dégraissé de la marmite et de bouillon, et l'assaisonnant d'un fort bouquet garni et de poivre en grains. On couvre la casserole d'un papier beurré et on maintient dessous un feu doux jusqu'à parfaite cuisson des choux.

« Dans le même temps, on fait aussi cuire à part dans du bouillon des carottes et des navets.

« Quand le moment de servir approche, faire un roux avec beurre et farine; le mouiller avec le jus de cuisson du bœuf et un peu de bouillon; laisser réduire à bonne consistance et assaisonner au besoin.

« Enfin, pour servir, dresser la pièce de bœuf au centre d'un plat, l'entourer des quartiers de choux, couronnés du lard coupé en morceaux, du saucisson coupé en tranches et des saucisses; puis disposer en bordure les carottes et les navets.

« Le tout se masque avec la moitié de la sauce, dont le reste est présenté dans une saucière. — Amen!

« Si le programme est religieusement exécuté, les convives à estomacs solides ont de l'agrément. »

(Le baron Brisse).

Flamant (*Acclimatation*). Genre d'oiseau qui forme la transition entre les

échassiers et les palmipèdes et qui est ordinairement placé par les naturalistes parmi les premiers. La couleur rouge des plumes formant le dessous de ses ailes lui a fait donner aussi le nom de *phœnicoptère*.

Les particularités les plus remarquables qui le distinguent sont : la hauteur excessive de ses jambes, la longueur extraordinaire de son cou et l'étrange conformation de son bec.

En effet, la mandibule inférieure ressemble à un ovale ployé longitudinalement et forme un canal demi-cylindrique, tandis que la partie supérieure, plate et oblongue, est ployée en travers dans son milieu pour couvrir exactement la première.

Les pattes offrent encore cette particularité que les trois doigts de devant sont palmés jusqu'à leur extrémité, tandis que le doigt de derrière est excessivement court.

Jusqu'à ce jour on connaît quatre espèces de flamants, dont le plus répandu est le *flamant commun* ou *bécharu*. Il habite l'Afrique et l'Europe méridionale ; il habite de préférence les rivages de la Méditerranée, et surtout les étangs qui se trouvent aux bouches du Rhône et dans la Camargue. Sa taille est d'environ 1 mètre à 1 mètre 35. Son plumage, de cendré qu'il est la première année, devient rose aux ailes la seconde. La troisième année la dernière transformation s'accomplit, et l'oiseau revêt alors, et définitivement une couleur rouge pourprée sur le dos et d'un beau rose sous les ailes ; les pennes sont noires, les pieds bruns, et le bec jaune avec du noir à l'extrémité.

Les flamants vivent sur les plages humides et dans les terres inondées et marécageuses ; ils se nourrissent de vers, d'œufs de poissons et de petits mollusques qu'ils se procurent en fouillant la vase comme les canards, mais en renversant leur cou, de façon à ce que ce soit la partie supérieure de leur bec qui se trouve en contact avec le sol. Ces oiseaux ne vivent pas solitaires ; on les trouve par bandes de 10 à 30 individus.

La façon dont les femelles couvent leurs œufs n'est pas encore parfaitement connue, plusieurs opinions ont été émises ; l'une prétend que la femelle construit un nid en terre et qu'elle se met à cheval pour couver, attendu que la hauteur de ses jambes ne lui permet pas de faire autrement. L'opinion contraire soutient que la femelle pond simplement à terre, mais dans un endroit à l'abri de l'eau, et qu'elle couve à la façon des autres oiseaux en repliant ses jambes sous elle. Ses œufs sont gros comme ceux d'une oie, mais plus allongés.

Les flamants sont très-méfiants de leur nature, et, lorsqu'ils dorment, ce qu'ils font en se tenant sur une seule patte, ils postent de loin en loin des sentinelles ; il en est de même quand ils pêchent. Ils se placent tous alors sur une même ligne, ce qui leur donne l'aspect d'une troupe rangée en bataille.

Ils sont moins effrayés de la vue des animaux que de celle de l'homme ; aussi est-ce en profitant de cette confiance qu'on parvient à les approcher ; on se cache derrière un bœuf ou un cheval et on arrive ainsi à leur portée, on peut alors en tuer beaucoup parce que le bruit du fusil ni la vue des tués ne les font fuir. Du reste on les chasse moins pour leur chair qui est de peu de valeur que pour leur plumage assez recherché.

Les autres espèces du genre flamant sont :

1° Le *flamant du Sénégal* qui ne se distingue du nôtre que par sa taille de moitié moins élevée ;

2° Le *flamant rouge* de l'Amérique méridionale, un peu plus gros que le précédent, mais dont le plumage est entièrement rouge plus ou moins vif ;

3° Le *flamand à manteau de feu*, qui n'est probablement qu'une variété du précédent ; on le trouve sur quelques points de l'Amérique du Sud, au Chili, en Patagonie.

Tous ces oiseaux vivent dans nos volières, pourvu que l'on puisse chauffer celles-ci en hiver et que l'on y mette une pièce d'eau aussi grande que possible et assez peu profonde pour ne pas dépasser la hauteur des tarses de l'oiseau. La nourriture en volière consiste en orge et en blé qu'on leur jette dans l'eau et qu'ils mangent en barbottant. On y ajoute quelques poignées de *crevettes d'eau douce*, de vers, etc., et, tous les deux jours, une poignée de chenevis.

Les flamants américains aiment le riz cuit, les insectes, les petits poissons, etc.

Flamber. C'est passer un oiseau plumé (volaille ou gibier) au-dessus d'une flamme ardente. Dans les cuisines où l'on emploie le fourneau, on a recours à des copeaux que l'on fait flammer dans une des gueules du fourneau. Il ne faut pas que la peau soit noircie ou sente la fumée.

Flan (*Pâtisserie*). Le véritable flan se compose de bouillie que l'on verse dans une tourtière et que l'on fait cuire au four avec feu dessus et dessous. On peut aussi la verser dans une croûte de tarte cuite au four et remettre le tout dans le four pour prendre couleur.

On donne aussi le nom de flans à de véritables *tartes* ou *tourtes* de fromage, de crème, de fruits, etc. Le flan se sert à l'entremets. Il est toujours indigeste.

FLAN DE CRÈME. On a une petite quantité de pâte brisée à laquelle on ajoute un jaune d'œuf : on l'étend de manière à ce qu'elle ait un centimètre d'épaisseur, on pose cette pâte sur une tourtière à rebord, convenablement beurrée. On délaye ensuite 50 gr. de farine dans un demi-litre de lait, avec un peu de sel, on sucre fortement et on met sur le feu en tournant, on retire ensuite, on laisse refroidir et l'on ajoute alors trois jaunes d'œuf que l'on a soin de bien mélanger.

On peut parfumer cette crème de diverses façons en y ajoutant soit du café très-fort, de la vanille, du chocolat, du thé, soit de l'eau de fleur d'oranger, ou en faisant bouillir avec le lait une feuille de laurier ou quelques amandes amères pilées très-fin; mais dans le dernier cas on doit passer le lait avant de s'en servir pour la crème.

Lorsque celle-ci sera faite comme il est dit plus haut, on la verse sur la pâte et on bat en neige les quatre blancs d'œufs, on les sucre convenablement; trois cuillerées de sucre en poudre sont suffisantes. On étend alors cette neige à la surface de la crème. On place la tourtière sur un fourneau pas trop ardent, quoique convenablement chaud et on l'entoure de cendre chaude ou bien on la met dans le four du fourneau. On laisse bien chauffer en dessous et on saupoudre les blancs d'œufs avec du sucre en poudre. On couvre le tout d'un four de campagne garni de cendres chaudes, afin que les blancs puissent monter et prendre couleur sans cependant roussir. Il faut une heure pour que la cuisson soit arrivée au point nécessaire, mais on devra donner un coup d'œil, parce que si le feu placé sous la tourtière était trop ardent, il faudrait le couvrir. Cette précaution est surtout indispensable à moitié de la cuisson ; si, au contraire, le feu paraissait trop baisser, il faudrait l'activer. On reconnaît que le gâteau est cuit à point lorsque la pâte prend couleur et devient ferme, et que



Flamant.

les blancs d'œufs ont une certaine consistance ; avant de le retirer de la tourtière on laisse un peu refroidir pour qu'il se raffermisse. On a alors un gâteau excellent et d'un prix peu élevé.

Autre. Lorsque le flan est dressé comme il a été dit, on l'entoure d'une bande de papier fort et beurré ; et on l'emplit jusqu'au bord d'une crème pâtissière; après 40 minutes de cuisson on retire la bande de papier, on dore avec du blanc d'œuf et on glace avec un fer très-chaud.

On peut remplacer la crème par des ramequins, des talmouses, de la semoule, des darioles, de la purée de marrons, du riz, et des entremets sucrés.

Flan de crème meringuée. Mettre dans une casserole, 3 jaunes d'œufs et 1 œuf entier, avec 40 gr. de farine et 1 décilitre de lait; mêler le tout, pour en

faire une pâte; détendre cette pâte avec 70 centilitres de lait, mis en 4 fois, pour éviter les grumeaux; ajouter 20 gr. de beurre, 100 gr. de sucre et la râpure d'un zeste d'orange. Tourner sur le feu jusqu'au premier bouillon; retirer aussitôt du feu et laisser refroidir; verser cette crème froide dans un flan préparé comme il est dit au *flan des pommes;* faites cuire une demi-heure, laissez encore refroidir. Pendant ce temps, fouettez les 3 blancs d'œufs dont les jaunes ont déjà servi; qu'ils forment une neige ferme; étalez-les sur le flan, d'une égale épaisseur; saupoudrez-les et faites prendre couleur au *four de campagne.*

Flan de frangipane à la moelle. Faites une pâte à huit tours dont vous foncez un moule à flan de 35 à 40 centim. que vous garnissez avec une crème composée comme suit :

Prenez 4 œufs entiers, 150 gr. de farine, 7 décil. de lait, 6 gr. de beurre et une pincée de sel. Afin d'éviter les grumeaux, amalgamez d'abord les œufs et la farine, et versez le lait ensuite. Mettez sur le feu, tournez et retirez lorsque vous sentez que la pâte devient solide. Travaillez-la pour qu'elle devienne parfaitement lisse et remettez sur le feu pendant 20 minutes sans cesser de remuer : ce temps suffit pour achever de cuire le mélange, ajoutez-y 100 gr. de moelle de bœuf (préalablement hachée, fondue et passée dans de la crème), 150 gr. de sucre en poudre, 30 amandes douces et 60 amandes amères pilées mais non mondées, et mouillez avec deux petits verres d'eau-de-vie : lorsque la crème est froide versez-la sur la pâte ci-dessus, faites cuire au four gai, glacez à blanc au sortir du four et servez chaud.

Flan de pommes. On prend de belles pommes de calville coupées en tranches et que l'on met cuire avec 60 gr. de beurre, 60 gr. de sucre et une pincée de cannelle; à moitié cuisson retirez et laissez refroidir.

Prenez 200 gr. de pâte ferme; abaissez pour en former un fond de 30 cent. de diamètre et de 5 à 6 centim. de hauteur, placez-le sur une plaque.

Mettez dans cette pâte vos pommes cuites en ayant soin de disposer les tranches en couronnes régulières; entourez le flan d'une bande de papier fort et beurré; mettez au four et, après 3 quarts d'heure de cuisson au four gai, retirez, enlevez la bande de papier, dorez la croûte avec un peu de blanc d'œuf et remettez au four pendant 5 minutes. Saupoudrez de sucre tamisé et glacez à la flamme à la bouche du four. On mange chaud ou froid.

Autre. Ayez 250 gr. de *feuilletage à six tours,* aplatissez-le à 1/2 centim. d'épaisseur. Avec ce feuilletage garnissez un *moule à flan* de 26 centim.; en ayant soin que la pâte prenne bien le fond du moule. Coupez la pâte qui pourrait dépasser; garnissez l'intérieur d'une marmelade de pommes faite comme pour notre *charlotte* de pommes à la ménagère. Il faut 1 kilog. de marmelade. Faites cuire 1/2 heure sous le *four de campagne;* laissez refroidir; étalez sur la marmelade une légère couche de gelée de pommes pour la glacer.

Flan de pommes portugais. Dressez votre flan comme il est dit ci-dessus. Faites cuire presque complétement douze pommes d'api bien épluchées avec 100 grammes de sucre et 2 verres d'eau. Cela fait, vous rangez vos fruits sur la pâte en versant par dessus le sirop dans lequel ils ont cuits. Achevez comme dessus et servez chaud.

Flan de poires. Les poires de martin-sec ou de Rousselet sont préférables; ayez 10 de ces poires, pelez les; faites-les cuire dans une casserole avec à peu près 1 litre d'eau et 100 gr. de sucre; laissez-les mijoter 1 heure sur le feu; égouttez-les et mettez-les dans le *flan,* sur une légère couche de marmelade de pommes; passez le sirop au *chinois,* faites-le réduire à 32 degrés; laissez-le refroidir; arrosez avec ce sirop.

Flans de cerises. Faites cuire 750 grammes de cerises avec 300 gr. de sucre tamisé. Votre pâte préparée comme pour les pommes, vous y versez les cerises et le sirop de leur cuisson que vous devrez faire épaissir et cuire à la nappe. Faites cuire 45 minutes au four gai, dorez et glacez. Servez froid ou chaud.

Autre. Garnissez un moule avec du feuilletage à 6 tours, saupoudrez le fond du flan d'une couche de 3 millim. de sucre en poudre. Rangez sur ce sucre 1 kilogr. de cerises bien mûres, sans queues ni noyaux; serrez-les bien les unes contre les autres, faites cuire 1/2

heure; saupoudrez d'une légère couche de sucre en poudre.

Flan de prunes. Garnissez votre flan, préparé comme d'habitude, avec deux douzaines de belles prunes bien mûres, que vous roulez dans 60 gr. de sucre tamisé; entourez d'une bande de papier beurré et fort, et terminez comme les autres flans.

Les prunes les plus usitées pour les flans sont les reines-claudes et les mirabelles; mais celles-ci étant plus petites, il faut en employer deux douzaines au lieu d'une.

Flans d'abricots. Fendez en deux 15 gros abricots bien mûrs, vous les faites sauter dans 60 gr. de sucre et garnissez un flan, fait comme les précédents.

Les flans de pêches se font par le même procédé.

Flan d'abricots à la Metternich. Prenez des abricots hâtifs auxquels vous enlevez les amandes et que vous pelez avec soin et des cerises ou des merises de belle qualité débarrassées aussi de leurs noyaux. Sur une abaisse de tourte en pâte brisée, disposez avec symétrie les morceaux d'abricots isolés de façon à ce que chacun d'eux soit séparé par quatre cerises, faites cuire au four ou sous le four de campagne après avoir saupoudré de sucre râpé. Faites ensuite une sauce avec du sucre, de la crème bien fraîche, la moitié des amandes d'abricots et toutes celles des merises, pulvérisées au mortier; versez cette sauce sur le flan sitôt qu'elle aura la consistance d'une sauce au jaune d'œuf. Ce flan doit être servi à moitié chaud.

Flan d'amandes vertes a la d'Escars. Prenez 250 gr. d'avelines ou de grosses noisettes; après les avoir mondées mettez-les dans un mortier avec deux pincées de fleurs d'oranger prâlinée, du sucre en quantité suffisante et quelques grains de sel; pelez et délayez avec un demi-litre de crème bouillie et refroidie, et lorque ce mélange a acquis la consistance d'une pâte, ajoutez quatre jaunes d'œufs cuits à la coque; cette composition ne doit pas aller sur le feu. On la sert dans un flan de feuilletage ou dans une croustade de pâte brisée.

Il faut avoir soin que la pâte d'amande soit assez refroidie pour ne pas altérer la pâtisserie.

Flanelle (*Conn. us.*). On distingue trois sortes de flanelles : la *flanelle croisée*, connue généralement sous la dénomination de *flanelle de santé;* la *flanelle de Galles* et la *flanelle genre anglais*, dite *Bolivar*.

Flanelle croisée. L'origine de sa fabrication remonte au règne de Louis XIV. Ce tissu croisé, dont la largeur moyenne est d'environ 5/8 (aune métrique), est d'un excellent usage, lorsqu'elle a été bien fabriquée.

Depuis cinquante ans, on fabrique des flanelles croisées en chaîne de coton et trame de laine cardée; mais elles ne conviennent pas pour mettre sur la peau, et ne s'emploient que pour doublure et pour gilets à mettre par-dessus la chemise.

Flanelle de Galles. Il y a à peine 70 ans que l'on a commencé à fabriquer en France cette flanelle, dont le nom indique l'origine. Ce genre atteignit bientôt chez nous un degré de perfection bien supérieur à celui des flanelles du pays de Galles. C'est un tissu bien serré, et un peu drapé.

La flanelle Bolivar est une imitation perfectionnée de la flanelle anglaise. Ce genre de tissu a été importé à Reims par E. Henriot, et la fabrication s'en est accrue et perfectionnée de jour en jour. Le *bolivar* est un tissu lisse, dont la trame et la chaîne sont l'une et l'autre en laine cardée; il est moins corsé, et partant plus spongieux que la flanelle de Galles.

Elles sont l'une et l'autre de la même largeur que la flanelle croisée.

— (*Écon. dom.*). Il est rare aujourd'hui, quelque prix qu'on y mette, d'avoir de la flanelle pure, c'est-à-dire sans mélange de coton. Voici comment on peut reconnaître la fraude : on met un morceau de flanelle dans une lessive de potasse marquant 12°, et on fait bouillir. Si la flanelle ne contient que de la laine, elle est en peu de temps dissoute et convertie en savon; si, au contraire, elle contient du coton, celui-ci, à peine altéré, se retrouve facilement.

La qualité d'une flanelle consiste dans la régularité de son tissu, qu'il est toujours facile d'apprécier, puisqu'elle ne reçoit qu'un léger foulage. On reconnaît qu'une flanelle a été ramée et réétendue à l'apprêt, autrement que pour l'équarrir, aux trous que les crochets ont laissé dans les lisières; la

qualité de ces flanelles laisse, dans ce cas, fort à désirer.

On ne doit pas laver la flanelle à l'eau trop chaude : elle s'altérerait et se rétrécirait. On doit peu la frotter entre les mains pour la décrasser, parce qu'elle se feutre et se rétrécit; le mieux est de la brosser sur une planche avec une brosse de crin et d'employer du savon de bonne qualité. Si celui-ci ne suffisait pour une flanelle trop sale et trop grasse, on se servirait de cristaux de soude, en quantité convenable, dissous avec de l'eau tiède ; on y frotte la flanelle avec un peu de savon ; on la rince ensuite dans une eau dissolvant bien le savon, on la tord légèrement et on laisse égoutter ; on peut alors la rincer une seconde fois dans une eau légèrement savonneuse et la tordre un peu avant de la mettre sécher. Si l'on ajoute un peu de bleu à la dernière eau, la flanelle aura meilleure mine. Les dégraisseurs se servent du soufrage pour conserver la blancheur du tissu. La flanelle doit être repassée encore humide, et avec des fers assez chauds pour la bien étirer, surtout dans les endroits où elle paraît vouloir se retirer.

Les vêtements et les gilets de flanelle peuvent encore être nettoyés par les moyens suivants : On délaie deux ou trois cuillerées de farine dans deux litres d'eau de savon légère; on la fait bouillir en veillant à ce que la farine ne fasse pas de grumeaux ; on jette la moitié de cette colle bouillante sur la flanelle à nettoyer ; quand on peut y mettre la main, on la frotte comme dans un savonnage ordinaire ; on la passe alors à l'eau froide et on recommence avec le reste de la colle. On la lave ensuite dans plusieurs eaux et on la fait sécher à l'ombre, et, si c'est possible, dans un courant d'air.

Au lieu de farine, on peut se servir de pommes de terre ; on en fait cuire, on en épluche et on en écrase une certaine quantité, qu'on mêle ensuite à de l'eau de savon légère pour en former une pâte épaisse; on trempe à l'eau chaude la flanelle qu'on veut nettoyer et on la frotte avec cette pâte à diverses reprises et jusqu'à ce qu'elle paraisse bien propre. On la rince ensuite à l'eau aussi chaude que possible et ensuite à l'eau froide, et on la fait sécher.

Flaniche (*Thé et Entremets*). Pâtisserie flamande composée de fromage gras salé légèrement et mélangé de beurre, d'œufs, de farine et de lait. C'est un mets lourd et indigeste.

Recette. Ayez 750 gr. de bon fromage gras, un peu salé, apprêté depuis 10 ou 12 jours. Maniez-le bien sur une table avec les mains, jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte sans grumeaux. Cela fait, ajoutez-y 750 gr. de bon beurre frais, 8 œufs et un peu de sel. Etendez le mélange sur une table et détrempez-le avec un verre d'eau ou de lait ; il faut que la pâte soit claire comme des œufs battus. Incorporez-y ensuite de la farine en quantité suffisante pour que la pâte devienne bien liée et assez ferme. Saupoudrez-la de farine ; laissez-la reposer pendant une demi-heure en la maniant doucement toutes les dix minutes. Etendez-la ensuite, puis remettez-la en masse. Laissez-la reposer en cet état pendant un quart-d'heure. Roulez-la en long. Coupez-la en rondelles épaisses de 2 à 3 centimètres. Chaque rondelle forme une *flaniche* dont le diamètre varie suivant celui que l'on a donné à la pâte en la roulant. Déposez chaque flaniche ou plusieurs flaniches sur un morceau de papier beurré ; façonnez les bords. Faites cuire au four en ayant soin de ne pas laisser brûler.

Flatueux, Flatulent. Aliment qui détermine des *flatuosités*. Voy. ce mot.

Flatuosités ou Flatulence (*Méd. dom.*). « Gaz développés dans l'estomac et dans l'intestin par suite d'une mauvaise digestion ou sous l'influence de certains aliments. La flatulence est caractérisée par des vents rendus par le haut et par le bas, accompagnés parfois de coliques. C'est plutôt une incommodité qu'une maladie.

« Il suffit ordinairement pour s'en débarrasser de s'abstenir des aliments dits venteux (farineux, choux raves, navets, pois, haricots), de se nourrir de viandes rôties (bœuf, mouton, gibier) et de bouillon avec du tapioca ; puis de recourir aux infusions de mélisse, de menthe, d'anis (bues froides), à la magnésie calcinée, à l'eau de Vichy.

« Ammoniaque liquide, 25 gouttes ; sirop de fleurs d'oranger, 100 gr. Une cuillerée dans un demi-verre d'eau 3 fois par jour. »

Fléau (*Econ. rur.*) Cet instrument de

battage se compose de deux pièces de bois : la *verge* ou *mouche* et la *batte*, réunies par une lanière de cuir; la longueur de la verge est de 1^m30 à 1^m50, d'un bois nerveux et flexible. La *batte* a 0^m70 de longueur, le bois en est lourd (orme ou chêne) et d'un diamètre double de celui du manche (voy. notre article BATTAGE).

Le battage par le fléau restera le monopole des petites exploitations qui ne peuvent ou ne veulent faire l'acquisition d'une machine à battre.

Fléole ou FLÉAU DES PRÉS (*Agric.*). Graminée à tige droite, haute d'un mètre, vivace. La fléole vit dix ans et au delà ; elle donne un foin de bonne qualité, mais un peu gros, dans les terrains argileux, frais sans trop d'humidité. On peut en obtenir aussi un bon résultat dans les sols sablonneux, tourbeux et sur les terres légères, mais profondes. Elle fournit encore une assez bonne pâture aux bestiaux dans les terrains médiocres, pourvu qu'ils aient de la fraîcheur. On la sème en automne ou au printemps, à raison de 7 à 8 kil. de graine par hectare, et on l'enterre au moyen du roulage. Comme cette plante est tardive, on peut l'associer à la fétuque élevée ainsi qu'aux agrostides.

Flet ou FLETAN (*Cuisine*). Ce poisson se prend à l'embouchure des fleuves ; il est plat et se rapproche de la plie. Il est très-commun dans les mers du Nord où il atteint jusqu'à 2 mèt. de long et 200 kilog. de poids. Sa chair estimée se mange fraîche ou salée, et ses propriétés alimentaires sont à peu près les mêmes que celles du carrelet. La membrane de son estomac est assez transparente pour que les Groenlandais en garnissent leurs fenêtres en guise de vitres.

Fleurs (*Hort.*). Le commerce des fleurs fraîches pour bouquets et parures, a pris, depuis longtemps déjà, à Paris et dans les grandes villes, une extension énorme qui donne lieu à un commerce dont les résultats se soldent par des millions de francs.

Les progrès de l'horticulture permettant d'avoir, en toute saison, à un prix assez élevé il est vrai, des fleurs fraîches ; le goût en est répandu, et l'on a vu renaître les habitudes des Anciens, qui faisaient des fleurs un des plus beaux et presque indispensables ornements de leurs tables et de leurs logis. Aussi ne peut-on, aujourd'hui, entrer dans l'appartement de personnes d'une certaine classe et même de fortune simplement aisée, sans y trouver quelques-uns de ces jolis vases de terre cuite à forme élégante et dans lesquels vivent des plantes d'ornement. Ces plantes, suspendues au plafond, y produisent l'effet de lustre et en remplissent même l'emploi, car on a construit des vases portant à leur circonférence un rang de bobèches dans lesquelles on place des bougies : de cette façon, la lumière semble sortir du milieu d'un buisson fleuri. Les personnes les moins riches partagent ce goût pour les fleurs et il est bien rare d'entrer dans le plus humble ménage, sans rencontrer sur la cheminée ou sur un meuble un bouquet de fleurs fraîches baignant dans un pot.

Les fleurs que l'on doit choisir de préférence pour orner un appartement, sont celles qui ne répandent pas d'odeur; telles sont les plantes grasses qui rachètent leur défaut d'odeur par une variété de formes et de couleurs si diverses et si brillantes ; on peut encore choisir quelques espèces également inodores, les camélias, les cactus, les crassulaccés et les sedums; les fleurs à odeurs fortes, telles que la rose, l'œillet, et surtout le lys et les fleurs d'oranger, peuvent causer des accidents nerveux ou des maux de tête. Il serait de la dernière imprudence de conserver ces sortes de fleurs la nuit, dans une chambre où l'on couche; des exemples d'asphyxie sont même assez nombreux; il est donc de toute nécessité d'enlever chaque soir, toutes ces fleurs, et il ne serait même pas inutile de se débarrasser aussi de celles qui sont inodores, car elles ne sont cependant pas tout à fait inoffensives.

La plupart des couronnes qui ornent nos cimetières sont faites avec l'immortelle tressée en couronne. Cette fleur ne se flétrit qu'après un assez long séjour à l'air, c'est à cette propriété qu'elle doit son nom, elle donne lieu à un commerce très-considérable.

FLEURS (*Conservation des*). Il est rare que des fleurs placées dans des vases pleins d'eau se conservent au delà de trois ou quatre jours, lors même qu'on a le soin de renouveler l'eau tous les jours. Voici ce qu'on devra faire

pour prolonger leur conservation. On les met, dès qu'elles commencent à se faner, dans de l'eau presque bouillante, de façon que le tiers au moins de la tige y trempe; on les y laisse tout le temps que l'eau se refroidit et à mesure que la température de celle-ci baisse, elles reprennent leur fraîcheur. On coupe alors la partie de la tige qui a plongé dans l'eau bouillante et on remet la fleur dans l'eau fraîche. Ce procédé ne réussit que sur les fleurs du genre de la jacinthe et des narcisses, mais il est sans effet sur les fleurs des arbustes ligneux ou semi-ligneux. On prolonge aussi pour quelques jours la vie d'une fleur en ajoutant à l'eau dans laquelle elle baigne une certaine quantité de charbon de bois broyé grossièrement. La coquetterie qui, chez les dames, ne perd jamais une occasion de se manifester, a fait imaginer en Belgique un moyen de conserver frais un bouquet au milieu de la chaleur quelquefois tropicale d'une salle de bal. Les dames accrochent à leur ceinture d'élégants petits flacons, contenant une quantité d'eau suffisante pour maintenir au bouquet sa fraîcheur pendant toute la soirée.

Le *Bulletin français* donne, sur l'emploi du camphre comme moyen d'empêcher les fleurs de se faner et de hâter le développement des graines, les détails curieux qui suivent :

« A vrai dire, l'action stimulante du camphre remonte, sauf erreur de notre part, au moins à l'année 1798. Benjamin Barton eut l'idée, en ce temps-là, de placer une tulipe dans une solution de camphre. La tulipe végéta vigoureusement et dépassa largement ses voisines mises dans de l'eau ordinaire. Un iris jaune se fanait : Barton l'arrosa avec de l'eau camphrée, et vite l'iris de revenir à la vie.

« M. Vogel, de Munich, a repris ces essais sous une nouvelle forme et a communiqué ses résultats à l'Académie de Munich.

« Il a jeté de la poudre de camphre dans de l'eau distillée, et cette eau, ainsi chargée de camphre, devint pour le végétal un tonique d'une extrême énergie. Deux branches de seringat en fleur, de taille et de vigueur égales, furent introduites, l'une dans de l'eau ordinaire, l'autre dans de l'eau camphrée. Une différence considérable fut vite remarquée. Au bout de douze heures, la branche qui plongeait dans l'eau pure se penchait et était presque fanée; la branche placée dans l'eau camphrée se tenait droite et ne paraissait nullement se faner, quelques-uns de ses boutons s'étaient même développés. Ce n'est qu'au bout de trois jours que cette branche commença à laisser tomber ses fleurs et ses feuilles. Dans une autre série d'expérience, une branche de seringat, qui était presque morte, fut placée dans de l'eau camphrée; il y eut en quelques heures un retour à la vie



Fléole ou fléau des blés.

très-marqué qui fut d'une certaine durée.

« M. Vogel pensa alors à arroser des semences avec l'eau de camphre. Il choisit des graines déjà vieilles qui ont une force germinative plus faible que les graines jeunes. Ces semences germèrent sous l'influence du traitement, incomparablement plus vite que celles qui avaient été plongées dans de l'eau pure. Il ne serait donc pas douteux qu'on ne puisse hâter ainsi le développement des graines et donner de la force à des plantes maladives. »

FLEURS ARTIFICIELLES. La fabrication des fleurs artificielles a pris, depuis quelques années, une immense exten-

sion. Paris et Bruxelles sont les lieux principaux de production. La quantité qui s'en fabrique est énorme, c'est par millions de francs que peut se compter le produit de cette industrie qui occupe un nombre considérable d'ouvriers et surtout d'ouvrières.

Beaucoup de mères de famille ont introduit dans les travaux de la maison la fabrication délicate des fleurs artificielles, comme travail d'agrément pour leurs filles, pendant les saisons d'hiver, surtout à la campagne.

Nous allons donc donner quelques renseignements sur la manière de trouver à ce travail agrément et profit.

Les outils indispensables sont: 1° une pince de 0,08 à 0,12 c. de longueur, servant à prendre et à contourner chaque pétale selon la fleur qu'on veut reproduire ; 2° un outil consistant en une tige de fer terminée à un bout par une boule en fer poli d'un diamètre de 0,10 à 0,25 c. et qui sert à arrondir, gaufrer et estamper les pétales ; on peut remplacer cet outil par un dé à coudre ou l'extrémité d'un étui. Les autres objets nécessaires se trouvent tout préparés chez les marchands qui s'occupent de cette spécialité; ce sont des papiers de diverses couleurs, du papier de riz, du fil de fer ou de laiton de différentes grosseurs, et recuit, ce qui le rend moins cassant et plus souple ; les feuilles, les étamines, les pinces, etc., en un mot toutes les parties nécessaires pour compléter la ressemblance avec la fleur que l'on veut imiter; enfin un petit pinceau et de la gomme arabique délayée dans de l'eau.

Après avoir découpé les diverses pièces de la fleur, on gaufre chaque pétale, pour lui donner la forme convenable, soit à l'aide de la pince, soit en la roulant entre les doigts, soit au moyen de l'outil-boule. On assemble ensuite les pétales qui forment la corolle de la fleur et on les place autour du fil de fer au sommet duquel on a fixé le cœur de la fleur; on les y attache avec de la gomme. On recouvre le fil de fer de papier de couleur assortie à la tige de la fleur, on coupe ce papier en lanières de 6 à 8 milimètres de largeur et on le fixe en le roulant en spirale autour du fil de fer, ce qui se fait facilement en tenant d'une main la lanière de papier et en faisant rouler la tige entre le pouce et l'index de l'autre main. A mesure que la tige se couvre de papier on y ajoute, aux distances voulues, de petits fils de fer également revêtus de papier assorti. Ces fils de fer portent soit les feuilles, soit les boutons. Pour que cet ensemble soit solidement établi, on le fixe avec de la soie verte, et à mesure qu'on ajoute une nouvelle tige sur la tige principale, on tourne trois ou quatre fois le papier sur la jonction et on conduit la spirale jusqu'au bas de la tige où on la fixe avec de la gomme. Si la tige principale doit être un peu forte, on doit rouler un peu de coton d'une façon bien égale autour du fil de fer, avant d'y rouler le papier.

On trouve chez les marchands spéciaux les cœurs, boutons et autres accessoires, tous montés et attachés à une tige très-mince. On peut cependant les assembler soi-même de la manière suivante : On passe un petit fil de fer, au tiers de la longueur des boutons, feuilles, cœurs, etc., etc. On le replie pour le rejoindre à la base, avec laquelle on le tord, de façon qu'il ne forme qu'une seule tige avec cette dernière. On couvre le tout de papier vert et on coupe le fil de fer de façon à ce qu'il en reste assez pour le fixer sur la tige principale.

On trouve chez les fournisseurs, des livrets renfermant des dessins de fleurs à reproduire, et des patrons sur lesquels se taillent les diverses parties de la fleur. Mais le moyen le plus sûr pour ne pas altérer les pétales en les coupant, c'est, après avoir calqué ces patrons sur du papier bien mince, de les découper sur de fort papier. On a alors un patron solide, dont on peut se servir sans crainte.

Si l'on veut disposer des fleurs artificielles en bouquet, on devra placer au milieu les plus grosses, telles que les pivoines, les dahlias, les pavots, etc., puis autour et plus bas, les fleurs plus petites telles que les pensées, les bleuets ; ensuite le feuillage ou bien de la mousse bien verte et bien propre, pour dernier ornement.

Si l'on veut conserver de la mousse fraîche pour l'hiver, on commencera par bien la nettoyer; on la plonge ensuite dans de l'eau d'indigo très-foncée, on la fait sécher à l'ombre sur des

feuilles de papier, en ayant soin de la retourner de temps à autre ; on la conserve à l'abri de la poussière et de l'humidité.

Pour avoir de la mousse de couleur rouge foncée, comme on en emploie souvent dans la confection des corbeilles de fleurs, on la plonge dans une décoction de 100 gr. de bois de campêche pour un litre d'eau, après que cette décoction a été tirée à clair. On fait ensuite sécher la mousse comme il est dit plus haut.

FLEURS D'ORANGER PRALINÉES. Voy. notre article *Oranger*.

Fleurs blanches, FLUEURS BLANCHES, LEUCORRHÉE, CATARRHE UTÉRIN. (*Méd.*). « Ecoulement blanc auquel sont sujettes certaines femmes.

Causes. « L'habitation à la ville, le tempérament pléthorique, la malpropreté, l'état chloro-anémique, les déviations de l'utérus, la grossesse, les émotions morales.

Symptômes. « Il se produit un écoulement muqueux, blanchâtre (d'où est venu le nom de *pertes blanches*), tantôt transparent et visqueux comme du blanc d'œuf, tantôt opaque et blanc comme du lait, souvent jaunâtre et fétide. Si cet écoulement persiste, la femme pâlit et tombe dans un état de langueur et de tristesse ; elle éprouve des tiraillements et des douleurs névralgiques vers l'estomac, et tous les signes de l'état chloro-anémique.

Diagnostic. « Le spéculum permet seul de voir si cet écoulement vient du col utérin ou de la muqueuse vaginale. D'ailleurs la science n'offre pas de moyens certains de distinguer la simple leucorrhée de l'écoulement vénérien : on ne peut raisonner que d'après les probabilités fournies par les antécédents.

Traitement. « Il varie suivant les causes. La leucorrhée tient-elle au défaut d'exercice et au séjour de la ville ? On conseille les promenades et les précautions hygiéniques. Est-elle liée à la chlorose ou à l'anémie ? On donne les ferrugineux, les toniques. Est-elle causée par l'excitation de ces parties ? On conseille le repos, la continence, les bains de siége. Dans tous les cas, il est très-utile de prendre chaque jour des bains de siége, des *injections aromatiques* et *astringentes*, telles que la décoction d'écorce de chêne et de feuilles de noyer, ou de l'*alcool phénique* étendu d'eau. » (Dr DUPASQUIER).

Fluor (*Conn. us*). Corps simple, métalloïde, qui présente certaines analogies avec le chlore, le bronze et l'iode ; il les accompagne toujours dans la nature. Combiné avec l'hydrogène, il forme l'*acide fluorhydrique*, employé dans le dessin sur verre, en raison de la propriété qu'il possède d'attaquer le verre et la silice. Pour cela, on recouvre le verre d'un vernis inattaquable (1 de térébentine et 4 de cire jaune) ; sur ce vernis, on trace le dessin à l'aide d'un instrument pointu. L'acide attaque les parties mises à nu. On peut l'appliquer au moyen d'un pinceau ou simplement laisser agir sa vapeur.

Flûtes A LA FAÇON DE GAND. Prenez 150 gr. de farine, 150 gr. de sucre tamisé, dont vous faites un tas ; au milieu, faites un trou dans lequel vous mettez un œuf entier, 150 gr. de beurre très-frais et un peu de rhum, pétrissez et formez une pâte un peu ferme dont vous faites de petites flûtes que vous couchez sur une plaque beurrée ; faites cuire au four un peu chaud après avoir eu soin de les dorer deux fois au jaune d'œuf.

PETITES FLUTES BRIOCHES. « Séparez la quantité de pâte indiquée en morceaux de 60 grammes : donnez-leur une forme ovale de 9 centimètres de long et de 4 de large ; dorez et faites cuire pendant un quart d'heure. »

(GOUFFÉ).

Fluteau (*Bot.*). Genre de plante comprenant cinq ou six espèces propres à l'Europe. Les plus connues sont : le plantain d'eau, le fluteau nageant, le fluteau étoilé, etc. On les trouve dans les lieux marécageux ou sur le bord des étangs.

Flux de sang. Voir nos articles DYSSENTERIES et HÉMORRHOÏDES.

Fluxion (*Méd.*). On donne généralement ce nom à un gonflement douloureux des joues, borné le plus souvent à un seul côté de la figure, mais s'étendant parfois aux deux côtés à la fois.

Le printemps et l'automne sont les époques où les fluxions sont les plus communes, qu'elles proviennent d'un violent mal de dent, ou d'un courant d'air.

L'enflure de la fluxion se dissipe le plus souvent par le repos : on peut en abréger la durée au moyen de fumigation de fleurs de sureau auxquelles on joint l'usage de boissons émollientes, et d'une infusion de fleurs de mauve, qui contribue à détruire la tendance à l'inflammation et fait disparaître plus rapidement la fluxion locale.

On comprend en médecine sous le nom de fluxions une quantité d'affections plus ou moins graves, dont le traitement dépasse les limites tracées à la médecine domestique.

Fluxion de poitrine ou Pneumonie. « Inflammation du parenchyme du poumon. Elle est causée dans le plus grand nombre de cas par l'impression du froid lorsque le corps est en sueur. Elle est fréquente en automne et en hiver.

Symptômes. « Elle débute par un frisson suivi de fièvre, de malaise, de céphalalgie obtuse; puis il survient une *toux* d'abord sèche, puis suivie de *crachats rouillés* ou couleur de brique pilée, ou de jus de pruneaux; il y a une *douleur* de côté généralement moins forte que celle de la pleurésie (elle manque quelquefois), une respiration gênée et fréquente, un *râle crépitant*, fin, entendu à la fin de l'inspiration : c'est le premier degré ou *période d'engouement*.

« Si la maladie s'aggrave, le tissu pulmonaire devient dur et compacte et cesse d'être perméable à l'air par suite de son *hépatisation :* il ressemble, quand on l'incise, à la substance du foie. Le râle crépitant est alors remplacé par le *souffle bronchique* ou *tubaire*, et par de la *bronchophonie :* c'est le 2e degré ou *hépatisation rouge*. La douleur a diminué mais la suffocation a augmenté avec l'abattement.

« Si le malade guérit, on observe le *râle crépitant* de retour ou râle muqueux et une amélioration des autres symptômes, sans quoi il passe au 3e degré ou *hépatisation grise*, caractérisée par du pus dans le poumon, par le râle trachéal et par un affaissement suivi de la mort.

« La pneumonie revêt diverses formes : chez les enfants et chez les ivrognes, il y a souvent du délire et de l'agitation (forme ataxique); chez quelques malades âgés, il y a une grande prostration et des fuliginosités : (forme adynamique); souvent elle se complique d'un épanchement pleurétique (*pleuro-pneumonie*). Elle passe rarement à l'état chronique.

« Le *pronostic* de la pneumonie est grave, surtout chez les vieillards et les tout jeunes enfants. On peut généralement le juger au huitième jour chez les jeunes gens et les adultes; il faut attendre au dixième ou au douzième jour chez les vieillards. Il guérit, en général, 9 malades sur 10.

« Pour le diagnostic, voyez Pleurésie.

Traitement. « Au début, 30 à 40 gouttes d'alcoolature de bryone dans une potion à prendre par cuillerées toutes les heures. A partir du 4e ou 5e jour, 15 à 20 centigr. de *tartre stibié* donné de la même manière; diète; boissons pectorales gommées tièdes; enfin *vésicatoires* et purgatifs.

« Eviter d'employer en même temps deux médicaments qui s'annuleraient, comme de mettre un vésicatoire pendant la potion stibiée.

« Dans la pneumonie des enfants, on fait vomir une fois ou deux par jour avec l'ipéca, en même temps qu'on donne une potion avec 5 à 10 centigr. de kermès minéral.

Ordonnance pour un adulte. « 1° Donner toutes les heures une cuillerée à bouche de la potion suivante : tartre stibié, 20 cent.; eau de laitue, 200 gr.; sirop de gomme, 30 gr. Agiter la fiole avant de verser. Ne pas s'inquiéter s'il y a des nausées et des vomissements;

« 2° Si la fluxion ne cède pas, renouveler la potion précédente en y ajoutant 75 centigr. de scammonée;

« 3° Mettre successivement plusieurs vésicatoires camphrés sur le côté jusqu'à résolution complète de la pneumonie;

« 4° Donner peu à la fois et souvent de l'infusion chaude de fleurs de violette, ou de molène sucrée avec du sirop de gomme;

« 5° S'il y a du délire, donner trois fois par jour vingt-cinq gouttes d'acétate d'ammoniaque dans une infusion de bourrache. » (Dr Dupasquier).

Foie (*Méd.*). Les principales maladies du foie sont :

1° Le Foie gras, fréquent dans la phthisie et caractérisé par une augmen-

ou souvent considérable de son volume, et par l'aspect jaunâtre de son tissu, qui, à un certain degré de la maladie, devient plus léger que l'eau. Cet état est dû au dépôt, dans le foie, de gouttes d'une huile jaunâtre qui l'emplit quelquefois et le distend de manière à déterminer l'atrophie du noyau et à rendre la cellule sphérique comme une vésicule adipeuse, mais plus petite.

Chez les volailles, cette maladie est provoquée par une abondante nourriture et par des soins appropriés ; elle produit les foies gras renommés que l'on sert sur les tables les mieux servies. Chez les hommes on lui oppose les eaux de Vichy ou de Vals, en boisson et en bains, l'iodure de potassium, les révulsifs (cautères volants), le calomel, etc. On traite de même l'*athrophie* et la *dégénérescence du foie*, maladies chroniques des plus rebelles.

2° Le CANCER DU FOIE. Masses ou tubercules nombreux, arrondis, isolés, souvent blancs, grisâtres ou roses, souvent aussi ramollis au centre. Le foie devient grisâtre ou jaunâtre, assez dur, homogène. Cette maladie réclame les soins éclairés d'un médecin.

3° Le RATATINEMENT DU FOIE ou *cirrhose*. Cette maladie « a pour symptômes l'hydropisie du ventre avec amaigrissement de la face et des membres. L'ivrognerie amène si souvent la cirrhose qu'on a dit plaisamment que ceux qui vivaient dans le vin mouraient dans l'eau. Au début, cette maladie peut encore guérir; mais à la 2e période elle est incurable. On la traite par l'eau de Vichy, les purgatifs, les cautères, l'acétate de potasse. »

(Dr DUPASQUIER.)

4° Les CALCULS BILIAIRES. Voyez ce mot.

5° L'HÉPATITE. Voyez ce mot.

6° La JAUNISSE ou *Ictère*. Voyez ce mot.

FOIE D'ANTIMOINE (*Chimie*). Oxyde sulfure d'antimoine demi-vitreux.

FOIE D'ARSENIC. Arsénite de potasse.

FOIE DE SOUFRE. Mélanges de plusieurs sulfures de potassium.

— *Cuisine*. On mange le foie de plusieurs animaux domestiques : bœuf, veau, mouton, porc. C'est toujours un aliment indigeste dont il faut faire un usage modéré. Il ne convient ni aux convalescents ni aux estomacs faibles et délicats.

Le foie des volailles n'est guère estimable que lorsqu'il est *gras*, c'est-à-dire lorsque, par un engraissement approprié, on a développé, chez la volaille, la maladie appelée *foie gras*.

Dans tout le Midi et notamment à Montpellier, on emploie les foies de *baudroie* aux mêmes usages que les foies gras d'oie. On en fait d'excellentes entrées, recherchées des gourmets.

FOIE DE BŒUF. Il se prépare comme le *cœur de bœuf*. Voyez ce mot.

— *Sur le gril* (*Entrée*). Coupez un foie de bœuf en minces tranches ; mettez les tranches sur le gril après les avoir saupoudrées de sel et de poivre. Retournez-les. Il faut qu'elles soient peu cuites. On sert les tranches, appliquées deux à deux l'une sur l'autre, avec une boulette de beurre manié de farine entre elles.

FOIE DE MOUTON *à la ménagère* (*Entrée*). Après l'avoir coupé par petites tranches, vous le passez à la poêle avec beurre, poivre, sel, feuille de laurier, vous retirez et conservez chaud. Mettez dans la poêle des oignons coupés en petites tranches, un peu de farine et ajoutez un peu de bouillon. Lorsque le tout a roussi, laissez bouillir un moment; ajoutez le foie; faites sauter, liez avec deux jaunes d'œufs et un filet de vinaigre ou du jus de citron.

FOIE DE VEAU *à la broche* (*Entrée*). On le larde de gros lardons fortement assaisonnés de poivre, sel, fines herbes et oignons hachés; on le marine cinq heures dans de l'huile avec thym, laurier, sel et quatre épices, en ayant soin de le retourner de temps en temps pour qu'il marine également de tous les côtés. On l'enveloppe, pour le faire cuire, dans une feuille de papier fortement graissée ou dans une toilette de porc. On l'embroche et on le place devant un feu doux. Une heure et demie suffit pour le cuire. On peut aussi le faire cuire dans le four du fourneau. Pour servir on soulève le papier et on ajoute au jus qu'il peut avoir rendu, des échalottes hachées très-fin, du bouillon, du poivre, des fines herbes ; on fait jeter quelque bouillon au tout, et on sert cette sauce dans une saucière ou sous le foie.

Foie de veau sauté à la ménagère (*En-*

trée). Ayez 1 kilog de foie. Coupez-le en morceau de 5 cent. carrés sur 1 cent. d'épaisseur,

Faites fondre 200 gr. de beurre dans une poêle; quand il est chaud, mettez-y le foie; ajoutez 3 pincées de sel et 2 prises de poivre. Faites cuire 6 minutes en sautant constamment pour obtenir une cuisson égale. Ayez 10 gr. d'échalotte hachée; semez cette échalotte sur le foie, avec 30 gr. de farine et 1 cuillerée à bouche de persil haché. Mouillez de 2 décilitres de vin blanc ou de vin rouge et d'une égale quantité d'eau; faites bouillir, et, au premier bouillon, servez.

Foie de veau à la poêle (*Déjeuner. Entrée*). On le coupe en tranches, de la grandeur de la moitié de la main; on le met dans la poêle avec beurre, persil, ciboule hachee, sel, 4 épices en assez grande quantité; on passe sur le feu et on ajoute une cuillerée de farine, on mêle bien et on met un verre de vin rouge; un quart d'heure et même dix minutes suffisent à la cuisson. Servez chaud.

Foie de veau en biftecks (*Déjeuner. Entrée*). Faites revenir quelques tranches de foie de veau, dans du beurre, 5 minutes de chaque côté; salez, poivrez et mettez sur le gril. On doit servir sur un plat chaud, avec du beurre, mêlé de persil, de sel, de poivre et d'un peu de ciboule hachée très-fin, et si l'on veut, un filet de vinaigre ou un jus de citron.

Foie de veau à la paysanne (*Entrée*). Après l'avoir piqué, on le fait cuire avec de l'eau, du poivre, un peu de sel et du laurier; la cuisson doit durer deux heures et demie pendant lesquelles il faut le retourner deux ou trois fois; s'il y a trop de sauce on découvre pour faire réduire la sauce qui doit être courte. C'est un plat délicieux.

Foie de veau au vin (*Entrée*). On le larde comme le précédent et on le fait cuire avec lard, oignons entiers, bouquet garni, un ou deux verres de vin rouge selon la grosseur du foie; on laisse cuire deux ou trois heures au plus, à feu doux dessus et dessous; avant de servir on lie la sauce avec un peu de fécule qu'on y délaie.

Foie de veau en daube (*Entrée*). On le pique comme le foie rôti et on le met dans une casserole avec lard, carottes, oignons, sel, poivre, un bouquet garni, un morceau de sucre et un grand verre de vin blanc. On fait cuire avec petit feu dessus et dessous, pendant trois heures. On sert chaud avec les légumes et la sauce qui doit être courte. Si l'on y a ajouté un pied de veau, en refroidissant, le jus formera une gelée, et de cette façon on peut servir au déjeuner le foie de veau froid.

Foie de veau aux scorsonnères. On prépare et on cuit le foie en daube; une heure avant de servir, on enlève les légumes et on les remplace par des scorsonnères grattées et coupées de longueur convenable, que l'on sert autour du foie.

Foie de veau à la bourgeoise (*Entrée*). Piquez-le de gros lardons; faites-le revenir de tous côtés dans un peu de beurre chaud. D'autre part, faites un roux avec de nouveau beurre et mettez-y le foie avec un verre de vin, du sel, du poivre, des épices et un bouquet garni. Faites cuire à petit feu, pendant 2 ou 3 heures, en ayant soin de remuer de temps en temps pour ne pas laisser attacher. Dégraissez la sauce. Servez.

Foie de veau en papillottes (*Entrée*). Coupez-le en tranches épaisses de 1 cent. Faites-le mariner avec un peu d'huile, du sel, de la muscade râpée, du poivre et des fines herbes. Coupez en papillottes une feuille de solide papier que vous aurez huilé. Disposez, pour chaque papillotte, une mince tranche de lard sur le papier, puis une couche de fines herbes, puis une tranche de foie, une couche de fines herbes et une tranche de lard. Pliez le papier; faites griller et servez dès que les papillottes ont pris une belle couleur des deux côtés.

Foie de veau haché (*Entrée*). Hachez ensemble : 1 kilo de foie; 250 gram. de rouelle de veau; 250 gr. de porc frais; 250 gr. de filet de bœuf; 15 gr. de moelle de bœuf; 1 oignon; 1 gousse d'ail; du persil, de la ciboule, du cerfeuil, un clou de girofle râpé, un peu de muscade, du poivre, du sel et des épices; ajoutez 250 gr. de chair à saucisses. Enveloppez ce hachis dans une toilette de porc; donnez une forme arrondie. Placez le tout dans une tourtière beurée, sous le four de campagne. Au bout de 2 heures de cuisson, servez sur le plat avec une sauce faite d'un roux et du jus de la cuisson.

A défaut de toilette de porc, on peut paner le hachis au lieu de l'envelopper; on peut encore le faire cuire dans un moule ou dans un pâté, et au four.

Foie de veau à l'italienne (*Entrée*). Mettez dans une casserole de l'huile fine, du lard fondu, du vin blanc, et faites un lit de champignons hachés, persil, ciboules, et gros poivre. Mettez dessus une couche de foie de veau coupé en tranches minces, ensuite une seconde couche comme la première, et ainsi de suite en alternant les couches jusqu'à la fin; on termine par une couche de bardes de lard, et on fait cuire avec feu dessus et dessous. On sert avec le jus de la cuisson réduit et dégraissé, ou mieux avec une sauce italienne.

Foie de veau à la provençale (*Entrée*). Beurrez une tourtière, faites-la chauffer. Etalez-y une couche de tranches de foie assaisonnées de poivre, de sel, de persil haché fin et mêlé à une gousse d'ail écrasée. Faites cuire des deux côtés pendant 10 minutes. Détachez le fond avec une cuillerée de bouillon. Servez sur la tourtière ou sur un plat très-chaud.

Foie de cochon *en émincés* (*Entrée*). Émincez-le en lames d'égale épaisseur, faites fondre un morceau de beurre ou de graisse dans un plat à sauter; mettez-y les émincés, assaisonnez-les de poivre et de sel. Faites-les cuire à grand feu, des deux côtés. Vers le milieu de la cuisson, ajoutez ail, échalottes et persil hachés; égouttez lorsque la cuisson est achevée. Délayez deux cuillerées à café de farine dans un demi-verre de vin blanc; jetez ce mélange sur le beurre; faites chauffer cette sauce sans la laisser bouillir; quand elle est bien liée, ajoutez-y un filet de vinaigre et versez-la sur les émincés de foie.

Foies de volaille *en ragoût* (*Entrée*). Ayez des foies de volaille entiers; débarrassez-les de l'amer; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante. Faites-les ensuite bouillir, pendant un quart-d'heure, dans une casserole, avec du jus ou du bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, de la ciboule, une gousse d'ail, du sel et du poivre. Après un quart d'heure d'ébullition, dégraissez la cuisson, liez-la avec de la farine et servez.

On fait encore, avec les foies de volaille des gâteaux, des pâtés froids aux truffes, des garnitures de pâtés chauds, de timbales, de casseroles, de vol-au-vent, etc.

Foie gras *à la Périgueux*. Prenez sept foies de poulardes, enlevez-en l'amer et les parties environnantes. Après les avoir piqués de clous, de truffes, mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, avec une carotte, deux oignons dont un piqué de clous de girofle, un bouquet de persil et ciboule, la moitié d'une gousse d'a l, une demi-feuille de laurier et p u de sel, mouillez avec un verre de vin blanc ou du consommé, couvrez les foies de bardes de lard et d'une feuille de papier, mettez feu dessus et dessous; un quart d'heure suffit pour cuire le tout. On retire, on égoutte les foies et on les sert avec une sauce aux truffes.

Foies gras aux truffes. « Vous prenez les foies et vous les couchez, sans les découper, au fond d'une casserole de terre sur un lit de gros poivre, thym, laurier, clous de girofle, persil et truffes entières. Vous submergez le tout de graisse d'oie et vous faites mijoter deux heures à feu doux. Il va sans dire que ce lit d'épices doit être très-discret, c'est-à-dire qu'une simple feuille de laurier, un simple clou de girofle et quelques grains de poivre suffisent. Quant aux truffes, v u s en pouvez mettre autant que vous voudrez. Mangez froid autant que possible. » (*Figaro.*)

Foies gras cloutés au vin de Madère. « Cloutez des foies gras entiers avec des truffes; couvrez-les de papier beurré et faites-les cuire dans une mirepoix à casserole couverte; égouttez-les, dressez-les dans une croustade, saucez-les avec sauce Madère et servez. »

(Gouffé.)

Foies gras en caisse à la purée de truffes. « Huilez une caisse de papier d'entrée, faites cuire les foies gras et égouttez-les, puis mettez de la purée de truffes dans la caisse au tiers; dressez les foies gras dessus et servez. » (Gouffé.)

Caisses de foies gras. « Coupez les foies gras, que vous aurez toujours bien frais et bien fermes, en lames de 1 centimètre d'épaisseur; assaisonnez de sel et de poivre; faites sauter au beurre et laissez refroidir; coupez en carrés de leur épaisseur la même quantité de truffes

que vous aurez fait cuire au vin de Madère; faites réduire de l'espagnole avec essence de truffes; mettez foie gras et truffes dans la sauce, garnissez les caisses et servez. » (GOUFFÉ.)

Croquettes de foies gras. « Coupez par parties égales truffes et foies gras; saucez avec espagnole réduite à l'essence de truffes. Finissez comme pour toutes les croquettes. » (GOUFFÉ.)

Pain de foie gras à la gelée. « Préparez: 2 kil. de foie de veau bien blanc; 2 kil. de foie gras, 1 kil. 500 gram. de panne, 500 gram. de panade, 500 gram. de truffes bien épluchées, 500 gram. de lard cuit sans nerfs ni couenne; parez 20 escalopes de foie gras de 6 centimètres de long sur 4 de large et 3 d'épaisseur; coupez la panne en dés et mettez-la dans une grande casserole à glacer, faites fondre à feu doux et ajoutez 2 échalottes, 4 branches de persil et sel épicé; faites chauffer à grand feu, puis ajoutez le foie de veau et les parures de foie gras que vous couperez en petites parties; remuez avec la cuiller de bois 4 minutes; laissez refroidir, puis pilez et ajoutez la panade et 4 œufs; passez au tamis; gouttez pour l'assaisonnement, puis relevez la farce dans une terrine; ayez un moule ovale à cylindre uni de grosses pièces et un plus petit pour être posé sur le grand; beurrez et garnissez le moule avec la farce d'une épaisseur de 2 centimètres; mettez une rangée d'escalopes de foie gras, de truffes et de lard coupées en dés; finissez d'emplir le moule avec la farce en mettant alternativement couche de foie gras, truffes et lard; moulez très-serré pour éviter les vides; faites cuire le grand pain de foie au bain-marie, pendant une heure et demie, et le petit pendant trois quarts d'heure; laissez refroidir les 2 pains, et lorsqu'ils seront bien refroidis, chauffez à grand feu pendant 3 à 4 minutes pour que les pains puissent se détacher des moules; parez-les, puis glacez-les à la glace de viande; posez le grand pain sur un socle en riz garni de beurre de Montpellier, et placez le petit sur le grand avec un sujet de tétine au-dessus; garnissez de gelée, et servez. » (GOUFFÉ.)

Pain de foie gras à la gelée, pour entrée. « Beurrez un moule d'entrée à cylindre uni et un autre plus petit sans cylindre, destiné à former gradin; faites cuire au bain-marie; laissez refroidir, démoulez et parez; glacez à la glace de volaille; placez le plus grand pain sur un socle en riz garni de beurre de ravigote, et le plus petit dessus; ayez un petit aspic que vous posez sur le milieu du pain de foie; croûtonnez et servez. » (GOUFFÉ.)

PATÉ DE FOIE GRAS. Voy. notre article PATÉ.

FOIES DE POISSON. Le *foie de la raie* se cuit au court bouillon avec le morceau de raie qu'il doit accompagner; puis on en fait une sorte de purée que l'on mêle avec une sauce blanche dite *à la noisette*, et on en masque la raie.

Les *foies de lottes* sont trop rares et d'un prix trop élevé pour être servis autrement que comme garniture des ragoûts les plus distingués (*Chambord*, *Régence*) dont on ne fait usage que dans les grandes maisons.

Foin (*Econ. rur.*). Le foin est de l'herbe récoltée au moyen du *fauchage* et desséchée par le *fanage*.

La première coupe d'une prairie se fait au moment de la pleine floraison ou lorsque les plantes sont à peu près au trois quarts fleuries. Les *regains* ne se fauchent qu'en automne, alors que le temps permet d'espérer quelques journées chaudes pour le fanage.

Fauchage. Le fauchage s'exécute au moyen de la *faux* et, dans les grandes exploitations, à l'aide de *faucheuses mécaniques* économisant le temps et les bras. Les plus perfectionnées sont les faucheuses de Wood et celles d'Allen.

Fanage. Le fanage s'exécute ordinairement à l'aide de fourches, de râteaux et de loin en loin avec la faneuse à cheval, le râteau à cheval et de râteurs de diverses formes. On cite les faneuses Nicholson, Smith, Wedlake, Thomson, etc., toutes d'origine anglaise et peu répandues chez nous. Le fanage a pour but de secouer, d'éparpiller, de retourner l'herbe au soleil. Il faut apporter le plus grand soin à ce que l'herbe ne soit pas exposée à la pluie ou à la rosée de la nuit avant d'avoir été mise en tas; c'est pourquoi, chaque soir, on réunit le foin en tas, petits d'abord, puis plus gros, à mesure que le foin se dessèche. On étend ces tas lorsque la rosée du matin est dissipée.

Un foin bien fané se reconnaît à sa couleur encore verte, à sa souplesse et

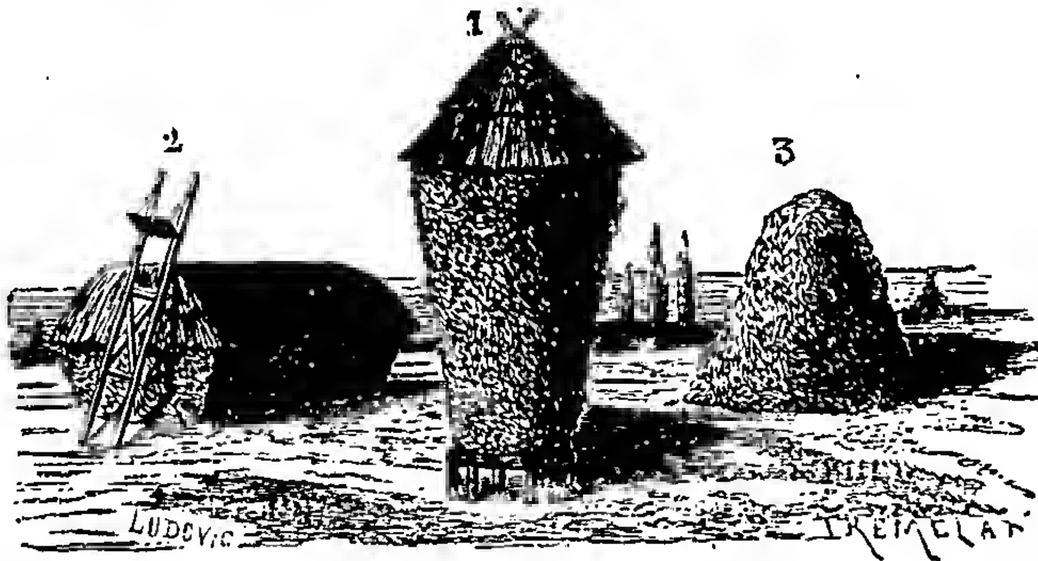
à son parfum. Mal fané, il est gris, cassant, peu aromatique. Si l'opération du fanage a été contrariée par des pluies, il devient d'une couleur sombre.

Conservation du foin. On le conserve ordinairement en grange, soit bottelé, soit non bottelé. Dans le Nord, on est partisan de la conservation en meules, bien que les herbes ainsi conservées soient susceptibles de pourrir à la suite des pluies.

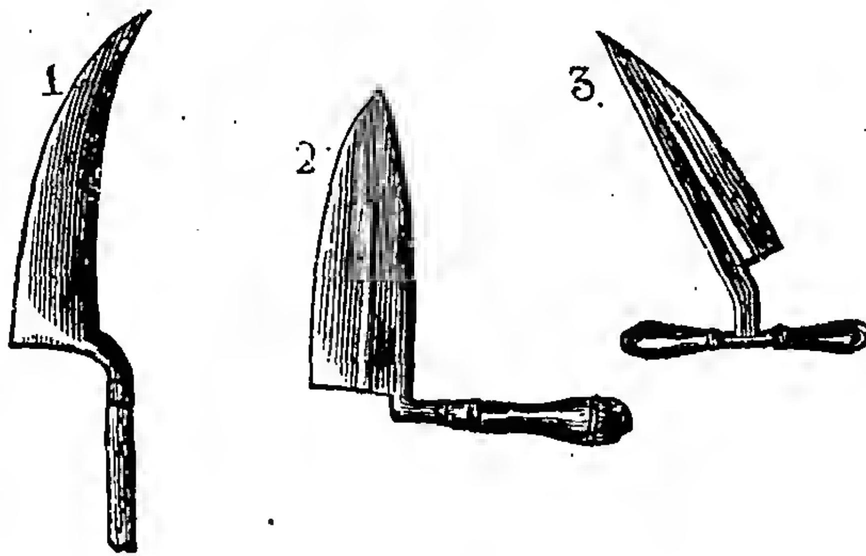
Pour sortir le foin de la masse des meules ou des tas dans les granges, on a souvent recours à des crochets; mais il est bien plus simple d'employer les *coupe-foin*, dont nos dessins donnent une idée.

Pour l'exportation des foins, il est nécessaire de les tasser pour en réduire le volume. La presse du général Morin comprime 400 kilogr. de foin dans un mètre cube. Elle est adoptée par les ministères de la marine et de la guerre. En Russie, on se sert d'une presse encore plus simple, dont un de nos dessins donne une idée.

Emploi du foin. La nourriture la plus utile pour les bestiaux, est le foin de bonne qualité. Il emplit leur estomac mieux que le grain qu'il ne serait pas possible de leur donner seul, sous un volume égal, et les nourrit mieux que toutes les racines, car on a observé que la quantité de racines nécessaire pour remplacer une quantité de foin donnée, s'élevait presque au quintuple du poids de celui-ci. Il ne suffit pas, pour avoir du foin de bonne qualité, de le faner avec soin et de le jeter ensuite au fenil sans autre précaution, le foin achève de prendre toutes ses qualités dans le lieu où il est placé; mais pour cela, certains soins sont indispensables. Il doit être soigneusement entassé par lits à mesure qu'il est rentré; si le lieu où il est déposé est une grange, on devra avant



Foin en meules.



Coupe-foin.

de l'y placer, couvrir le plancher d'une forte couche de paille ou de toute autre litière parfaitement sèche.

Lorsqu'on commence à le placer, on forme d'abord un lit de 70 à 80 centim. également répartie sur toute la surface.

On doit tasser avec soin chaque lit; le premier lit bien uni et bien tassé, on en forme un second dans les mêmes conditions. Ce système permet d'abord de placer le plus de foin possible dans un espace donné, et ensuite, en interceptant l'air, il permet à la fermentation de s'établir d'une façon lente et uniforme, qui échauffe légèrement le foin et lui donne une qualité qu'il ne peut avoir lorsqu'il a été entassé sans soin ou en botte.

On doit s'abstenir de toucher au foin pendant la fermentation, et surtout bien se garder d'en donner aux bestiaux pour lesquels c'est, dans ce moment, un aliment très-malsain, capable de développer chez eux des maladies inflammatoires presque toujours mortelles. Lorsque le foin jette son feu, il se dégage de la masse une buée légère qui se dépose sur la couche supérieure et y détermine une moisissure verte ; c'est ce que l'on appelle du foin poudreux; il est très-malsain, et avant de l'employer. on doit le secouer soigneusement avec une fourche, l'asperger d'eau salée et le mêler avec des foins non atteints de moisissure ou avec de bonne paille hachée. Ces précautions permettent de le donner à manger aux animaux qui n'en éprouvent aucun malaise.

On peut aussi éviter d'avoir des foins poudreux en les couvrant d'une couche de paille qui reçoit la buée, et conserve le foin. Cette précaution est surtout excellente pour le foin provenant des légumineuses, plus prompt à poudrer que celui des graminées.

Il arrive très-souvent que des foins s'enflamment spontanément ; de violents incendies peuvent survenir, surtout lorsque les foins ont été récoltés dans une saison humide. Quelquefois, sans prendre feu, les foins se consument lentement; la quantité et surtout la qualité en sont profondément altérées. Ces accidents sont à craindre pour les foins de 3e et de 4e coupe de septembre, lorsqu'il n'ont pas été séchés par les rayons d'un soleil assez chaud ni assez persistant.

On évite ces inconvénients par le procédé suivant qui, tout en desséchant le foin, augmente le volume du fourrage. On entasse le foin par lits alternatifs avec de la paille en commençant et finissant par celle-ci; la paille absorbe l'humidité, prend l'arôme du foin et les bestiaux mangent ce mélange avec grand plaisir.

Folle-Avoine (*Agric.*). (Voy. notre article Avoine). Cette plante nuit beaucoup à la production des céréales dans le sud-ouest de la France, où son abondance provient du système d'assolement biennal usité dans ces contrées; car les graines de la folle-avoine demeurent une année en terre sans germer, pour revenir l'année suivante avec plus de force. On a conseillé, comme moyen de se débarrasser de ce parasite, un assolement triennal, qui consiste à planter des vesces noires après la récolte du blé, et une récolte saclée après les vesces noires.

Les Hollandais ont su tirer parti de la folle-avoine; ils en ont ensemencé leurs dunes de sables mouvants. Les racines de la plante raffermissent la terre et lui donnent de la consistance.

Follette (*Agric.*). Voy. *Arroche*.

Fomentation (*Méd.*). Friction d'un liquide chaud sur une partie du corps, au moyen d'une éponge, d'un morceau de flanelle ou de linge. Le liquide employé peut être aqueux, vineux, alcoolique, acide, huileux et tenir en dissolution quelque substance émolliente, tonique, aromatique, astringente, selon le but qu'on se propose. Souvent on donne le nom de *fomentation* au liquide lui-même, et l'on dit *fomentation émolliente* (décoction des espèces émollientes); *fomentation de fleurs de sureau* (infusion de 10 gr. de fleurs de sureau dans 30 gr. d'eau); *fomentation narcotique* (infusion de 30 gr. d'espèces narcotiques dans 1 litre d'eau bouillante); *fomentation vineuse* (vin rouge tenant en solution 120 grammes de miel blanc pour 1 litre de liquide); *fomentation avec le vinaigre* (vinaigre, 240 gr. etendu de 1 litre d'eau froide).

Foncer (*Terme de cuisine*). C'est garnir le fond d'une casserole avec des bandes de lard, des tranches de jambon ou de veau, etc., etc.

Fondants (*Bonbons*). Pilez ensemble du sucre, des noix, des noisettes ou des amandes mondées, de façon à obtenir une pâte douce et ferme à laquelle vous

donnerez la forme de petits bonbons. Ces fondants peuvent se conserver 5 jours. Ils offrent l'avantage d'être obtenus d'une manière simple et sans cuisson.

Fondants panachés. Faites du fondant blanc au kirsch, en remplaçant l'anisette par le kirsch; faites du fondant au marasquin que vous colorez en rose, et du fondant au chocolat; abaissez au rouleau ces fondants de 8 millimètres d'épaisseur; mettez les 8 abaisses les unes sur les autres, la rose au milieu; coupez les fondants en carrés longs de 3 centim. de long sur 2 de large; laissez-les 2 heures sur une plaque, rangez-les ensuite dans la plaque au candi.

(Gouffé.)

— (*Méd.*). Médicaments qui ont la propriété de résoudre les engorgements. Les fondants les plus employés sont :

Les *mercuriaux* (surtout l'*onguent napolitain*) pour arrêter l'inflammation dans la péritonite, les phlegmons, etc,

Les *iodures* de plomb et de potassium, pour combattre les engorgements chroniques.

L'*eau blanche*, l'*eau d'arquebusade*, la *teinture d'arnica*, comme résolutifs dans les entorses, les contusions et les meurtrissures.

Fondue (*Cuis.*). « La fondue est originaire de la Suisse. Ce n'est autre chose que des œufs brouillés au fromage, dans certaines proportions que le temps et l'expérience ont révélées. J'en donnerai la recette officielle.

« C'est un mets sain, savoureux, appétissant, de prompte confection, et partant toujours prêt à faire face à l'arrivée de quelques convives inattendus. Au reste, je n'en fais mention ici que pour ma satisfaction particulière, et parce que ce mets rappelle un fait dont les vieillards du district de Belley ont gardé le souvenir.

« Vers la fin du dix-septième siècle, un M. de Madot fut nommé à l'évêché de Belley, et y arrivait pour en prendre possession.

« Ceux qui étaient chargés de le recevoir et de lui faire les honneurs de son propre palais avaient préparé un festin digne de l'occasion et avaient fait usage de toutes les ressources de la cuisine d'alors pour fêter l'arrivée de monseigneur.

« Parmi les entremets brillait une ample *fondue*, dont le prélat se servit copieusement. Mais, ô surprise! se méprenant à l'extérieur et la croyant une crème, il la mangea à la cuiller, au lieu de se servir de la fourchette, de temps immémorial destinée à cet usage.

« Tous les convives, étonnés de cette étrangeté, se regardèrent du coin de l'œil et avec un sourire imperceptible. Cependant le respect arrêta toutes les langues, car tout ce qu'un évêque venant de Paris fait à table, et surtout le premier jour de son arrivée, ne peut manquer d'être bien fait.

« Mais la chose s'ébruita, et, dès le lendemain, on ne se rencontrait point sans se demander : « Eh bien! savez-« vous comment notre nouvel évêque a « mangé hier au soir sa fondue? — Eh! « oui, je le sais; il l'a mangée avec « une cuiller. Je le tiens d'un témoin « oculaire, etc. » La ville transmit le fait à la campagne; et après trois mois il était public dans tout le diocèse.

« Ce qu'il y a de remarquable, c'est que cet incident faillit ébranler la foi de nos pères. Il y eut des novateurs qui prirent le parti de la cuiller, mais ils furent bientôt oubliés : la fourchette triompha ; et, après plus d'un siècle, un de mes grands-oncles s'en égayait encore, et me contait, en riant d'un rire immense, comme quoi M. de Madot avait une fois mangé de la fondue avec une cuiller.

« Recette de la fondue, *telle qu'elle a été extraite des papiers de M. Trollet, bailli de Mondon, au canton de Berne.* — Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer d'après le nombre présumé de vos convives.

« Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pesant le tiers, et un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

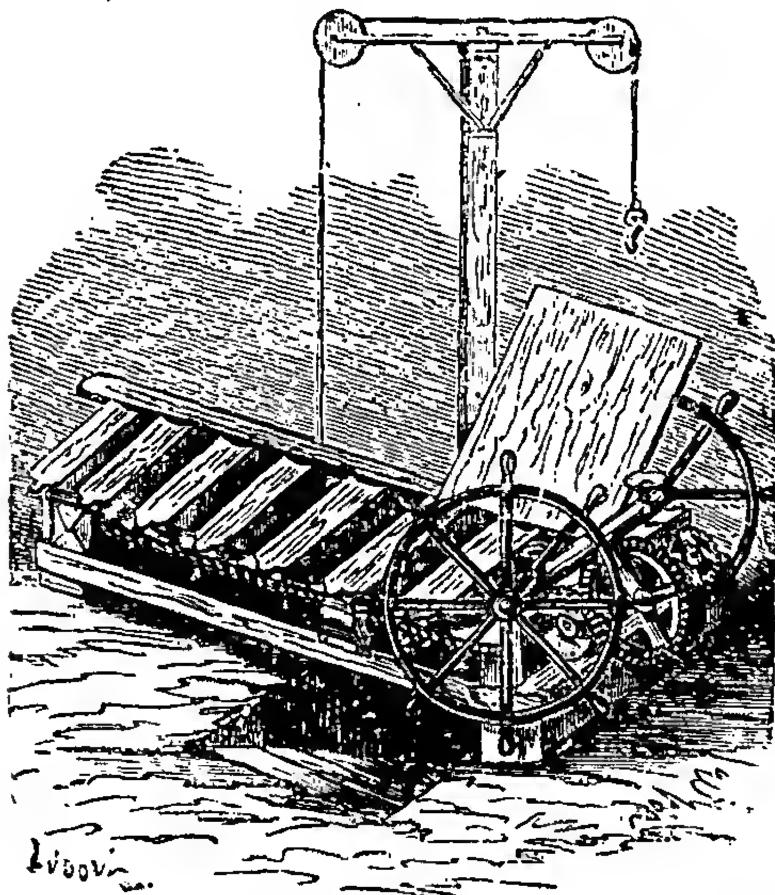
« Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole; après quoi, vous y mettrez le beurre et le fromage râpé ou émincé.

« Posez la casserole sur un fourneau bien allumé, et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce

mets antique : servez sur un plat légèrement échauffé; faites apporter le meilleur vin, qu'on boira rondement : et on verra merveilles. »

(BRILLAT-SAVARIN.)

Fontaine (*Écon.dom.*). Les meilleures eaux sont presque toujours chargées d'impuretés, qu'elles ne déposent que pendant un long repos. Il est donc indispensable d'avoir dans un ménage une fontaine à filtre; la meilleure est en poterie; le prix en est peu élevé. On peut y suppléer en déposant au fond d'une fontaine non filtrante une couche de gros sable; au-dessus de celui-ci, une couche de charbon concassé et bien

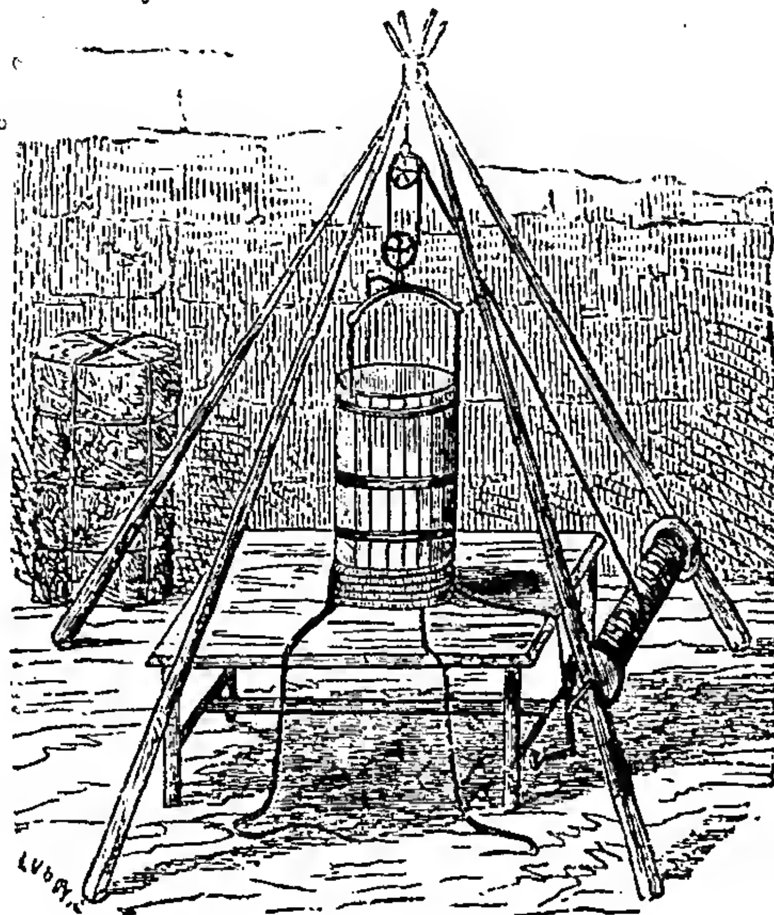


Presse à foin du général Molin.

lavé, que l'on recouvre d'une nouvelle couche de sable. L'eau, avant de sortir, traverse les couches de sable et de charbon et arrive au fond parfaitement clarifiée. Il ne faut pas oublier que si le filtrage enlève à l'eau les impuretés qu'elle peut contenir, il n'en modifie pas la qualité qui dépend des matières qu'elle tient en dissolution ; ainsi l'eau de mer sortira tout aussi salée du filtre qu'elle y est entrée. Les filtres doivent être tenus dans un grand état de propreté; ils doivent être nettoyés chaque fois qu'on s'aperçoit que l'eau a un goût ou une odeur désagréables, au moins une ou deux fois par an. Ce nettoyage se fait au moyen d'une brosse et d'une éponge et d'eau chaude. (Voy nos articles EAUX, FILTRAGE, etc.)

On doit aussi avoir dans le vestibule ou dans l'antichambre, une fontaine pour le lavage des mains; il y en a en tôle, en cuivre, en zinc, en faïence. Les fontaines en cuivre sont préférables en raison de leur durée; on les fait étamer au dedans et peindre en dehors; à côté on suspend l'essuie-main et au dessus on pose une petite étagère pour placer le savon. La fontaine et la cuvette doivent être tenues constamment dans le plus grand état de propreté.

Une fontaine de même nature mais



Presse à foin russe.

d'un genre moins élégant doit aussi se trouver à la cuisine pour les domestiques.

Forsythie (*Hort.*). On cultive deux belles variétés de cette plante rustique:

1° La forsythie *très-verte*, arbuste qui demande un peu d'ombre et une bonne terre franche, non mouillée ;

2° La forsythie *sarmenteuse*, plus vigoureuse, à tige grêle et rameuse. Les fleurs de l'une et de l'autre viennent en mars, avant les feuilles ; elles sont de forme campanulée et d'un jaune vif.

Fothergille (*Bot.*). Genre d'euphorbiacées, comprenant une seule espèce, la *fothergille à feuilles* d'aune, qui est



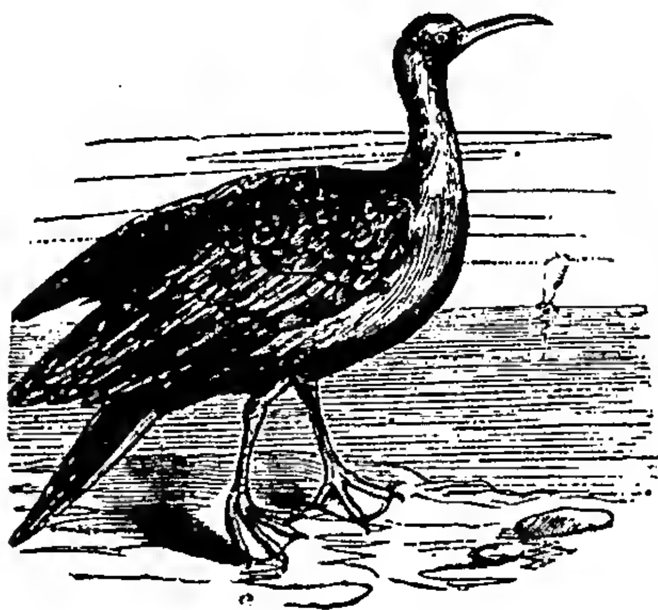
originaire de l'Amérique du Nord et que l'on a admise dans nos jardins à cause de ses fleurs dont le parfum est des plus agréables.

Fou (*Conn. us.*). Palmipède stupide et borné qui se laisse tuer à coup de bâton sur les rochers ou sur les vergues



Fothergille.

des navires où il va percher. Il est aquatique, mais il nage rarement, ne plonge jamais et se contente de voler au-dessus des vagues pour enlever habilement les poissons qui viennent à la surface. On en trouve de nombreuses



Fou.

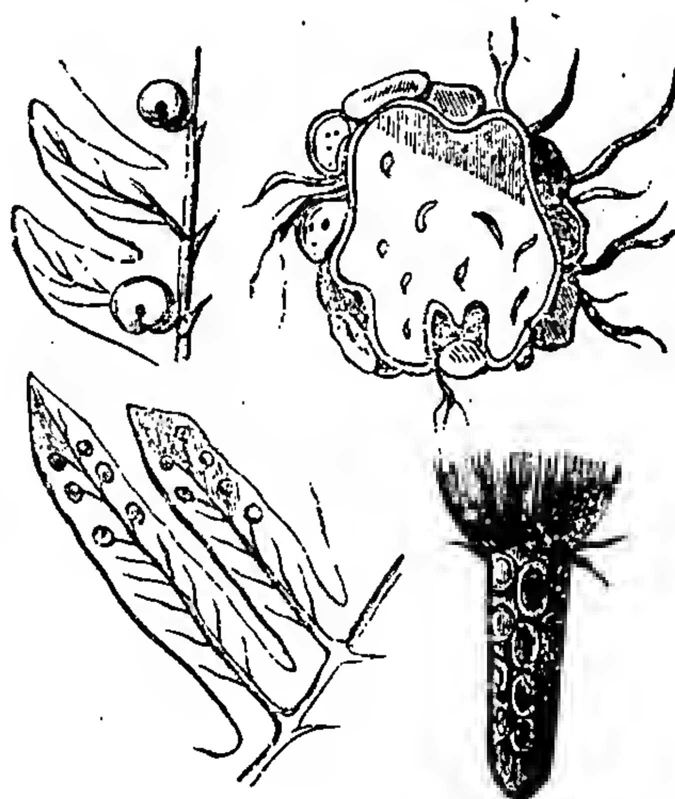
bandes sur les rochers et les falaises, au milieu des broussailles. Le fou habite toutes les parties du globe, surtout dans les régions tropicales. On en distingue trois espèces :

1° Le *fou blanc*, ou *fou commun*, ou *fou de Bassan*;

2° Le *fou manche de velours*, très-commun dans l'île de l'Ascension;

3° Le *fou brun*, de l'Amérique du Sud.

Fouet (*Office*). On appelle ainsi l'instrument qui sert à *fouetter* les crèmes, les œufs en neige, le chocolat, etc. Le fouet est le plus ordinairement en fines branches de buis passées à l'eau pour les rendre plus flexibles, puis recourbées en deux. On réunit ensuite toutes les extrémités en une seule poignée et on les attache solidement avec une ficelle. On fait aussi des fouets en fils de fer étamé, n° 8, de 75 centim. de long; on cintre une douzaine de ces fils et on les attache comme les bran-



Fougère.

ches de buis. On peut aussi, après avoir recourbé les fils, enfoncer leurs extrémités dans un manche de bois creux et les y maintenir au moyen d'une cheville de bois qui serre les brins. On peut encore ajuster tout simplement une vingtaine de fils de fer dans un manche de bois; ou bien, plus simplement encore, courber une dizaine de fils de fer et les tortiller de façon à former, du côté de la courbure, un manche de 15 centim. Les extrémités des fils de fer restent libres et forment le fouet.

Le principe, pour se servir du fouet, est que celui-ci sorte du liquide et y rentre à chaque coup, pour qu'il puisse introduire un peu d'air dans le liquide que l'on veut faire mousser. Faute d'air, l'opération ne réussirait pas.

Fougères (*Hort.*). On utilise en France toutes les parties de cette plante, les feuilles pour l'emballage des fruits et surtout du raisin (voy. *Emballage*), pour faire des lits et des traversins d'enfants; les racines de l'espèce dite fougère mâle et du polypode, sont employées en médecine comme vermifuges, soit en décoction à la dose de 15 gr. par jour additionnée de sucre ou de miel, soit en lavement, auquel on ajoute quelques gouttes d'éther. On utilise aussi comme aliment, les tiges cueillies avant qu'elles soient couvertes de duvet et alors que les premières feuilles sont encore roulées sur elles-mêmes. La seule préparation est de leur faire jeter un bouillon dans l'eau pure; leur goût se rapproche de celui des asperges; c'est un aliment très-sain.

On recherche beaucoup en France, comme plante d'ornement, les fougères exotiques, quoique, pas plus que les nôtres, elles ne portent de fleurs; mais ce qui leur donne du prix, c'est leur taille et leurs dimensions gigantesques la variété de forme de leurs magnifiques rameaux d'un vert lustré. Les plus recherchées sont les *fougères en arbre* de Java et de l'Australie, dont les formes et la taille rappellent celles des palmiers. Toutes ces fougères colossales, tenues en serre chaude, vivent difficilement en France; leur prix égale presque celui des belles espèces de palmiers.

Les fougères, ainsi que tous végétaux cryptogames, se multiplient par le semis de leurs sporules seminaux; on a obtenu ainsi de fort jolies sous-variétés.

Fougère mâle. Son efficacité dans le traitement du vers solitaire ou tœnia n'est plus aujourd'hui en question, pour ce qui concerne le tœnia non armé. Elle n'a aucune action sur le tœnia armé, que l'on doit combattre par de l'écorce de grenadier et, avec plus de succès encore, avec le cousso.

Pour obtenir de la fougère un bon résultat, il faut l'employer dans de bonnes conditions. La manière de l'employer la plus répandue en France, en tisane ou décoction, est tout à fait inefficace, car on a alors une tisane complétement inerte et sans vertu aucune.

Les différentes formes sous lesquelles la médecine utilise ce médicament, sont la poudre de rhizomes de fougères, les teintures de bourgeons de fougère, de l'huile éthéré de fougère, qui forment la base des diverses recettes que nous allons donner.

Poudre de rhizomes de fougère. 30 à 50 gr., suivi d'une purgation à l'huile de ricin ou au calomel.

Teinture de bourgeons de fougère mâle. (PESCHIER.) Bourgeons récents de fougère mâle, 500 gr.; éther sufurique, 4,100.

On décante après 6 ou 8 jours de macération, et on prend 8 gr. dans un verre d'eau sucrée.

Extrait ou huile éthérée de fougère. C'est aujourd'hui la plus usitée de toutes les préparations de la fougère, car c'est de beaucoup la plus efficace, surtout contre le tœnia large. On en prend de 2 à 8 gr. en capsules ou dans du pain azyme doux, avant de se purger à l'huile de ricin.

Pilules tœnifuges. Huile éthérée de fougère, 2 gr.; mucilage et poudre de fougère, quantité suffisante. On fait 10 bols, à prendre le matin à une heure d'intervalle. On prend par dessus une *tasse* de décoction de fougère et on prend dans la journée, de l'huile de ricin.

Il faut que pendant les deux jours qui précèdent la prise de ce médicament, le malade ne soit nourri que de potages maigres clairs.

Traitement du tœnia par l'huile éthérée de fougère. Quelques jours avant la prise des pilules, le malade se nourrit de potages, de bouillons très-gras; il prend ensuite deux doses, la première le soir, et l'autre le lendemain en se levant, des pilules faites avec:

Huile éthérée de fougère mâle, 25 décigr.; calomel à la vapeur, 25 décigr.; poudre de fougère récente, quantité suffisante.

On fait des pilules de 30 centigr., deux heures après la dernière dose, on donne 60 gr. d'huile de ricin.

Nous ferons observer que la poudre de rhizomes de fougère, préparée convenablement avec des rhizomes nouvellement cueillis, broyés immédiatement et pris à la dose de 40 à 60 gr. par jour, réussit aussi bien que l'huile éthérée; elle est bien plus économique et se trouve partout; son usage est bien

moins amer que la décoction de grenadier.

Fouine (*Animal nuisible*). Dans les fermes avoisinant les montagnes, la fouine fait une guerre d'autant plus terrible à la volaille, qu'elle peut s'allonger et s'aplatir, ce qui lui permet de passer par de très-petites ouvertures. Elle est donc plus dangereuse que le renard. Elle attaque surtout les œufs et les jeunes volailles. On se sert pour la prendre d'un piége amorcé d'un œuf. On s'en débarrasse aussi, en semant dans les endroits où elle à l'habitude de passer, des boulettes de levain de pâte mêlé à du sel ammoniacal dont l'odeur attire et qui est pour elle un poison mortel.

La fouine se distingue de la martre en ce qu'elle a sur la poitrine un plastron blanc au lieu de jaune; son poil est d'un bistre plus ou moins foncé. Elle vit dans les endroits boisés, surtout là où l'on a l'habitude d'étêter les arbres, car elle aime à se retirer dans la cavité que laisse le cœur de l'arbre en se pourrissant; sa trace laisse une odeur, ce qui fait que lorsque les chiens l'on rencontrée, ils ne la quittent plus.

Il est assez difficile de chasser la fouine, car sitôt qu'elle se voit poursuivie, elle se glisse dans les fourrés les plus épais pour se débarrasser des chiens, et tourne toujours dans le même cercle, jusqu'à ce que se voyant prise, elle s'élance d'un seul bond sur un arbre et laisse passer la meute. Cette chasse est de nature à gâter les meilleurs chiens, aussi ne doit-on jamais, lorsqu'on aperçoit une fouine, manquer de lui envoyer un coup de fusil sans perdre son temps à courir après; de même, lorsque les chiens ont perdu la trace, il ne faut pas négliger d'examiner les arbres voisins; on est à peu près certain de voir la fouine perchée sur une branche, c'est le moment de la saluer d'une décharge de plomb.

L'hiver, la fouine se retire dans les vieilles masures, les fermes, les granges couvertes en chaume; la chasse qu'on lui fait alors est très-amusante; ceux qui recherchent les fouines pour leur peau, possèdent 4 ou 5 chiens de petite taille, habitués à monter à l'échelle, (car on commence toujours par le toit de la maison pour forcer la fouine à descendre). Les chiens lancés sur les toits poursuivent l'animal partout où ils se retire, lui coupent la retraite et la forcent à se découvrir ou a sortir de la grange; c'est le moment de lui adresser du plomb. On doit craindre de communiquer le feu aux matières combustibles dont les granges sont toujours remplies à cette époque; c'est pourquoi il est prudent de se servir de bourres métalliques. Si la fouine se montre sur un toit en chaume, il est à craindre que les grains de plomb n'aillent, à travers la toiture, blesser les chiens qui sont dans le grenier, à peu de distance de la fouine. Cette chasse ne s'opère que jusqu'au mois de mars, époque à laquelle la fouine commence à muer, ce qui enlève toute valeur à sa peau; du reste, c'est le moment où elle regagne les champs.

Foulures (*Méd. dom.*). On confond trop souvent les foulures avec les luxations qui en diffèrent essentiellement. Dans les luxations, il y a un déplacement à réparer, dans la foulure il n'y en a pas.

Le meilleur remède dans le cas de foulure simple, c'est le repos absolu, des fomentations émollientes, des compresses d'extrait de saturne renouvelées à mesure qu'elles sèchent, une infusion de laitue provoquant le calme et le sommeil.

Four (*Econ. rur.*). Les meilleurs fours sont construits en briques et en tuiles, on peut y employer aussi des pierres de taille lorsque la nature de celles-ci leur permet de résister à l'action du feu. Le foyer doit être pavé de grands carreaux très-épais et formant une surface parfaitement plane. Il arrive quelquefois que le pain ne cuit pas également bien dans toutes les parties du four; cela provient de ce que le carreau ne retient pas partout la chaleur; il n'y a qu'à le changer.

La meilleure forme pour qu'un four conserve et concentre la chaleur, est la forme d'une circonférence légèrement ovoïde; un four bien fait doit l'être dans les conditions suivantes : l'âtre, c'est-à-dire la sole du four doit être dallée en carreaux ou mieux en pierre et être plus élevée de 0,05 cent. dans le fond qu'à la bouche du four; celle-ci doit-être en proportion des pains qu'on veut y introduire, et être fermée d'une porte en forte tôle munie d'une poignée.

On construit la voûte en tuf ou en briques mises sur champ; elle doit être peu élevée, car plus elle est basse mieux elle concentre la chaleur; une hauteur de 40 cent. de l'âtre au centre de la voûte est fort convenable, mais si l'on brûle toute sorte de bois comme c'est l'usage à la campagne, on devra porter cette hauteur à 0,60 cent.

On avait l'habitude d'utiliser le dessous du four pour y établir une excavation. On y a renoncé, parce qu'il a été reconnu que cette excavation causait une grande perte de calorique, aussi fait-on maintenant le dessous des fours grande hauteur en plaçant dans le four deux tréteaux destinés à recevoir un premier rang de claies. Quatre pierres et des barres de fer posées dessus feront l'usage de tréteaux.

Dans les campagnes, les fours sont généralement défectueux en ce sens que la voûte en est trop élevée, ce qui nécessite bien plus de combustible; le pain ne peut ni gonfler ni prendre cette belle couleur fauve qui distingue le pain des boulangers.

Les ustensiles accessoires d'un four sont : 1° deux fourgons dont l'un consiste en une barre de fer emboîtée



Fouine.

en maçonnerie pleine, quant au-*dessus* des fours, c'est à tort qu'on le laisse perdre, car on pourrait s'en servir.

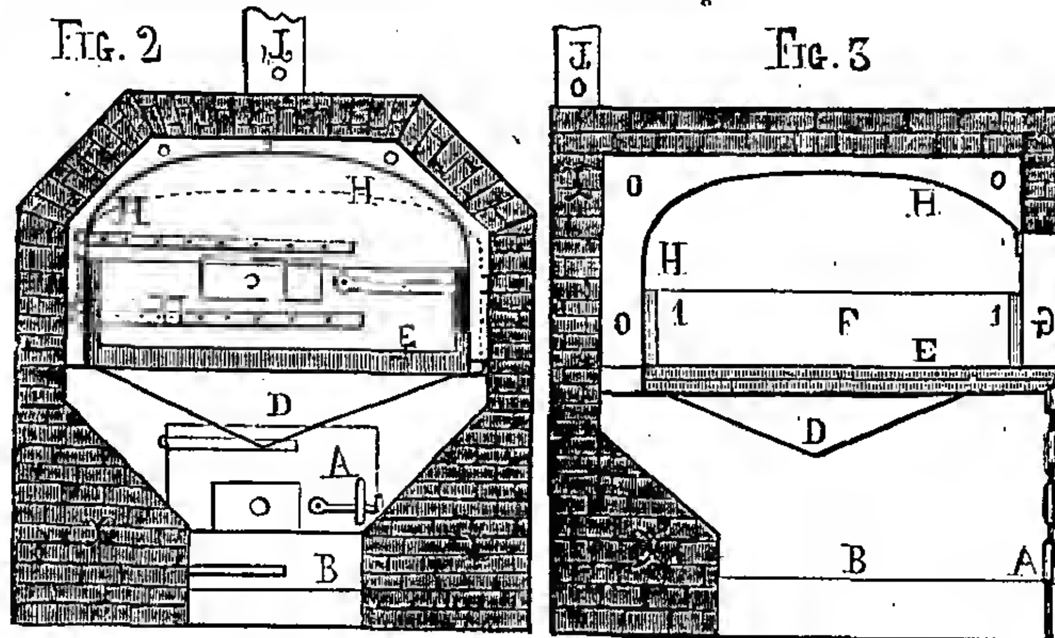
Le four ne sert pas spécialement à cuire le pain, on l'utilise à dessécher des fruits ou des racines, à fumer des viandes. Il faut donc qu'un four soit, par ses dimensions approprié aux différents usages auxquels il est destiné. 0,50 cent. de hauteur sous-clef, 4 mèt. 50 cent. à 5 mètres de profondeur sont des dimensions suffisantes pour un four de ménage. Dans les pays où l'on y sèche le chanvre, il faut que la voûte soit plus élevée; on utilise alors cette

dans un manche en bois; il sert à remuer le bois pendant la combustion; l'autre fourgon ressemble au premier, sauf que son extrémité est recourbée à angle droit; il sert à râcler le four et à ramener la braise et la cendre; 2° un goupillon; barre de bois à l'extrémité de laquelle se trouvent attachés de vieux chiffons que l'on tient constamment mouillés; il sert à nettoyer le four d'une manière complète au moment d'enfourner; 3° deux pelles en bois proportionnées, une longue et une carrée; 4° un étouffoir, cylindre en tôle pour éteindre la braise tirée du four;

on peut le remplacer par une vieille marmite en fonte fermant avec un couvercle. N'oublions pas le cendrier qui devra être placé sous le four et où l'on mettra les cendres et le bois à leur sortie du four.

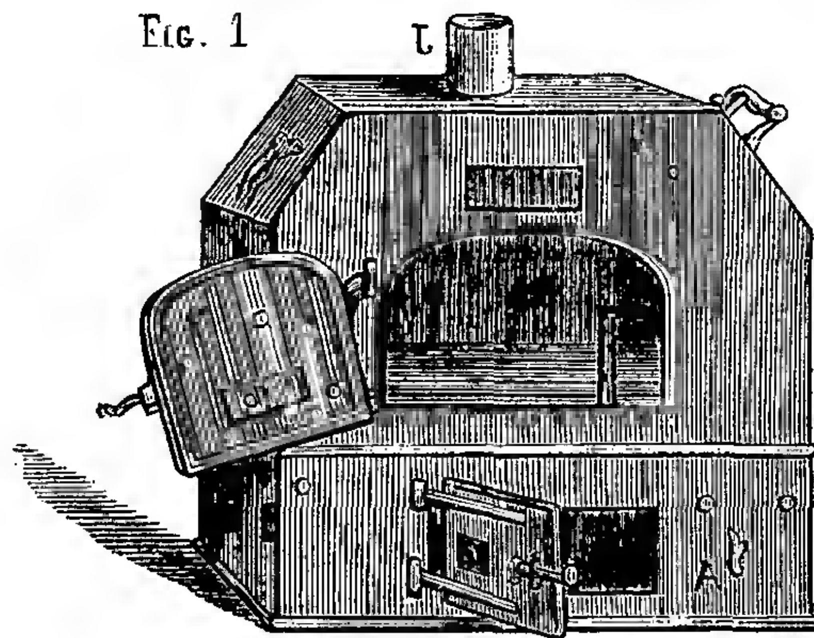
Lorsqu'on veut chauffer un four, on doit commencer par faire brûler le bois à l'entrée en ayant soin de racler avec le fourgon pour dissiper la cendre qui empêcherait le foyer de chauffer. On anime le feu avec le fourgon pointu. Si le bois ne brûle pas bien on fourgonne de chaque côté dans le fond, et au milieu; on retire la cendre et la braise vers la porte.

Un four est suffisamment chaud lorsque la voûte est blanche et qu'elle scintille. Avant d'enfourner, on ferme la porte pendant quelques instants pour laisser abattre la chaleur. Il est impossible de déterminer d'une manière exacte le temps nécessaire pour chauffer un four; cela dépend du bois et surtout du temps qui s'est écoulé depuis la première chauffe. On estime que, une heure suffit. Le gros bois, quand il flambe bien, chauffe mieux que le petit.



Plan et coupe d'un four.

On peut utiliser le dessus du four, place presque toujours perdue, pour y fumer des viandes ou y faire sécher des fruits; pour cela on construit au-dessus de la voûte une chambre de 1 m. à 1 m. 30 cent. de hauteur garnie de planches. Entre ces planches et le mur on laisse un vide qu'on emplit de poussier de charbon. De cette façon on obstrue toute communication avec l'air extérieur. Une soupape, pratiquée dans la voûte du four, établit une communica-



Four portatif

tion entre celui-ci et la chambre située au-dessus.

Lorsqu'on veut fumer des viandes, on fait brûler du genièvre vert dans le dessus du four, on place la pièce à fumer dans le four, après en avoir enlevé le pain et on ouvre la soupape. Lorsque l'on veut faire cuire le pain, on ferme la soupape. On peut faire sécher des fruits dans cette chambre; de cette manière, il n'y a rien de perdu en fait de chaleur.

Fours portatifs. Depuis quelque temps on fait de grands fours portatifs en tole; ces fours sont commodes, peu coûteux et remplissent très-bien le but qu'on s'est proposé, on les utilise surtout pour les diverses pâtisseries.

— (*Pâtisserie*). On doit, quand on le peut, se servir, pour cuire la pâtisserie, du four de boulanger. C'est le meilleur, lorsqu'on sait choisir le degré de chaleur convenable. Nous allons donner la progression descendante de cette chaleur et dire à quel usage chaque degré peut servir.

Remarquons d'abord que ces diverses températures sont calculées sur les travaux en grand des pâtissiers, et qu'il peut arriver que chaque degré de chaleur soit trop fort quand on opère sur de petites quantités. C'est pourquoi, les pâtissiers eux-mêmes ne suivent pas scrupuleusement ces distinctions; et l'usage leur apprend bientôt quel est le degré de chaleur nécessaire à telle ou telle pièce de pâtisserie; du reste, la température peut encore varier selon la construction du four.

1° *Le four chaud.* Le four est chaud lorsque la voûte en est blanche, ou lorsqu'un morceau de bois que l'on y frotte produit des étincelles. Il sert pour toutes les grosses pièces et pour le pain en le laissant tomber dix minutes;

2° *Le four gai.* Une heure après que le four chaud a exercé sa chaleur on en fait usage pour les gros feuilletages, les babas, les pâtés chauds, les brioches, les pâtés froids moyens, les vol-au-vent, les échaudés, les petits pâtés;

3° *Le four modéré.* Une heure après le précédent, pour les gâteaux fourrés, les tourtes, les flans, les galettes et le feuilletage à blanc;

4° *Le four doux.* Une heure plus tard il sera pour les gâteaux de Savoie, les biscuits, les petites pâtisseries blanches;

5° *Le four mou.* Une heure après le précédent, pour les méringues, pièces méringuées et autres qui ne demandent qu'une pâle couleur;

6° *Le four perdu.* Une heure après le four mou. Il est en usage pour les macarons, les glaces au sucre et généralement les pièces qui n'ont besoin que d'être séchées.

Nous recommandons, lorsqu'on voudra employer un four qui ne sert que rarement, d'en chasser l'humidité en le chauffant un peu la veille; on aura besoin de moins de temps ensuite pour s'en servir. Malgré toute l'attention que l'on peut porter à la cuisson d'une pièce de pâtisserie, le plus sage est, surtout pour les grosses pièces, de la retirer du four une heure et demie après l'y avoir mise, pour se rendre compte, par la couleur qu'elle a prise, du temps encore nécessaire à sa cuisson complète.

Lorsqu'on n'a pas à sa disposition un four à cuire le pain, on peut se servir d'un four de poêle, ou même, pour les petites pièces et les pâtés chauds, d'un simple four de campagne; mais le mieux est un four portatif comme on en fabrique aujourd'hui spécialement pour la pâtisserie; ils sont en tôle extérieurement et les vides sont remplis par des briques; on peut, au besoin, les faire entièrement en briques et les envelopper de tôle.

Le prix de ces fours n'est pas très-élevé, et leur commodité est grande; ils tiennent peu de place, la dimension des plus petits est de 0m43 c. de hauteur sur 0m47 c. de largeur; l'intérieur mesure de 0m45 c. à 0m50 c. de profondeur, 30 c. de largeur et 19 de hauteur. Ces fours se chauffent avec du bois de poêle dont ils n'usent pas beaucoup.

On chauffe bien mieux les fours des ménages, avec de la bruyère, des broussailles ou des sarments qu'avec de gros morceaux de bois, bons seulement pour les fours de pâtissiers; les meilleurs bois pour cet usage sont le hêtre, le frêne ou le bouleau fendus en morceaux de la grosseur du bras ou en fagots.

Cuisson sans four. A défaut de four, on peut se servir d'une casserole, en procédant comme suit : on prend une casserole hors de service (en fer battu, ou étamée si elle est en cuivre), assez

grande pour que, entre ses parois et les pâtisseries qu'on doit y placer il reste un vide de 2 à 7 cent. Si l'on ne place pas la pâtisserie sur une plaque ou dans des moules, on devra mettre au fond de la casserole un support en fil de fer capable de supporter la pâtisserie. Ce fil de fer laisse entre le fond de la casserole et celui de la pâtisserie un intervalle de 15 à 20 millimètres. On pose sur ce support cinq ou six feuilles de papier graissées ou beurrées, et la pâtisserie par dessus.

La casserole se place sur un trépied de 7 cent. au milieu des cendres chaudes d'un foyer, de façon à laisser entre la casserole et les cendres un vide de 2 à 3 cent. On couvre la casserole d'un couvercle qui en dépasse le bord de 8 centim. tout autour. Sur la circonférence du couvercle, on place une couronne de charbon ou de la braise qui, ne se trouvant pas immédiatement au-dessus de la casserole, l'expose moins à être brûlée, et répand une chaleur plus douce et plus uniforme sur la pâtisserie. Si les cendres sont trop chaudes on les éloigne du trépied, et on les en rapproche lorsqu'on le juge utile ; il est bon d'avoir, toujours prêts, des charbons allumés, pour remplacer, autour du couvercle, ceux qui seraient éteints ou consumés, car il est essentiel que la chaleur soit toujours égale. On doit surveiller la casserole avec le plus grand soin, la moindre distraction suffit pour brûler la pâtisserie; l'habitude finit par faire obtenir d'aussi bons résultats par ce procédé qu'avec un four. Pour avoir une cuisson uniforme, on chauffera d'abord légèrement la casserole et le couvercle, avant de s'en servir, et ensuite, pendant la cuisson, on retournera de temps en temps la casserole sur elle-même.

Dans le cas où l'on n'a pas de cheminée, un réchaud ou un fourneau peuvent parfaitement la remplacer, en ayant toujours soin que le fond de la casserole se trouve élever à 7 c. au-dessus des charbons. Ce procédé est plus commode et exige moins d'attention, mais il faut avoir un second fourneau pour fournir des charbons embrasés au moment du besoin.

Si on se sert d'un réchaud, on peut utiliser une casserole sans manche, pareille à un moule à charlotte ; il sera nécessaire que deux anses y soient adaptées pour donner facilité à la tourner; le couvercle devra déborder de 5 à 6 centim. en tous sens.

On ne doit jamais mettre plusieurs pièces de pâtisserie dans une casserole, elles n'y cuisent pas bien ; on doit placer chaque pièce au centre de la casserole.

Lorsque, avant la cuisson complète d'une pièce de pâtisserie, le dessus prend trop de couleur, il faut le couvrir en totalité avec une feuille de papier beurré ; ce papier modère la chaleur.

Cuisson sans four des pâtés de viande et pâtés de poisson. On procède comme ci-dessus, seulement, au début de la cuisson, la casserole ne sera pas posée sur le trépied, mais au milieu des cendres chaudes qui doivent l'envelopper jusque vers les bords. On garnit le couvercle d'une couronne de charbons ardents, de façon à ce que la pâte, cuisant dans toutes ses parties à la fois, le pourtour risque moins de s'affaisser. Aussitôt que la pâte a pris de la consistance, soit au bout de cinq minutes, on place le trépied sur les cendres, dans le trou formé par la casserole, après y avoir placé un peu de nouvelles cendres chaudes et on continue comme nous avons dit.

La pâte est cuite lorsque la croûte est colorée suffisamment, ce qui demande pour un pâté moyen, une demi-heure ou trois quarts d'heure. Il faut au moins une demi-heure pour cuire la viande.

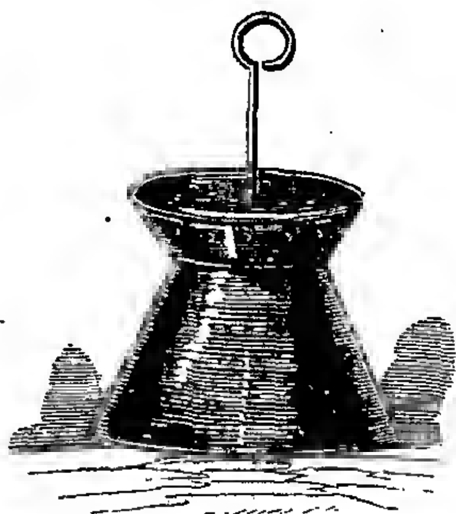
On peut se servir aussi d'un réchaud ou d'un fourneau ; celui-ci est préférable, surtout pour les pièces montées, car on peut mettre autour du fourneau une bordure de charbons ardents qui chauffent les parois de la casserole; quand celle-ci est suffisamment chaude on l'y enfonce plus ou moins, et on la couvre de son couvercle comme il a été dit. Une observation importante, c'est qu'il ne faut jamais que le dessus du pâté touche au couvercle, car il brûlerait infailliblement, malgré le papier beurré.

Cuisson, sans four, du biscuit. On procède comme il a été dit pour les cuissons sans four. Il faut une chaleur très-douce et très-égale. On doit donc ne mettre de charbons sur le couvercle qu'en petite quantité, sauf à les aug-

menter, vers la fin de la cuisson, soit au centre, soit à l'entour pour colorer les biscuits.

On découvrira rarement la casserole et on recouvrira promptement afin d'éviter les courants d'air, qui empêchent le gonflement des biscuits. On évite ce danger et on modère en même temps la chaleur dans la casserole, en plaçant sur celle-ci un support qui en tienne le couvercle éloigné et laisse entre eux un intervalle de 12 millim. à 2 cent. et demi, plus ou moins, selon le besoin. Ne pas oublier de retourner sur elle-même la casserole au moins toutes les trois minutes, excepté si l'on se sert d'un réchaud ou d'un fourneau.

Lorsque la pièce est cuite et la casserole retirée du feu, on doit la couvrir hermétiquement pendant une dizaine



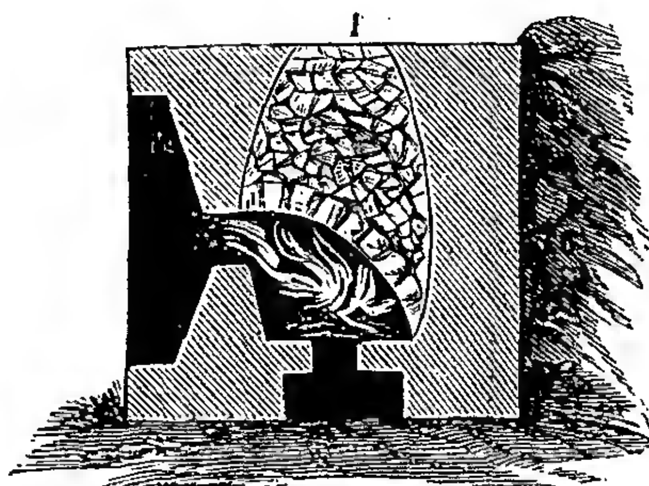
Four de campagne.

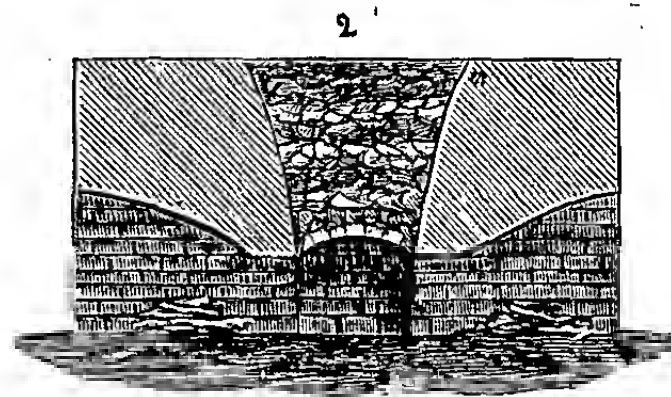
de minutes avant de sortir la pâtisserie qui se raffermit pendant ces quelques minutes de repos.

Cuisson sans four du gâteau de Savoie. Si l'on veut se servir d'une casserole pour cuire un gâteau de Savoie, on le composera de pièces cuites séparément et collées soit avec la glace dont on doit le couvrir, soit avec des blancs d'œufs et du sucre battus ensemble. Il est impossible que de grandes pièces soient bien exactement cuites par ce système; si le milieu est suffisamment cuit, les bords seront brûlés, si ceux-ci sont convenablement cuits le milieu ne le sera pas assez.

Lorsque cela arrive, on peut y remédier en mettant la pièce dans un moule bien nettoyé ou sur une feuille de papier; on la fait sécher aussi longtemps qu'il est nécessaire à une température douce, à la bouche d'un four, dans une étuve, devant un feu de cheminée, ou enfin dans une casserole sur des cendres chaudes.

FOUR DE CAMPAGNE. On donne ce nom à un ustensile de cuisine. Il est en tôle, en forme de cloche et à poignée et doit avoir un rebord supérieur assez élevé pour retenir la braise qu'on veut y placer; cet ustensile sert à couvrir les plats qui doivent être cuits par-dessus et par-dessous, et surtout les mets que la cuisson fait *monter*, c'est-à-dire augmenter de volume et quelquefois déborder.





FOURS A CHAUX

1. Intermittent. — 2. Continu.

FOUR A CHAUX. C'est le four dans lequel on calcine le carbonate de chaux qui, sous l'influence de la chaleur, perd son acide et devient de la *chaux vive*. Le four est dit *intermittent*, lorsque le combustible est établi sur l'aire du fourneau. De grosses pierres à chaux forment voûte au-dessus du feu.

Le four *continu* est ouvert en haut et en bas, on l'emplit de couches alternatives de houille et de calcaire. A la partie inférieure, on allume un feu de bois et de houille; à mesure que le charbon brûle, la chaux cuite descend vers la partie inférieure du four; on comble le vide, en ajoutant par l'ouverture du

haut, une quantité équivalente de pierres et de houille, par lits alternatifs.

Fourches (*Écon. rur.*). On emploie trois genres de fourches. Les fourches à labourer et à défoncer; les fourches à paille et à foin et enfin les fourches à fumier.

Les premières doivent toujours être en fer avec pointes en acier ou même entièrement en acier.

Les secondes peuvent être en bois, avec des dents de bois ou de fer.

Les fourches à fumier sont en fer et emmanchées à l'aide d'une douille adhérente à la traverse d'où partent les trois dents.

La fourche appelée *fourfière* dans le rayon de Paris, n'a que deux branches et sert spécialement à décharger les gerbes et le foin pendant la moisson et la fenaison.

On fera la litière des animaux avec une fourche de bois et non avec une fourche de fer, car avec celle-ci on s'expose à piquer le bétail et à lui faire des blessures quelquefois graves.

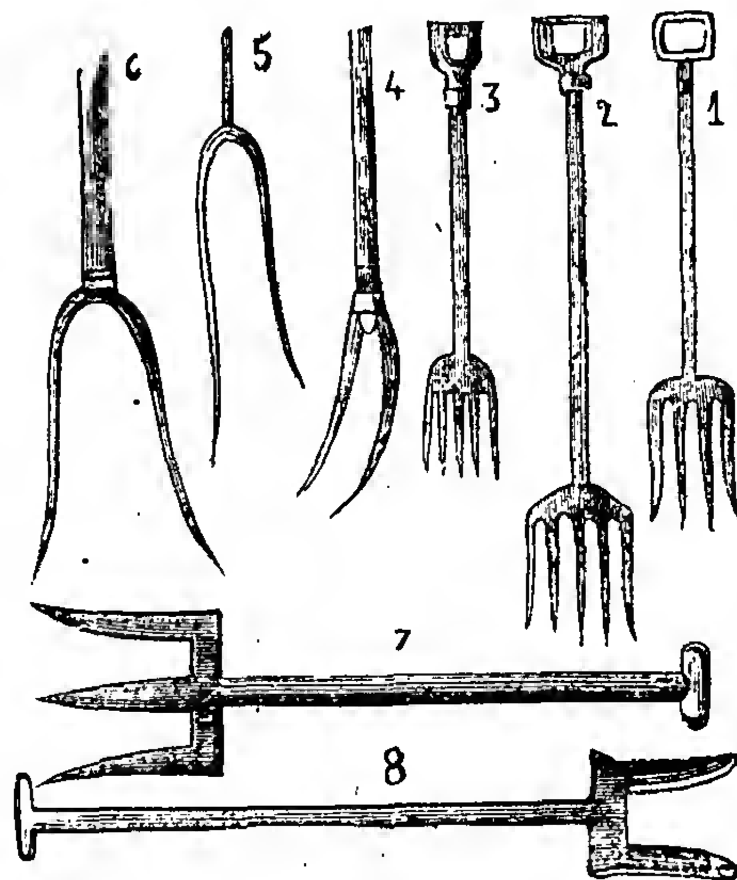
Les meilleures fourches en bois sont d'une seule pièce ; on les fait avec des branches-fourchues, que l'on passe au four après que le pain en a été retiré, ce qui permet de les écorcer facilement; on leur donne la courbure voulue en les chargeant encore chaudes avec de grosses pierres. Dans certaines localités, dans le Centre notamment, on les fait fait faire par les domestiques de la ferme ou les métayers. Les fourches en fer se vendent selon leur poids: celles qui ont trois dents, de 2 à 4 fr., et celles qui ont deux dents de 1 fr. 25 à 1 fr. 50. Les premières s'adaptent à des manches de 1m à 1m 70, et les manches des secondes mesurent de 1m 70 à 3m, selon l'usage auquel on les destine.

Fourchette A GRILLER LE PAIN. Cet ustensile très-commode permet de griller les tartines. Son manche, est divisé en plusieurs morceaux qui rentrent les uns dans les autres à la façon des tubes d'une longue-vue. Sa longueur, déployée est de 75 cent. et de 31 cent. rentrée dans le manche.

Fourmilier. Quadrupède édenté, dont le museau, allongé en tube, renferme une langue cylindrique disposée pour atteindre facilement les insectes. Le fourmilier se nourrit surtout de fourmis, ce qui lui a valu son nom. On en distingue trois espèces : le *Fourmilier proprement dit* ou didactyle, est gros comme un rat. On le trouve dans la Guyane et au Brésil. Le *Tamandua* beaucoup plus gros, se trouve sur les bords de l'Orénoque et de la Plata. Enfin, le *Tamanoir*, long de 2 mètres (de la pointe du museau au bout de la queue). Il habite l'Amérique méridionale.

Fourneau DE CUISINE. Il existe trois sortes de fourneaux, savoir : les *fourneaux à l'ancienne*, les *fourneaux en métal* et les *fourneaux à gaz*.

Fourneaux à l'ancienne. Bien que l'invention des fourneaux en fonte constitue un grand progrès, elle n'a pu faire abandonner l'usage des fourneaux en pierres ou en briques à charbon de bois, pas plus que ces fourneaux n'avaient fait abandonner l'ancienne cheminée; c'est que les uns et les autres ont encore et auront probablement toujours leur raison d'être. Lorsque l'Europe couverte de forêts, fournissait du bois en surabondance, la cheminée suffisait; l'usage du charbon de bois amena naturellement la création des fourneaux de pierres ou de briques; puis le charbon de bois devenant plus rare et coûtant plus cher, les peuples du Nord



FOURCHES

1, 2, 3, Fourches en acier pour défoncer le sol. — 4. Fourches en bois. — 5, 6. Fourches pour foin et paille. — 7, 8. Fourches à sous-sol.

imaginèrent les fourneaux de fonte pour utiliser à la cuisine le charbon qu'ils allaient chercher dans le sein de la terre, et leur invention, propagée par le manque de combustible, se répandit peu à peu en France; enfin, dans les grandes villes, on en est arrivé à faire la cuisine au gaz, ce qui à nos yeux constitue un progrès, surtout au point de vue de l'économie. Le fourneau à l'ancienne doit contenir au moins trois bouches : l'une de 18 centimètres carrés et les deux autres de 15. La bouche principale sert à faire partir à grand feu : marmites, braisés, légumes, etc. Les deux autres servent aux mijotements. La cuisinière fera donc en sorte que la principale bouche ne soit occupée que par les choses qui demandent à être cuites vivement.

Ce fourneau est établi à demeure dans presque toutes les cuisines de Paris, où on le construit en briques. On le place près d'une fenêtre. Pour plus de propreté, on le recouvre de carreaux de faïence et on place un ou deux rangs de ces carreaux sur le mur le long duquel il se trouve; il suffit d'y passer une éponge imbibée d'eau, pour le nettoyer. Les trous sont ordinairement munis de couvercles en tôle et le cendrier est fermé par une porte.

Fourneaux en métal. Ils sont ordinairement en fonte et se chauffent au charbon de terre. Le foyer est couvert d'une ou deux rondelles qui servent à graduer la chaleur. Quand on a besoin d'un feu très-vif, on retire les rondelles. Ces fourneaux offrent le triple avantage de servir de poêles, de fourneaux et de *fours de campagne*; car chacun d'eux est muni d'un four, pour les glacés, les braisés, les entremets, la pâtisserie et les gratins; mais le fourneau à l'ancienne donne plus de facilité pour le fini.

Le seul qui puisse servir au charbon de bois est le fourneau dit portatif dont nous donnons un dessin. Il peut servir aux très-petits ménages d'ouvriers qui n'ont pas de cuisine. On peut le placer dans une cheminée d'appartement. L'extérieur est en forte tôle vernissée pour empêcher l'oxydation.

Fourneau économique en fonte. Depuis quelques années l'usage de fourneaux en fonte, dits *fourneaux économiques* s'est répandu presque partout, nous n'avons donc pas à en faire l'éloge. Nous allons seulement parler des services qu'ils peuvent rendre, et de la manière d'en tirer le meilleur parti et de les entretenir.

L'économie devient illusoire si l'on emploie un fourneau trop grand pour les besoins de la maison, car, une quantité de chaleur et de combustible sont perdus, et, de plus, ils sont gênants dans une cuisine peu spacieuse.

Pour un ménage ordinaire un fourneau de 0m82 c. de long sur 0m45 c. de large et 30 c. d'épaisseur, est suffisant. Il faut laisser les fourneaux de grand modèle aux grandes maisons, aux hôtels, et, du reste, si dans une circonstance le fourneau se trouve trop petit on y supplée par de petits fourneaux portatifs en tôle, mesurant 0m45 c. de hauteur, sur 20 c. de diamètre; ils sont solides, et présentent l'avantage de pouvoir être placés n'importe où.

Le fourneau en fonte peut occuper n'importe quelle place dans la cuisine, à la seule condition d'être éclairé; le tuyau doit être dirigé de façon à avoir accès dans la cheminée auprès duquel il peut être placé sans en obstruer l'âtre, car c'est un mauvais système de boucher entièrement la cheminée; dans les campagnes surtout ce serait une privation, et puis on peut toujours tirer parti du feu de la cheminée, soit pour y poser un grand chaudron, soit pour aider à sécher les domestiques s'ils rentrent mouillés, et le feu du fourneau ne saurait remplacer pour eux le feu clair de la cheminée auquel ils sont habitués, et autour duquel ils passent les veillées d'hiver.

Les fourneaux en fonte justifient leur qualification d'économiques en ce qu'on peut y employer n'importe quel combustible; ils permettent de conserver chauds les mets, sans les brûler.

On peut préparer plusieurs mets avec un seul foyer, tandis qu'avec les fourneaux ordinaires on a besoin de garnir de feu plusieurs trous, sans compter la cheminée qui doit fournir la braise nécessaire.

Les fourneaux construits dans les dimensions indiquées contiennent une chaudière qui permet d'avoir de l'eau toujours chaude si l'on a soin de la renouveler à mesure qu'on l'emploie. La chaudière est munie d'un robinet, et

fermée par un couvercle mobile composé de disques de différentes grandeurs; on peut ainsi y faire cuire ou chauffer au bain-marie.

Le fourneau comprend plusieurs fours pour rôtir les viandes ou cuire les pâtisseries. La table supérieure est percée de plusieurs trous, fermés de disques concentriques et mobiles, qu'on enlève à volonté au moyen d'un crochet de fer. Le trou placé au-dessus du foyer est celui qui donne la plus forte et la plus prompte chaleur, si l'on désire que les mets soient exposés à une chaleur moindre, on replace les disques, on met les plats sur la table du poêle, et on les approche ou on les recule plus ou moins. Un des avantages de ces fourneaux, c'est que sans toucher au feu on peut activer ou ralentir la cuisson.

Ces fourneaux ont leur foyer à gauche (les grands l'ont au centre) avec un cendrier en forme de tiroir; la chaudière, à droite, contient 8 litres d'eau. Sur la paroi de gauche, une plaque s'abaisse horizontalement et laisse voir le feu à travers une grille ; on peut, sur cette plaque, placer une rôtissoire, et les viandes y cuisent comme devant un feu ordinaire ; on peut aussi y placer des fers à repasser qui y chauffent très-bien.

Le four, situé entre le foyer et la chaudière, est assez grand pour y faire rôtir une forte pièce de viande ou un dindon de grosseur ordinaire. Il se divise, dans sa hauteur, au moyen d'une plaque de fonte mobile percée de trous ou d'une plaque pleine, ce qui permet de modérer la chaleur de ce four en rapprochant ou reculant cette plaque de la partie supérieure du four qui est la plus chaude.

De ce qui précède on voit que l'on peut obtenir en même temps d'un fourneau : deux rôtis (un dans le four et l'autre au foyer), ou deux entremets dans le four, un fort pot-au-feu (au-dessus du foyer) et plusieurs mets placés dans des casseroles, sur la table du fourneau; il reste encore assez de place pour faire chauffer les assiettes, sans compter l'eau toujours bouillante dans la chaudière.

Ces fourneaux sont très-faciles à allumer ; on place dans le foyer des copeaux, des débris de bois et par dessus du charbon ou du coke sans poussier, ou du bois ; on allume, on entretient le feu et on le règle au moyen du ***retour à feu***, sorte de petite porte placée au-dessous du tuyau à l'intérieur du fourneau.

On ouvre cette porte au moyen d'un crochet, après avoir enlevé le disque du trou du milieu du fourneau. Lorsque cette porte est ouverte, le courant s'établissant directement du tuyau au foyer, active la combustion, tandis que lorsqu'elle est fermée, la chaleur et la fumée sont forcées de contourner le four avant de s'échapper et le tirage se trouve ainsi diminué. Il est indispensable de laisser cette porte ouverte lorsqu'on veut chauffer assez le four pour y faire cuire un morceau de viande ou si l'on veut activer la cuisson du vase placé au milieu du fourneau.

Pour les rôtis, il faut que le four soit chauffé à l'avance afin d'obtenir l'indispensable couleur dorée. Il n'en est pas de même pour les plats qu'on met sur la table du fourneau, on peut les y placer sitôt le feu allumé.

Dans le four, les pâtisseries ou les gratins cuisent plus vite dessus qu'en dessous ; pour parer à cela, on se sert du *retour à feu*. Si ce moyen ne suffisait pas, on placerait le plat sur la plaque trouée de séparations, et on mettrait des charbons ardents en dessous ; ou, lorsque le plat serait suffisamment cuit en dessus, on le placerait sur la table du fourneau où le dessous achèverait de cuire.

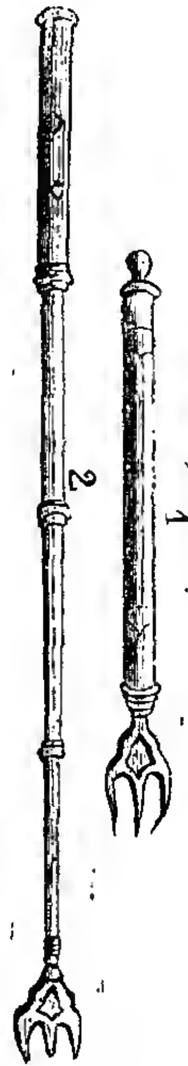
On peut très-bien cuire dans le four des fruits entiers, des marrons, des pommes de terre, des crêmes, des pâtes en croûte et en terrine, en ayant soin de tourner la plaque sur laquelle ils se trouvent afin qu'ils cuisent également de tous les côtés; il est même bon, pour les pâtés en croûte, d'enlever le moule au bout de trois quarts d'heure, afin de faire parfaitement colorer la croûte en tournant successivement toutes les parties du côté du foyer.

Si on enlève tous les disques du fourneau, on peut y placer un chaudron de grande dimension, soit pour fondre de la graisse, soit pour faire des confitures. On peut aussi y faire de la friture, en plaçant la poêle au-dessus du foyer; mais il faut éviter d'y placer un gril ; la graisse, tombant sur la fonte ou dans

le foyer, empesterait la maison. On doit faire les grillades sous la cheminée dont le tuyau emporte l'odeur.

Les fourneaux, comme tous les autres ustensiles, ont besoin d'entretien; ils demandent à être nettoyés une fois par mois et même plus souvent si l'on y fait beaucoup de feu et suivant la nature du combustible. Le charbon de terre encrasse beaucoup plus que le bois.

Le nettoyage est facile. On enlève d'abord tous les disques; on dévisse avec soin au moyen d'un morceau de bois



Fourchettes à griller le pain

passé à la place de la clef, le robinet de la chaudière, et on retire celle-ci que l'on nettoie dessus et en dedans. On enlève les tuyaux; on en fait autant pour la sole des fours qui est mobile, et, avec un petit balai, on fait tomber toute la suie. On remet tout en place, avec le soin de garnir la cannelle de la chaudière avec un peu de chanvre pour éviter les fuites. On procède ensuite à la toilette de l'extérieur, qui, après avoir été nettoyé avec une brosse, doit être enduit de mine de plomb délayée dans l'eau, et frotté ensuite avec une brosse sèche jusqu'à ce qu'elle soit bien brillante. Les parties en cuivre seront fourbies.

L'adoption d'un fourneau éprouve quelquefois une résistance de la part de la cuisinière; mais celle-ci en prend bientôt l'habitude et finit par applaudir à l'innovation qui lui épargne beaucoup de travail; une autre économie est celle qu'on trouve dans les ustensiles de cuisine dont il est alors possible de se servir. On peut remplacer les casseroles en cuivre ou en fer battu, par des casseroles de terre ou de fonte qui chauffent plus vite et que l'on n'a pas à craindre de voir noircir, même sur la flamme. On peut encore user des casseroles de cuivre, mais comme on ne peut les placer à feu nu, il faut que la table du fourneau soit chauffée jusqu'au rouge.



Fourmilier.

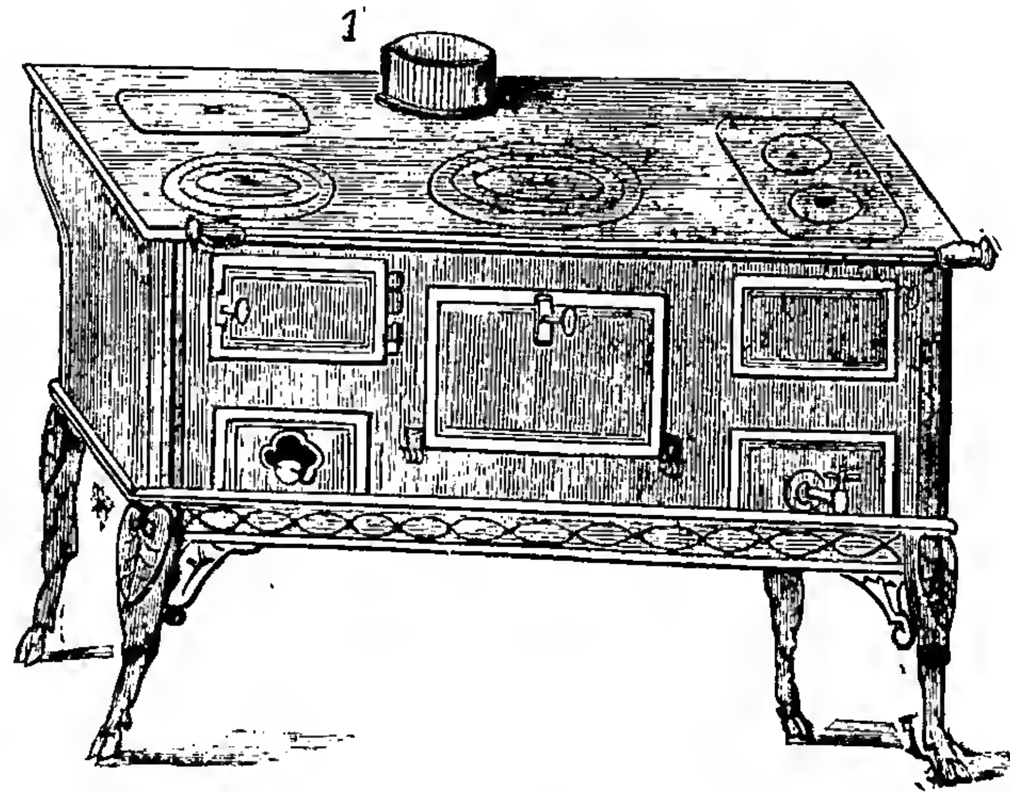
Si, comme nous l'avons dit, les fourneaux, par leur chaleur constante, sont une garantie contre les larcins des animaux, ils sont par cette même raison très-dangereux pour les petits enfants qui pourraient venir s'appuyer dessus ou y poser la main. On devra les en éloigner.

Fourneau pour déjeûner. C'est un petit fourneau disposé de telle sorte que la flamme chauffe également toutes les parties du vase placé à son orifice. Dans l'intérieur, on allume des copeaux dont la flamme suffit pour chauffer 2 tasses d'eau en moins de 3 minutes. Ordinairement, on place sur ce fourneau une casserole particulière pleine d'eau. Pour la cuisson des côtelettes, on a une autre casserole, plus plate. Deux côtelettes peuvent y cuire simultanément en 5 minutes. On peut

employer du charbon ou de la braise dans le fourneau; mais alors, il faut y placer un réchaud.

Fourneau potager d'Harel. Il se compose d'un corps de fourneau sur lequel est posée une marmite où se fait le pot-au-feu. Cette marmite supporte deux casseroles où l'on peut faire cuire deux mets différents. Une 3e division, sert à la cuisson des fruits : poires, pommes, prunes, etc.

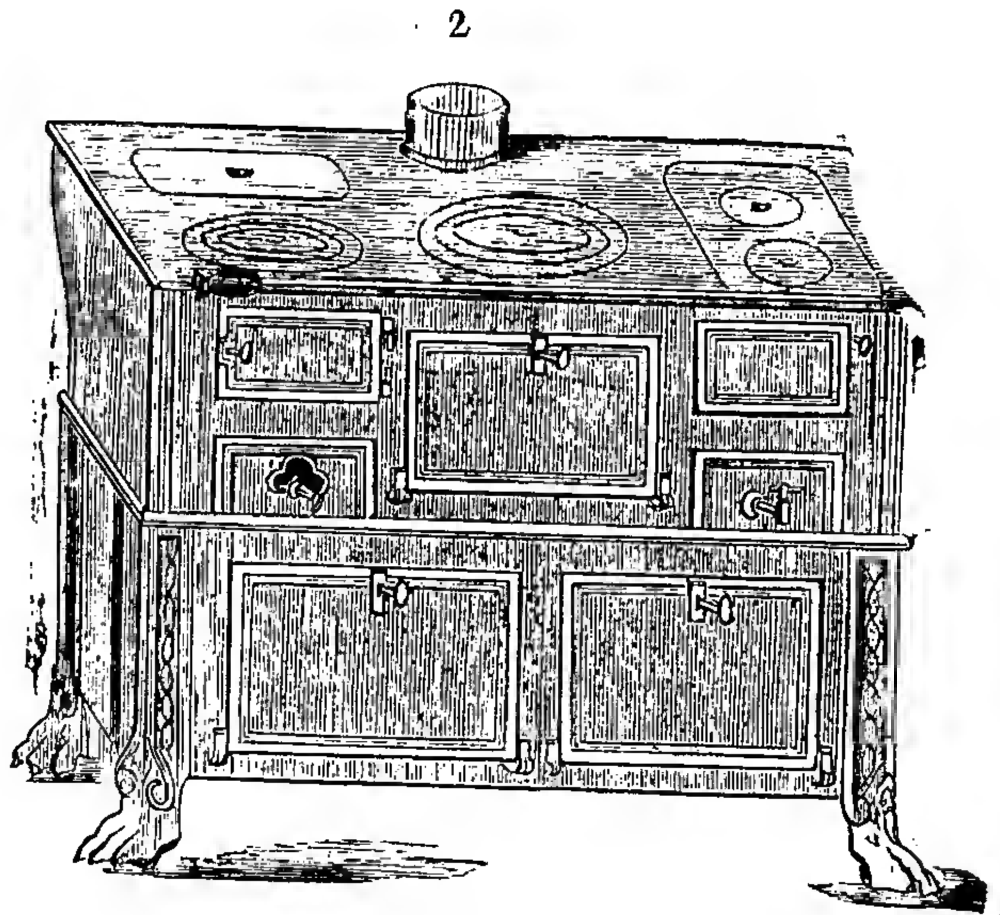
1



Fourneau en métal.

Fourneau portatif belge. Il peut se placer dans tous les logements, même à côté des fourneaux qui s'y trouveraient déjà, pourvu que l'on donne au tuyau un tirage direct, sans autre coude que celui qui est fixé au fourneau. Au-dessus du foyer on fait bouillir de l'eau pour la cuisson des légumes. On peut y faire le pot-au-feu et y tenir plusieurs casseroles avec leurs sauces ou leurs ragoûts. Dans le four, on met cuire des

2



Fourneau en métal.

pâtisseries ; et même des pâtés, si la chaleur est forte. On peut toujours obtenir une grande chaleur en employant du charbon de terre au lieu de bois, ce qui est facultatif. Ce fourneau offre l'avantage de chauffer l'appartement dans lequel il se trouve.

Fourneaux anglais. A Londres, on fabrique des fourneaux de toute sorte ; on leur ajoute quelquefois un appareil fort important pour certains ménages. Du réservoir d'eau part un tube qui, par la circulation de cette eau, va chauffer une étuve où l'on peut tenir chauds les mets, les assiettes, etc.

Fourneaux à repasser. Celui dont nous donnons la figure est en tôle et garni intérieurement en briques. Il diffère des fourneaux ordinaires par le couvercle et parce qu'il met les fers à l'abri du contact de l'air.

FOURNEAUX A GAZ. On recommande aussi les *fourneaux à gaz*, peu répandus encore, et qui offrent pourtant l'avantage de ne tenir que fort peu de place et de fournir un feu très-continu et très-régulier.

Fournitures. Fines herbes que l'on ajoute à la salade, soit entières, soit après les avoir hachées. Ces fournitures sont : le cresson, le cerfeuil, les ciboules, l'estragon, la pimprenelle, le perce-pierre, le baume nouveau, la corne de cerf, les fleurs de capucine, de violette, de bouillon-blanc, de bourrache, et de buglosse.

Fourrages (*Écon. rur.*). On comprend sous le nom générique de fourrage, non-seulement le foin, mais encore toutes les racines et l'herbe verte cultivées pour l'alimentation des bestiaux ; et par extension, les pailles des diverses céréales dépouillées de leur grain et même les feuilles et les rameaux de certains arbres que l'on rassemble sous le nom de feuillée.

La même espèce de fourrage ne convient pas également à toutes les espèces de bétail ; nous donnerons à l'article consacré à chaque espèce, le genre de fourrage qui lui est le plus profitable, soit pour l'engraissement, soit comme nourriture ordinaire. Nous nous occuperons ici de deux points :

1° Quelle est la proportion dans laquelle on doit distribuer les divers fourrages aux animaux pour arriver au résultat nutritif le plus satisfaisant;

2° La manière la plus profitable de leur faire consommer ces aliments.

1° La science a reconnu, et il est aujourd'hui admis sans conteste, que 3 kilos de foin de bonne qualité, sont une ration suffisante pour 100 kil. de chair vivante. Nous donnons ci-dessous un tableau qui permettra de se rendre compte de la quantité nécessaire de chaque fourrage qu'on devra donner à l'animal pour lui tenir lieu des 3 kil. de foin qui lui sont nécessaires.

Observons, toutefois, que les ruminants sont pourvus d'un estomac énorme, qui a besoin, pour remplir ses fonctions, d'être toujours plein ; on devra joindre aux rations de fourrage très-nutritives sous un petit volume, une certaine quantité de substances grossières, telles que marc de vin ou mauvais fourrage, pour combler le vide de l'estomac.

On remplace 100 parties de bon foin par

100 à 200	parties de paille de millet, vesces, poids, févérolles, avoines.
500 à 800	parties de paille de colza, sarrazin.
350 à 450	» » de maïs.
300	» » de froment.
250 à 450	» » de seigle.
150 à 200	» » d'orge et de trèfle.
40 à 130	parties de feuilles de tilleul, peuplier, aulne, sèches.
100 à 120	parties de feuilles de châtaignier, frêne, cerisier, hêtre, charme, sèches.
75 à 85	parties de feuilles d'ormeau sèches.
230 à 250	» » de murier vertes.
70 à 80	» » » sèches.
210 à 230	» » de noyer vertes.
90 à 108	» » » sèches.
130 à 150	» » de chênes vertes.
85 à 95	» » » sèches.
270 à 330	» » de vignes vertes.
90 à 160	» » » sèches.
150 à 200	parties de balles, de poids, de céréales, siliques, gousses, cosses.
200 à 220	parties de résidu d'eau-de-vie de grains.
600 à 650	parties de résidu d'eau-de-vie de pomme de terre.
300 à 400	parties de résidu de sucre de betteraves.
200 à 250	parties de résidu de féculerie égouttée.
200 à 400	parties de résidu de marc de pommes.
150 à 175	parties de résidu de marc de raisin.
300 à 350	parties de résidu de marc de raisin distillé.

48 à 190	parties	d'issues de son.	
90 à 100	»	de foin de sainfoin.	
90 à 105	»	»	de vesces, jarosse, millet.
95 à 105	»	»	de trèfle, spergule, pois.
95 à 110	»	»	de luzerne.
120 à 150	»	»	de trèfle incarnat.
125 à 150	»	»	d'ajonc pilé.
130 à 150	»	»	de tiges de pomme de terre.
340 à 400	»	d'herbes de bonnes prairies.	
400 à 450	»	d'herbes de moyennes prairies.	
340 à 400	parties	d'herbes de trèfle, luzerne, sainfoin, vesces, millet et céréales.	
400 à 500	parties	d'herbes, de pois, spergule, trèfle incarnat, sarrazin.	
24 à 28	parties	de froment.	
28 à 32	»	de seigle et maïs.	
40 à 50	»	d'orge, millet, sarrazin.	
45 à 60	»	d'avoine.	
30 à 40	»	de fèves, pois, haricots, lentilles, vesces.	
50 à 60	parties	de graines de foin.	
60 à 70	»	de graines de tournesol, de lin.	
50 à 60	»	de châtaignes.	
55 à 65	»	de marrons d'Inde.	
65 à 75	»	de glands.	
180 à 220	»	de pommes de terre.	
240 à 280	»	de topinambour.	
250 à 350	»	de betteraves, rutabagas, panais.	
275 à 400	»	de carottes.	
450 à 550	»	de turneps ou raves.	
700 à 800	»	de raifort ou radis.	
400 à 650	»	de citrouilles.	
450 à 500	»	de choux.	
45 à 50	»	de tourteaux de lin et faine.	
50 à 55	»	do tourteaux, de noix et colza.	
80 à 100	»	de tourteaux de cameline, chanvre et pavots.	

2° On a l'habitude de donner, tour à tour, chacun de ces aliments au bétail. Ce système est, de tous, le plus dispendieux. Car, mélangés à l'avance, les aliments profitent bien mieux, surtout s'ils ont été triturés ou macérés, préparations qui facilitent beaucoup les fonctions stomacales. Si la macération est élevée jusqu'à la fermentation, la valeur nutritive du fourrage en est encore augmentée; on obtient le même résultat en soumettant le fourrage à l'action du feu ou surtout de la vapeur d'eau; mais ce dernier moyen, quoique le meilleur, est peu usité.

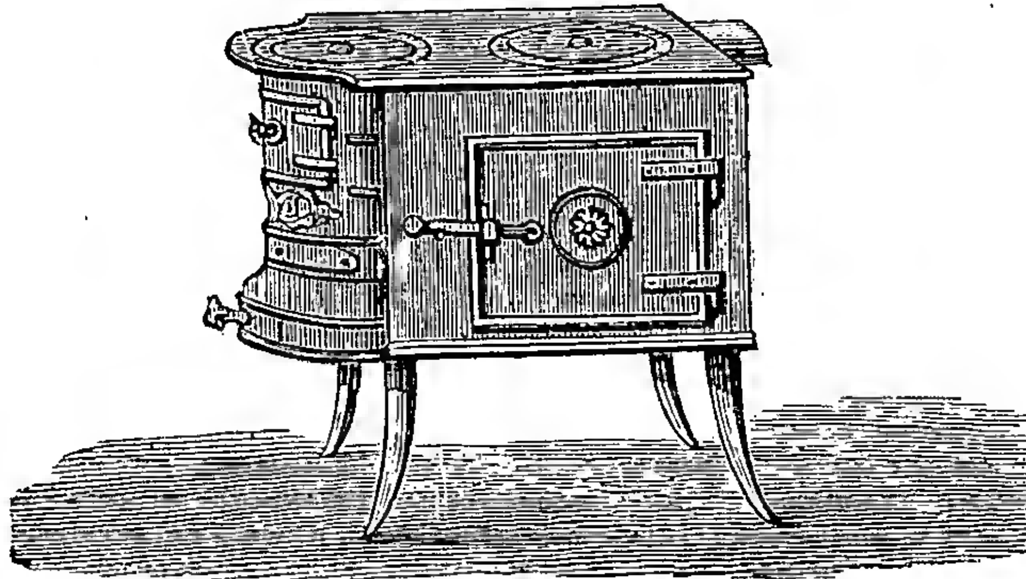
Voici une recette facile à appliquer. Prenez en égale quantité : de la paille, du foin haché, du grain moulu, des pommes de terre ou des betteraves et des balles de grains. Déposez le tout par couches alternatives bien pressées, dans une caisse dont le fond est percé d'une grande quantité de petits trous. Quand la caisse est pleine, arrosez abondamment d'eau froide ou chaude de façon que le tout soit bien imbibé. Ajoutez du sel et couvrez d'une planche.

Au bout de trois jours le mélange est convenablement macéré, les racines sont ramollies et ont formé une bouillie qui a pénétré toute la masse, celle-ci a fermenté et a pris une saveur aigrelette et vineuse que les bestiaux aiment beaucoup. On vide alors la cuve et on étend le mélange sur un endroit propre pour qu'il se refroidisse; car si la fermentation continuait, il acquerrait un goût putride et le bétail n'en voudrait pas. Cette préparation ne doit entrer que pour deux tiers ou pour les trois quarts de la ration ordinaire, qui devra être complétée par du foin ou de la paille.

On ne saurait prendre trop de précaution pour éviter que le fourrage contracte un mauvais goût. Il suffit d'une fuite à la toiture, qui laisse passer non-seulement la pluie mais encore les brouillards, pour donner mauvaise odeur à la provision; les bestiaux n'en veulent plus et ces fourrages ne sont plus bons qu'à faire de la litière. Les meilleures couvertures pour la conservation des fourrages sont en roseau ou en paille; elles protégent très-bien les récoltes contre les ardeurs du soleil, les pluies et les infiltrations; elles sont plus économiques que la tuile et l'ardoise; mais il y a le danger d'incendie qui, avec ce genre de couverture, menace toujours les récoltes.

Fourrures (*Conservation des*). Quand le moment de quitter les fourrures et les vêtements de laine est arrivé, on doit les secouer avec le plus grand soin et ensuite les battre. On les dépose dans une boîte ou un carton dont on a bouché les joints avec du papier, collé à l'intérieur, afin d'éviter l'introduction des insectes. Pour fermer la boîte, on la couvre d'une serviette pliée en quatre, ou bien on y met le couvercle qui doit être un peu forcé et alors on bouche la

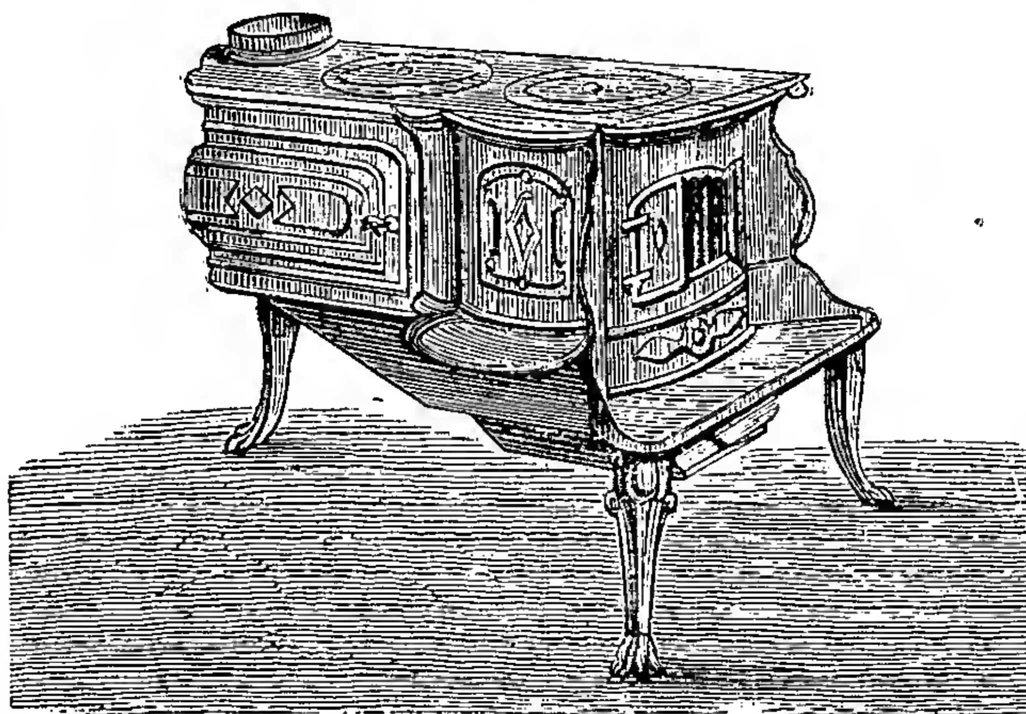
jointure avec une bande de papier collé. On ne doit pas, dans le courant de l'été, visiter les fourrures ou les étoffes de laine comme on le fait trop souvent, ni les exposer à l'air, ce qui permet aux insectes d'y déposer leurs œufs. Il est



Fourneau en métal.

utile de mettre dans les boîtes une substance à odeur forte.

Si avant d'enfermer les objets on s'apercevait que les insectes s'y sont introduits, on s'en débarrasse à coup



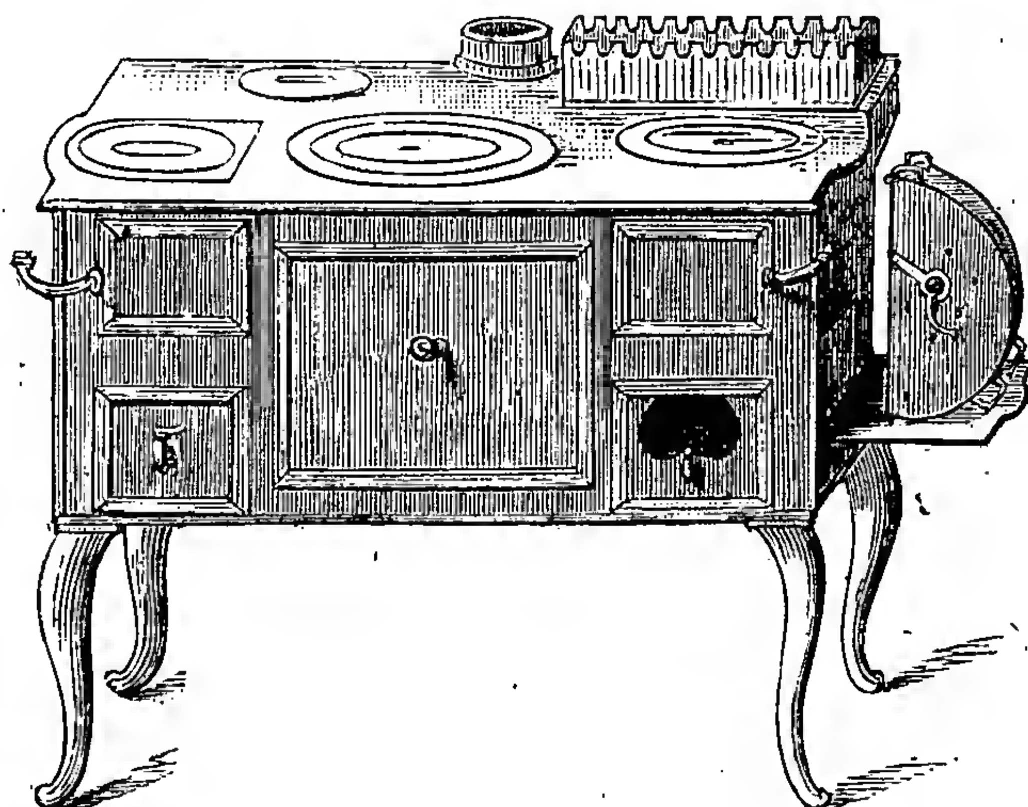
Fourneau en métal.

sûr avec de la poudre de pyrètre. Cette poudre peut aussi servir pour garantir les effets que l'on ne veut pas enfermer hermétiquement ; après en avoir répandu sur les effets, on les plie dans une enveloppe qui les entoure plusieurs fois et que l'on a soin d'attacher solidement.

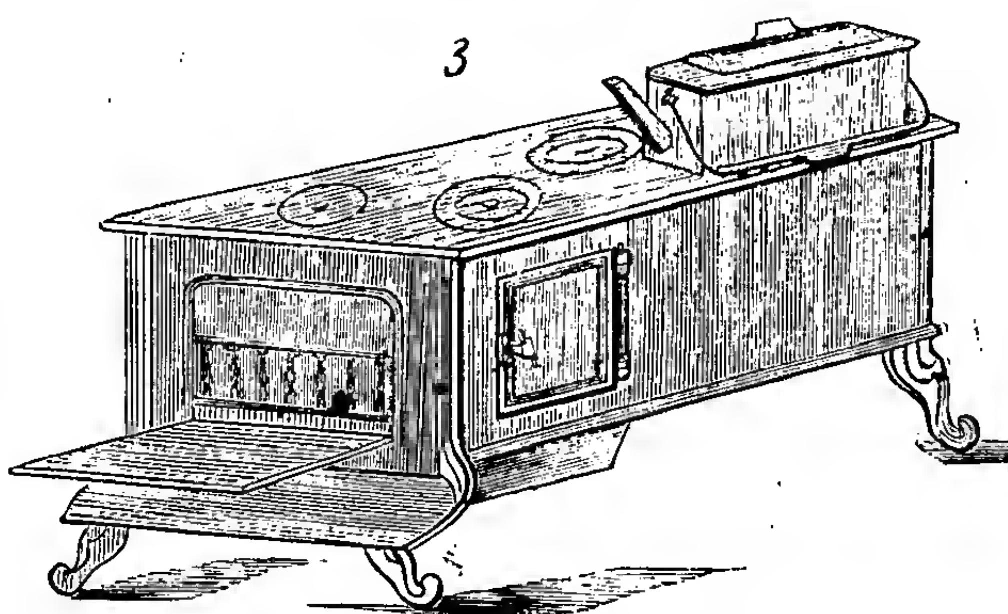
Une fourrure dure d'autant plus longtemps et se conserve d'autant mieux qu'elle est portée plus souvent, et cela par la raison que le mouvement qu'on lui donne empêche les insectes (teignes, dermestes) d'y déposer leurs œufs. Le moyen de conservation pendant le temps ou on ne peut les porter, est de les battre fréquemment et de les saupoudrer d'un peu de camphre en poudre, de poivre ou de tout autre matière à odeur forte et pénétrante.

Il arrive quelquefois qu'après avoir serré des fourrures en bon état dans des boîtes où il est impossible à un in-

secte de pénétrer, on les retrouve dans un état déplorable lorsqu'on rouvre la boîte; cela tient à ce qu'on a négligé de les secouer fortement avant de les serrer; car les insectes déposent à la base des poils leurs œufs microscopiques qui n'éclosent qu'après que la fourrure est pliée et enfermée, et les vers ont tout le temps de détériorer l'objet qu'on avait cependant lieu de croire dans un état de parfaite propreté.



Fourneau économique.



Grand fourneau de restaurant.

Fractures. On donne ce nom à la rupture d'un os. Il y a *luxation* lorsque par suite d'accident l'os est déplacé, c'est-à-dire lors qu'il n'est plus en rapport avec la cavité où il doit s'emboîter; un membre démis n'est qu'une luxation et non une fracture.

Lorsqu'un accident de cette nature arrive, on doit appeler un médecin qui seul peut réparer le mal.

En attendant son arrivée, on peut, par quelques soins intelligents porter secours au blessé et le soulager; la première chose est de le coucher, de le tenir dans une immobilité complète et une diète absolue; tâcher de le rassurer et de le réconforter au moyen d'un cordial. Si la blessure est au bras on doit couper la manche de l'habit et de la

chemise; et fixer tout le membre contre la poitrine au moyen d'une écharpe, en lui donnant le moins possible de secousses.

Si la fracture provient d'une chute et que le blessé, tombé de haut, ne puisse ni se relever ni se mouvoir, on a lieu de supposer une fracture à la jambe. Il faut alors: couper toute la partie du vêtement qui recouvre le membre blessé; glisser doucement une planche sous le malade. A l'aide de foin, d'ouate ou de toute autre matière molle sous la blessure et sur les côtés, on met le malade dans l'impossibilité complète de se mouvoir. On peut ainsi le transporter sans lui causer la moindre douleur, et éviter les déplacements qui aggravent toujours les fractures. Pour le transport, on se sert d'un brancard qu'il est toujours possible d'improviser. Si la fracture a lieu à un membre inférieur, on le mettra dans la position horizontale. Si elle a eu lieu au bras et à l'épaule, on maintiendra la partie blessée au moyen d'une écharpe. Dans tous les cas, il est extrêmement important que le membre blessé soit soutenu dans toutes ses parties de façon à ce que les muscles ni les os ne subissent aucun tiraillement, et que les parties de l'os fracturé se trouvent rapprochées le plus possible. Pour le reste c'est l'affaire du médecin.

Fraises. « Le premier fruit que la divine Providence accorde à nos tables et qu'on regarde à Paris comme un des plus distingués, ce sont les fraises. C'est aussi l'un de ceux dont on jouit pendant un plus long espace de temps car, dans les années hâtives, elles paraissent ici dès la fin d'avril, et l'on en mange encore dans le mois de septembre, quelquefois même plus tard. Ce fruit n'est pas moins sain qu'il est joli. Il est balsamique, rafraîchissant, un peu laxatif il est vrai; mais en l'assaisonnant avec du sucre et un peu de vin, on corrige cette propriété, et on les rend ami de presque tous les estomacs. Cependant, comme les fraises sont en général assez froides, nous ne conseillons point d'en faire excès, surtout à la suite d'un grand dîner; mais le matin, à jeun, et en général lorsque le travail de la digestion est achevé, elles sont regardées comme très-salutaires. Les fraises se mangent crues, avec du sucre en poudre, et, comme nous venons de le dire, quelquefois avec un peu de vin. On a essayé d'en faire des compotes, des confitures, mais jusqu'ici sans succès. Le feu lui enlève presque tout son parfum.

(Grimod de la Reynière).

Le fruit du fraisier ne convient pas à tous les estomacs, parce qu'il est un peu lourd et un peu froid; il faut principalement se défier de la grosse fraise ananas, blanche et odorante, qui est froide et indigeste, et qui n'est réellement bonne que mélangée en petite quantité avec les autres espèces; elle se mange habituellement crue, saupoudrée de sucre, quelquefois avec addition de vin ou de liqueur spiritueuse (eau-de-vie, rhum, kirsch).

On mange quelquefois les fraises assaisonnées avec de la crème.

Fraises conservées. Les seules fraises propres à la conservation, sont les fraises des Alpes remontantes, dites des *quatre saisons*. On doit les cueillir peu mûres, les éplucher avec soin et choisir les plus saines ; on les met dans des bouteilles, on les recouvre avec un sirop froid à 18°, et on leur fait subir quelques instants d'ébullition au bain-marie. (Voir *Conserves alimentaires.*)

Par les temps d'orage, la conservation des fruits devient chose fort difficile. Les fraises, particulièrement, tournent et se gâtent en quelques heures. Voici un moyen infaillible pour les conserver deux ou trois jours : On les étale en couches minces, sur une claie ou un tamis, au fond d'un panier en osier qu'on recouvre de feuilles de vigne et qu'on place ensuite dans la cave, au-dessus d'un vase contenant de l'eau froide.

• *Fraises en bouteille.* On prend les fraises d'espèces douces et peu juteuses et on les traite comme les cerises en bouteille.

Bavarois aux fraises. Voy. *Bavoirois.*

Compote de fraises. Sur un compotier, rangez des fraises crues; versez dessus une gelée de groseilles toute bouillante.

Compote de fraises glacées. « Dressez des fraises dans un compotier de cristal; mettez 4 décilitres de vin de Marsala dans une sorbetière bien sanglée; ajoutez 1 décilitre de sirop de sucre à 32°;

lorsque les glaçons se sont formés, arrosez la compote et servez. »

(GOUFFÉ.)

CONFITURES DE FRAISES. Prenez de belles fraises ananas ou de toute autre espèce semblable, enlevez les queues, et pesez une quantité égale de sucre; mettez le sucre dans la bassine avec un demi-litre d'eau par kilogramme, faites cuire le sirop au grand boulé (Voir *Cuisson du sucre*), puis mettez-y les fraises; après quelques bouillons, elles sont cuites; elles ne doivent pas être écrasées; on les enlève avec une écumoire, et on en emplit des pots jusqu'à moitié. On continue de faire cuire le sucre jusqu'au petit boulé, et on achève d'en emplir les pots; afin que le sirop pénètre partout, il faut soulever un peu les fraises sans les écraser.

Autre. Choisissez avec soin une certaine quantité de belles et bonnes fraises, épluchez-les, on les met à l'eau bouillante pour les blanchir; elles ne doivent subir qu'un bouillon, après lequel on les retire et on les fait égoutter sur un tamis. Mettez les fraises dans un sirop cuit au perlé, et fait avec 400 gr. de sucre pour 500 gr. de fruits; après que les fraises ont fait un ou deux bouillons, on retire le tout et on verse dans des pots, fruits et sirop en égale proportion, en ayant soin de ne remplir les pots qu'aux trois quarts; pour le dernier quart, on achève de le remplir avec de la bonne eau-de-vie, lorsque la confiture est froide.

Autre. Sur 1 kilogr. de grosses fraises choisies, placées dans une terrine, versez bouillant 1 k. 1/2 de sucre cuit au petit lissé, couvrez-les et laissez-les refroidir. On retire alors le sirop, on le fait réduire, on le reverse sur les fruits, et on laisse le tout jusqu'au lendemain. On enlève alors les fraises du sirop, après les avoir bien égouttées, et l'on remet celui-ci dans une bassine avec 2 décilitres de jus de groseilles ; on fait cuire à la nappe et on écume soigneusement. Remettez vos fraises pour les faire bouillir un instant, et mettez dans des pots après avoir fait refroidir à moitié.

On peut aussi faire la confiture de fraises, comme celle de cerises.

Gelée de fraises. Faites bouillir 1 litre de sirop à 30 degrés; mettez, dans une terrine, 750 gr. de fraises des quatre saisons, bien épluchées; versez sur les fraises le sirop chaud seulement et non bouillant; laissez infuser pendant une heure, clarifiez 50 gr. de grenetine avec 6 décilitres d'eau, 3 blancs d'œufs et le jus d'un citron; passez les fraises à la chausse; mêlez le sirop de fraise avec la grenetine; moulez et mettez à la glace.

Glaces à la fraise. Glacez avec une glace à la fraise, que vous ferez comme la glace de framboises. Remplacez le jus de framboises par une purée de fraises passée au tamis de soie.

Mousse aux fraises. Ayez 5 décilitres de purée de fraises, mettez-y 200 gr. de sucre en poudre et quelques gouttes de carmin liquide; mêlez la purée de fraises à une chantilly; garnissez et servez.

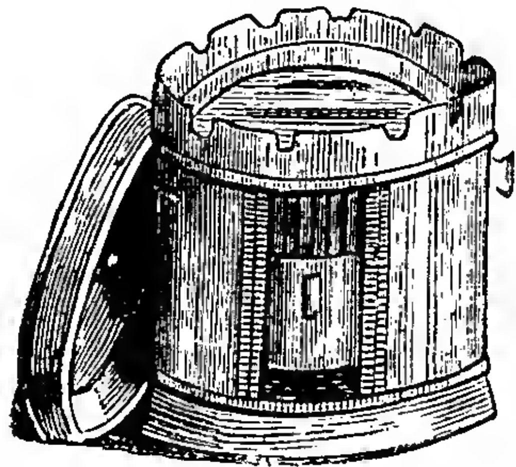
Pastilles à la fraise. « Mettez dans une terrine 3 hectos de sucre pilé et passez à travers un gros tamis; faites une pâte très-ferme avec purée de fraises; mettez le sucre dans un poêlon et remuez-le sur le feu avec la spatule; au premier bouillon, retirez-le du feu, couchez les pastilles sur plaque et laissez-les refroidir, levez-les sur un tamis et mettez-les à l'étuve. » (GOUFFÉ.)

Sirop de fraises. Pour avoir un sirop qui conserve l'arome du fruit, on doit éviter de le soumettre à une température un peu élevée. Dans une terrine de porcelaine, arrangez couche par couche une certaine quantité de fraises bien choisies et épluchées avec soin; vous saupoudrez chaque couche de sucre pilé en abondance. Déposez pendant 24 heures le vase dans un endroit frais, à la cave si l'on peut; après ce temps, versez le tout sur un tamis de crin, pour faire écouler le jus, qui est alors placé dans des bouteilles qu'on chauffe quelques minutes au bain-marie; on retire ces bouteilles lorsque l'eau est refroidie, on les bouche et on les conserve dans un lieu frais. Les meilleures fraises pour ce sirop, sont les fraises de bois et, si on en manque, les fraises des quatre saisons.

FRAISE DE VEAU. On doit la laver à grande eau courante, on l'échaude ensuite et on la fait cuire environ trois heures dans de l'eau bien épicée. Elle peut se manger au naturel, avec un peu de vinaigre mêlé à du bouillon, et au-

quel on ajoute du persil haché, et un peu d'oignon et d'échalotte.

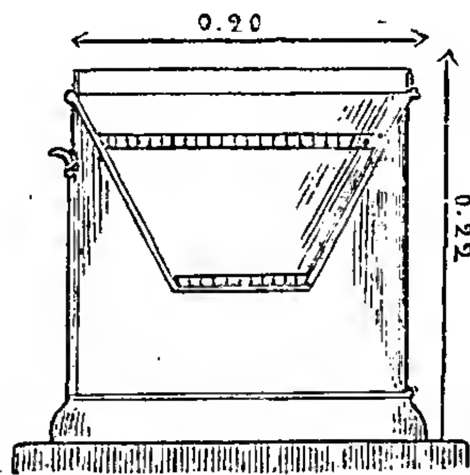
Elle se mange aussi de la façon suivante : après l'avoir fait bouillir, on la coupe en morceaux et on la passe à la poêle avec du beurre sans laisser roussir, on met de la farine que l'on mouille avec de l'eau ou du bouillon, on retire



Fourneau portatif.

au feu et on lie avec un jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau ou de vinaigre; on ajoute du persil haché, du sel, du poivre. On peut remplacer cette sauce par une sauce rousse. Il ne faut pas laisser longtemps la fraise sur le feu car elle se racornit.

Si on achète la fraise de veau toute nettoyée, on la choisira aussi blanche



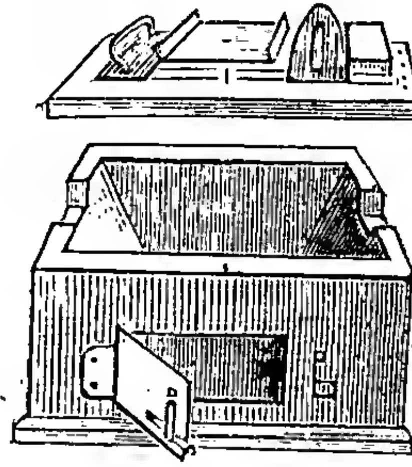
Coupe du fourneau portatif.

que possible, on la fera dégorger dans de l'eau salée et on la lavera avec soin dans cette eau.

Nous avons dit plus haut comment on la fait cuire. Nous allons donner quelques recettes qui peuvent permettre de faire figurer la fraise de veau sur la table avec honneur.

Fraise de veau en blanquette (*Déjeuner*). Les restes de la fraise et surtout le gras double, peuvent faire un excellent plat; coupez en morceaux et faites comme pour la blanquette de veau, mais en ajoutant un peu de vinaigre; ne laissez faire qu'un bouillon, sinon la fraise durcit.

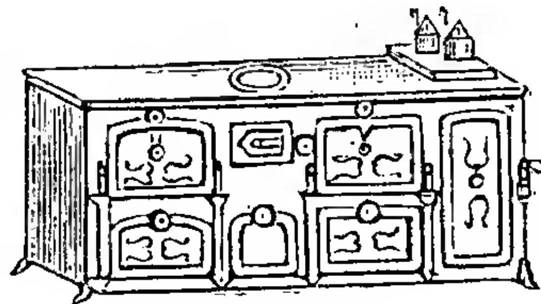
Fraise de veau à la sauce tomate. Si vous



Fourneau à repasser.

avez des restes de fraise, coupez-les par morceaux et faites-les réchauffer dans une sauce tomate épicée légèrement.

Fraise de veau frite (*Entremets* ou *Déjeûner*). Lorsqu'elle est cuite comme il est dit, laissez-la refroidir; coupez-la ensuite en morceaux que vous passerez dans la farine et que vous ferez frire; on peut aussi, au lieu de farine se servir de pâte à frire. Servez avec garniture de persil.



Fourneau anglais.

Fraise de veau au naturel. Après l'avoir fait dégorger à l'eau tiède et l'avoir blanchie à l'eau bouillante pendant un quart d'heure, on l'épluche, on l'égoutte et on la fait cuire dans de l'eau avec accompagnement de sel, de poivre, d'oignon, de carottes, de panais, de bouquet de persil, de ciboules, de clous de girofle et d'un morceau de beurre manié de farine; il faut que cet assaisonnement soit assez relevé; quand la

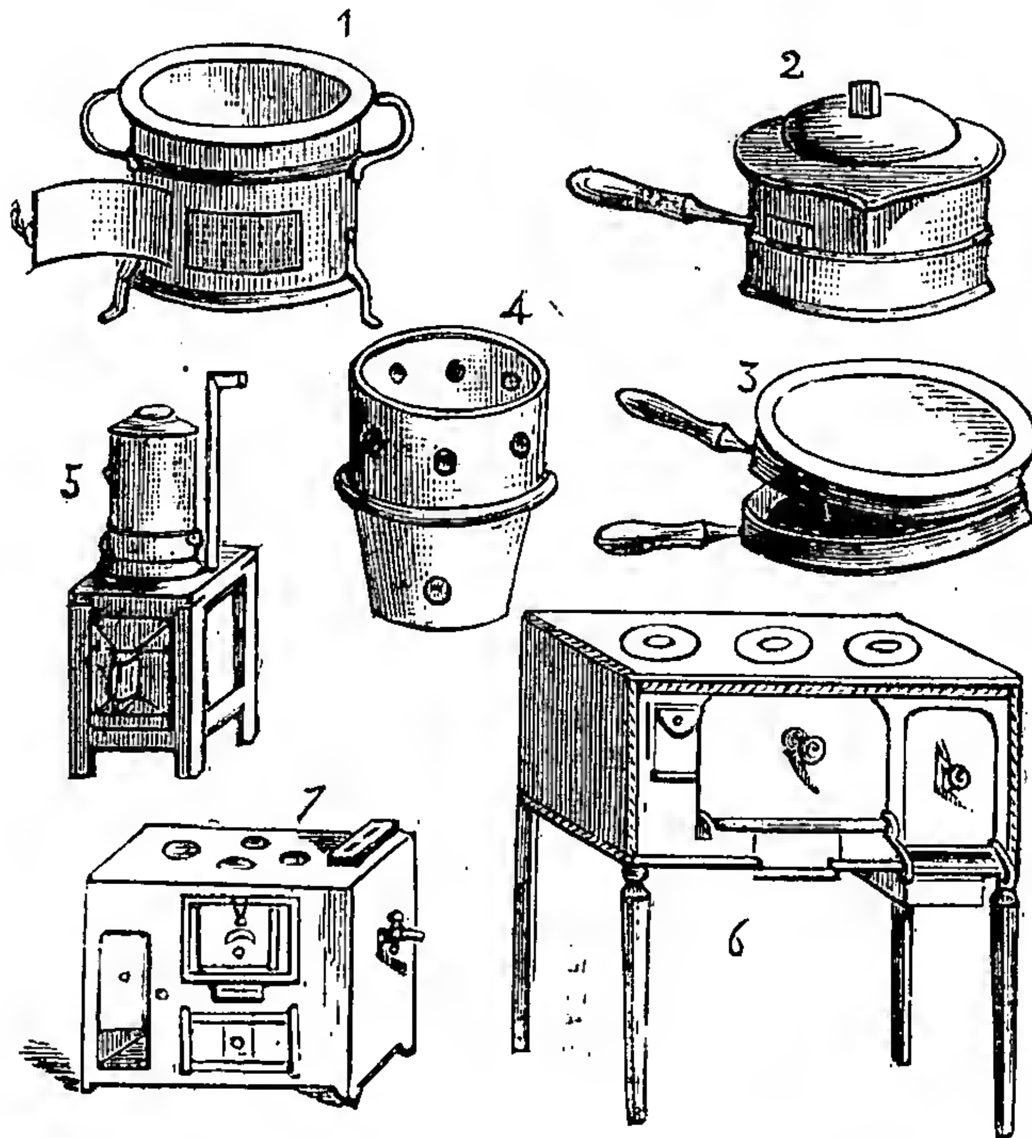
fraise est cuite on la retire ; on fait réduire la cuisson, on la passe, et après avoir ajouté des cornichons et un filet de vinaigre on la sert dans une saucière avec la fraise, qui doit être présentée chaude sur la table.

Fraise de veau à la vinaigrette. Ayez 1 kilog. de fraise de veau, blanche, nettoyée et dégorgée; faites-la *blanchir*, rafraîchir. Faites-la cuire avec 5 litres d'eau, un bouquet garni (30 gr. de persil, 5 gr. de thym et 5 gr. de laurier), 200 gr. d'oignons, 3 clous de girofle, 1 gousse d'ail, 60 gr. de sel, 15 gr. de poivre en grain; au premier bouillon, écumez. Laissez mijoter 2 heures. Egouttez la fraise; mettez-la sur le plat; servez-la avec l'huilier, des câpres et du persil, comme une *tête de veau au naturel*. La fraise de veau sert surtout à faire les andouilles d'Amiens.

Le mésentère et les boyaux du veau se digèrent assez bien; mais ils ne conviennent pas à tous les estomacs; ils deviennent indigestes, en refroidissant.

Fraisier (*Hort.*). Rosacée vivace, que l'on croit originaire du versant méridional de la chaîne des Alpes. La culture, le climat, le sol ont produit un grand nombre de variétés que l'on classe en 6 groupes, dont 3 d'origine européenne et 3 d'origine américaine.

1er GROUPE. Fraisier commun; à feuillage moyen ou petit, vert tendre; à fleurs petites; à fruits ronds ou oblongs, parfumés. On compte dans ce groupe le *fraisier des bois*, avec ses variétés à *une feuille*, *blanche*, et *petite hâtive;* le *fraisier des Alpes* ou *quatre saisons*, et sa *variété blanche;* le *fraisier de Montreuil*, le *fraisier de Gaillon* sans coulants, et sa *va-*



FOURNEAUX

1. Fourneau pour déjeûner. — 2. Casserole pour la cuisson des liquides sur le fourneau pour déjeûner. — 3. Casserole pour la cuisson des côtelettes sur le fourneau pour déjeûner. — 4. Réchaud de fourneau pour déjeûner. — 5. Fourneau potager d'Harel. — 6. Fourneau belge. — 7. Fourneau portatif belge.

riété blanche, et le *fraisier buisson*, estimé pour bordure, mais qu'on remplace avantageusement par les gaillons sans filets comme lui.

2e GROUPE. *Fraisiers étoilés*, ainsi nommés à cause de l'étoile que le calice forme en se rabattant sur le fruit. Feuillage petit, vert, sombre ou glauque, fruit petit, rond. Nous citerons le *fraisier de Bargemont*, celui de *Champagne* ou *vineuse de Champagne*, et le *fraisier à petites feuilles*.

3e GROUPE. *Fraisiers capronniers*. Feuillage grand, vert clair, velu, fleurs moyennes, fruit gros, arrondi, d'un beau rouge. Nous ne recommanderons que le *capron royal*.

4e GROUPE. *Fraisiers écarlates*. Feuillage grand, vert glauque, fleurs petites et moyennes, fruit petit, moyen, écarlate, plus hâtif que dans les fraisiers des autres groupes. Les meilleurs sont le *fraisier de Virginie*, le *Roseberry*, le *Grimstone*, l'*écarlate américain*, et le *duc de Kent*, le plus hâtif.

5e GROUPE. *Fraisier ananas*. Feuillage très-grand et folioles plus larges que dans le précédent; fleurs grandes, fruit gros, rond ou oblong, d'un rouge variable et blanc. Les plus recommandables parmi eux sont l'*ananas rouge*, *redpine* des Anglais, le fraisier *Dowton*, très-parfumé, le fraisier *Keen's seedling*, très-propre à la culture forcée, le *fraisier Myatt*, et le *fraisier Elton*.

6e GROUPE. Les *fraisiers du Chili*, à feuillage soyeux, moins élevés, à fleurs très-grandes, à fruits se dressant au moment de la maturité. On ne cite de ce groupe que la *superbe de Wilmott*, remarquable par la beauté et le volume de ses fruits.

A ces variétés, il faut en ajouter quelques autres obtenues depuis peu d'années; ce sont : la Comtesse de Marne, la British-Quenn, la Barneis laige White, la Princess royal, la Prince Albert, la Crémont, la Reine des Quatre-Saisons, la Swaintone's seedling, etc.

Multiplication. Les fraisiers se multiplient par les coulants ou filets qui partent du collet de leur racine; on propage par la division des touffes, les espèces qui ne produisent pas de filet : quelques espèces demandent à être renouvelées souvent pour conserver leur qualité; on sème aussi les graines provenant des croisements hybrides, afin d'obtenir de nouvelles espèces.

Pour le semis, « on cueille, pendant l'été, les fruits les plus gros et les plus mûrs, dit P. Joigneaux. On les presse avec la main dans un vase rempli d'eau. Lorsque les petites graines blanches sont bien séparées de la chair, bien nettes, on les fait sécher à l'ombre, puis on les enferme dans un petit sac jusqu'au printemps suivant. Dès les premiers beaux jours, on les sème en plate-bande ou sous-châssis comme des graines de plantes florales. Quand les jeunes plantes sont assez fortes, on les repique en planches de 1 mètre de largeur, entre deux petits sentiers.

« Il faut, avant tout, choisir pour cette plantation un endroit convenable dans son jardin. Les racines du fraisier sont sous-ligneuses et chevelues. Elles aiment un terrain léger, doux, bien drainé. Le fraisier ne veut, ni l'humidité, ni les grandes pluies; il préfère l'arrosage du jardinier. Cependant, il craint l'ardeur du soleil et la sécheresse. Le fraisier des Alpes est surtout sujet à périr pendant les chaleurs si on ne lui donne pas les soins convenables. Il faut donc couvrir la planche de fumier non consommé ou d'un lit de paille. La mi-ombre lui conviendrait.

« Quelques horticulteurs conseillent de semer les fraisiers, aussitôt la graine mûre, c'est-à-dire vers la fin de juin ou au commencement de juillet. On sème le plus clair possible, on recouvre avec un peu de terreau, puis on étend une mince couche de mousse sur la planche et l'on bassine par dessus, afin d'entretenir la fraîcheur. Au bout d'une quinzaine de jours, la plante est levée ou sur le point de lever, et alors on enlève la mousse en question. Vers la fin du mois d'août ou dans les premiers jours de septembre, on repique à 0m20, ou 2m25 de distance, en bordure ou sur plates-bandes entières ou en planches, après avoir pris soin de pailler les places destinées à recevoir les fraisiers. On arrose après cela, matin et soir, en temps de sécheresse, et l'on a soin de retrancher les coulants ou filets pendant le cours de la végétation.

« Il va, sans dire que le fraisier des quatre-saisons se multiplie non-seulement par ses graines, mais encore par ses coulants. Ce moyen, que la nature

emploie aussi souvent et plus même que les jardiniers, s'applique à toutes nos races. Si la graine nous donne de fois à autre le type exact et le plus souvent des variétés nouvelles, le coulant reproduit invariablement le type en question. A chaque nœud du coulant se trouve un bourgeon qui se développe ou avorte selon les circonstances. Ces bourgeons de coulants, destinés à perpétuer la race, vivent aux dépens des pieds mères aussi longtemps qu'ils ne sont point enracinés; ils prennent la substance de ces mères, ils les épuisent. C'est pour cela que les praticiens détruisent les coulants pendant les périodes de végétation et de fructification, afin de réserver une nourriture abondante aux feuilles ou aux fraises. Ils ne permettent aux coulants de se développer qu'en août et septembre. Dès que les feuilles et les racines qui partent des nœuds de ces coulants peuvent se suffire; ceux-ci n'ont plus de raison d'être; leurs fonctions sont remplies, la prise de sève diminue graduellement, les vaisseaux séveux s'oblitèrent à mesure qu'ils deviennent inutiles, les tissus se durcissent, s'atrophient, et ils disparaissent d'eux-mêmes. En un mot, les fonctions de nourrices que remplissent les coulants cessent avec l'enracinement des jeunes plants de fraisier; leur rôle se borne à transporter des bourgeons reproducteurs d'un point à un autre, à les nourrir en route, à leur fournir la sève nécessaire pour développer les premières feuilles et les racines rudimentaires.

« Vous avez pu remarquer que la première partie du coulant, à partir de la souche, est ordinairement arquée, et que le bourgeon terminal ne touche pas la terre; c'est sans doute pour cela que ce bourgeon avorte souvent faute d'avoir pris pied. Le coulant se continue donc au delà du premier nœud, et l'œil qui le termine appelle la sève sur le second nœud, dans une partie du rameau qui traîne à terre sur tous les points. Or, pour peu que cette terre soit fraîche, l'émission des racines et les feuilles devient certaine. Cette naissance d'un petit fraisier doit ralentir un peu la pousse de prolongement du coulant et réduire l'étendue des entre-nœuds qui se produisent ultérieurement. Plus il y a de nourrissons, moins la part de lait est copieuse, et les derniers nœuds pâtissent. C'est ainsi, vraisemblablement, que les choses se passent avec les nourrissons du fraisier. Il peut arriver encore, et il arrive que le troisième nœud du fraisier avorte, tandis que le quatrième réussira. Voici comment nous nous expliquons cette anomalie apparente. La formation du troisième nœud reproducteur coïncide avec le développement rapide du pied voisin, qui prend une bonne partie de la substance de la mère, tandis que le quatrième nœud ne se montre qu'après le sevrage naturel de ce jeune pied de fraisier. Il obtient de la souche reposée ce que le troisième nœud, affaibli par un trop long jeûne, n'a plus la force de prendre. Voilà ce qui est arrivé, surtout quand les mères de fraisiers sont vieilles et déjà décrépites, et ce qui arrive encore lorsque la saison est à la sécheresse et que les arrosements sont négligés.

« De ce qui précède, il suit que les fraisiers de coulants les plus rapprochés de la souche sont les plus vigoureux.

« Plus on retranche de coulants pendant la première période de végétation, et c'est toujours cette époque que l'on choisit pour leur suppression, plus il en repousse, en sorte que nous aggravons le martyre en multipliant les amputations. C'est comme si nous renouvelions la taille en vert sur nos arbres pendant tout le temps qui s'écoule entre la floraison et le développement complet des fruits, sous prétexte de ménager la santé des sujets. Sans doute, les coulants fatiguent la mère souche par ce fait qu'ils sont chargés de reproduire la race à la manière des branches qui donnent du fruit, mais nous ne voyons pas que, pour cela, il y ait nécessité de supprimer en leur saison les bons reproducteurs, et sans choisir hors saison pour assurer la multiplication de l'espèce ou de la variété. Ne vaudrait-il pas mieux modérer la reproduction, la limiter à deux ou trois jeunes pieds de coulants pour chaque forte souche, par exemple, pincer le bourgeon terminal, en vue de ralentir le développement de ce rameau, et supprimer également et peu à peu les jeunes feuilles des nœuds que l'on ne voudrait pas réserver? Ces suppressions graduelles di-

minueraient la prise de sève et n'auraient probablement pas l'inconvénient de ces suppressions complètes et brutales qui aboutissent toujours à de nouvelles émissions de coulants. Peut-être arriverait-on, par ces moyens, à prévenir les fougueuses réactions de la sève, et à obtenir du même coup de beaux fruits et des pieds reproducteurs préférables à ceux des mois d'août et de septembre. »

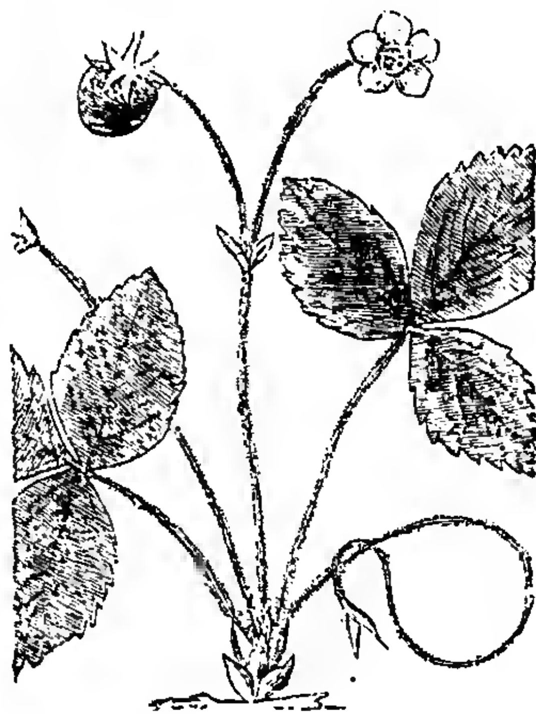
— (*Culture*). Le fraisier se plante en septembre, un peu plus tôt quelquefois, mais pas plus tard, à des distances en rapport avec le développement que la plante peut acquérir. Elle a besoin d'un sol labouré à une certaine profondeur et amendé par du terreau de vieille couche ou du compost; son ennemi le plus à craindre est le ver blanc qui est très-friand de ses racines. On l'en préserve en déposant au fond de la fosse où l'on doit planter le fraisier une couche de 20 à 25 cent. de feuilles sèches de châtaignier qu'on recouvre de terre. Les fraisiers se trouvent ainsi garantis du ver blanc parce que celui-ci ne peut percer les feuilles de châtaigniers. On ne prend, du reste, cette précaution que dans les terrains notoirement reconnus comme infestés de vers blancs.

Les plants de fraisier doivent être placés à 35 ou 40 cent. de distance et en quinconce quand la plantation se fait par planches.

« La plantation faite, on arrose très-copieusement, dit Joigneaux. Quelques pieds meurent en hiver; on les remplace au printemps, puis on entretient les fraisiers par des sarclages, des binages, le pincement des filets et des arrosements. La récolte de la première année est importante avec le fraisier des quatre saisons, mais avec les autres variétés, elle est insignifiante. Au printemps de la deuxième année, on enlève les feuilles mortes avec un râteau et les pieds de filets, puis on remue la terre avec une serfouette; après cela, on glisse du terreau partout, ou, à défaut de terreau, un mélange de fumier de vache très-consommé et de cendres de bois, et l'on paille par dessus; il ne reste plus qu'à donner les soins d'entretien comme précédemment. Au moment où les fraises se forment, il est bon de placer en dessous une couche de paille non-brisée qui empêchera les fruits en question de se salir durant la maturation. Cette précaution dispense des lavages et conserve aux fruits une saveur et un parfum que les lavages altèrent toujours.

« Si les fraisiers des quatre saisons ne produisent bien que pendant deux ans, les autres variétés ne durent pas longtemps non plus; au bout de quatre ans, il est bon de les remplacer. On peut prolonger la durée en rechaussant avec de la bonne terre. »

Le fraisier a besoin d'être souvent arrosé; on devra couvrir le terrain avec un bon paillis pour éviter que la surface ne se durcisse sous le choc réitéré de l'eau qui tombe en gerbe de



Fraisier.

l'arrosoir; dans les temps chauds on devra augmenter la fréquence des arrosages surtout à l'approche d'un orage, qui serait nuisible si la terre n'avait pas été largement mouillée. Il faut se garder de se servir, pour fumer les fraisiers ou pour couvrir la terre, de fumier, des vieilles couches à champignons; cet engrais fait prendre aux feuilles du fraisier une couleur rouge, et amène leur mort en peu de temps.

On se sert très-souvent du fraisier pour faire des bordures de plates-bandes ou de carrés de légumes; les meilleurs pour cet emploi et les plus usités sont les fraisiers sans filets, et surtout le *Buisson de Gaillon*.

On doit débarrasser de leurs filets les fraisiers remontants, à mesure qu'ils se présentent au moment de la fructification ; on laisse cependant les filets que l'on se propose d'utiliser pour la multiplication. Les espèces qui ne remontent pas n'ont au contraire besoin d'être débarrassées de leurs filets qu'au moment de la production des fraises. La récolte de celles-ci terminée, on laisse les fraisiers jusqu'au commencement de l'hiver, moment où l'on enlève tous les coulants après qu'on en a retiré le jeune plant qu'on veut utiliser.

En pleine terre à l'air libre, les fraisiers durent trois ans, après quoi ils sont épuisés. L'année la plus productive étant la deuxième année, on doit s'arranger de façon à avoir toujours des fraisiers de deux ans en plein rapport. Si on veut obtenir des fraises par la culture forcée, on prend en juillet les coulants plantés dans ce but au printemps ; on les met en pots, on choisit de préférence les plants dont les racines commencent à peine à se former, ce que l'on reconnaît à leur couleur blanche ; on tient les pots à l'ombre et à l'abri de l'humidité jusqu'à l'hiver. A ce moment on les place sous des châssis chauffés ou sur des tablettes fixées au fond d'une serre à ananas, et en février ou mars on a des fraises convenablement mures et qui se vendent fort cher.

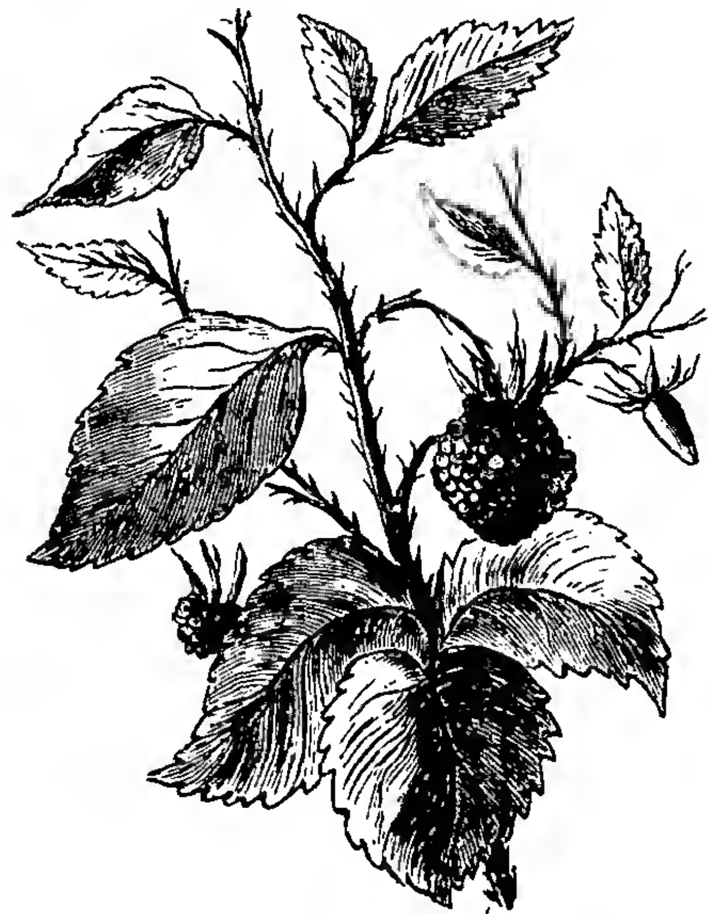
Ennemis du fraisier. « La larve du hanneton et la tipule potagère sont les deux insectes, dit Joigneaux, qui font le plus de mal aux fraisiers, le premier surtout. Aussitôt que les feuilles de la plante se flétrissent, il faut dégager le pied et détruire la larve. Les terrains sablonneux sont ceux dans lesquels les fraisiers ont le plus à souffrir de la voracité de ces maudits insectes. »

Framboises. « La framboise a un parfum délicieux, mais très-fort, et qui ne plaît pas à tout le monde ; ce qui fait que lorsqu'on les mange crues, on les mêle ordinairement avec des fraises, ou des groseilles. On en fait de très-bonnes compotes glacées avec une couche de gelée de groseille ; on en fait des confitures, des glaces, de la marmelade, des dragées, du sirop. On parfume avec e sirop de vinaigre, et l'on peut dire que les officiers et les confiseurs font beaucoup d'emploi de ce fruit.

Les framboises sont nourrissantes, cordiales, un peu rafraîchissantes, stimulantes, adoucissantes et légérement fondantes; c'est en tout un aliment très-sain, et peu de personnes ont l'estomac assez faible pour être obligées de s'en abstenir. Cependant, en raison de leur propriété rafraîchissante, nous ne conseillons pas d'en manger beaucoup à la suite du dîner. »

(GRIMOD DE LA REYNIÈRE).

Sucré, acidulé, d'un parfum suave et d'une saveur des plus agréables, le



Framboisier

fruit du framboisier est un aliment sain et de facile digestion; malheureusement son fumet pourtant peu prononcé, ne plaît pas à tout le monde.

Framboises en bouteille. On les traite comme les fraises, en les choisissant, belles, peu mures, et en ne laissant bouillir que sept ou huit minutes. On peut employer des bouteilles de demi-litre.

Framboises conservées. On les choisit comme les fraises, un peu avant leur complète maturité, d'un rouge clair, transparentes et très-fraîches. On les met dans des bouteilles sans les tasser et on verse par-dessus du sirop froid à 26°; on ne doit soumettre les bouteilles

qu'à un seul bouillon du bain marie.

Beignets de framboises. Voy. BEIGNETS.

Bouchées de dames à la framboise. « Cassez 6 œufs et séparez les blancs des jaunes, mettez les blancs dans un bassin et les jaunes dans une terrine, ajoutez 2 hectos de sucre en poudre avec jaunes d'œufs, puis travaillez avec la cuiller de bois pendant sept minutes. Fouettez les blancs d'œufs, et lorsqu'ils sont bien fermes, mêlez-les aux jaunes avec un hecto de farine pour faire de la pâte à biscuit; couchez cette pâte sur des feuilles de papier en morceaux ronds de quatre centimètres: Faites cuire, et lorsque la pâte est cuite parez tous les morceaux avec un coupe-pâte uni de quatre centimètres, masquez un des morceaux de gelée de framboise et couvrez-le d'un autre morceau pour former la bouchée de dames, procédez de même pour toutes les bouchées, et glacez-les à la glace de framboise que vous ferez de la manière suivante : Faites cuire au petit cassé un demi-litre de sirop à 36 degrés, ajoutez du jus de framboise, mêlez et retirez du feu pour amener le sirop à 38 degrés. Laissez refroidir, puis travaillez le sucre à la spatule; lorsqu'il est bien lisse, mettez-le dans une terrine; faites fondre une partie de cette glace, et, si elle n'était pas assez rose, ajoutez quelques gouttes de carmin liquide; piquez chaque bouchée sur une brochette et trempez-la entièrement dans la glace; mettez-la sur une grille et passez-la deux minutes au four; parez-les bouchées et déposez-les sur un tamis. » (GOUFFÉ.)

Confiture de framboise. On met dans la bassine une certaine quantité de framboises, on les place sur un feu doux qu'on active peu à peu ; cinq minutes d'ébullition suffisent. On ajoute un poids égal de sucre concassé très-fin ; la confiture est faite lorsque le sucre est fondu, on retire et on met en pots.

La confiture de framboise peut se faire comme la *confiture de fraises.* On peut encore opérer comme suit : on a 2 kilog. de framboises, on les écrase avec 500 gr. de groseille blanche, on passe le tout avec expression, dans un linge, on met cuire ce jus dans une bassine avec 500 gr. de sucre par 500 gr. de jus. On écume, on fait bouillir pendant 20 ou 30 minutes. Pour savoir si la confiture est assez cuite, on en verse une cuillerée dans une assiette, si elle se fige, la cuisson est terminée.

Gelée de framboises. Elle se fait absolument comme la gelée de groseilles, avec cinq minutes de plus de cuisson, elle est plus difficile à congeler. C'est la plus agréable des gelées.

On peut encore l'obtenir de la façon suivante : écrasez les framboises et passez-les à travers un torchon humide, en exprimant fortement. Mettez ce jus dans la bassine avec un poids égal de sucre. Faites cuire environ un quart d'heure, en prenant garde de laisser noircir le jus. Lorsqu'on juge que la gelée est cuite, on l'empote.

Framboises glacées. « Egouttez des framboises de conserve ; faites-les passer à l'étuve, et glacez-les à la glace de framboises. » (GOUFFÉ.)

Jus de framboises. On fait fondre les framboises dans une poêlette sur le feu, après avoir enlevé les queues; on les fait égoutter sur un tamis.

Afin de laisser déposer la partie gélatineuse, on laisse reposer le jus pendant douze à quinze heures dans un lieu frais; il se forme alors un caillot qu'on brise avec une fourchette et on le fait égoutter pour obtenir un jus bien clair. Ce jus se met dans des bouteilles de petites dimensions, car une fois entamé, le jus de la bouteille ne peut se conserver plus de deux jours à moins que le temps ne soit très-froid. Le jus mis en bouteille, on bouche, on ficelle et après avoir fait bouillir dix minutes, comme il est dit à l'article cerises en bouteille, on cachète, et on peut garder pendant deux ans, si les bouteilles sont bien cachetées et placées dans un endroit frais. Ce jus peut être transformé en sirop de framboise. (V. ce mot).

Autre. Choisissez des framboises bien mûres, mêlez-les dans un vase avec une petite quantité de paille coupée à 10 ou 12 centimètres de longueur et tordez-les dans un linge, si vous n'avez pas de presse à fruit ; filtrez et mettez en bouteille comme pour les jus de fraises.

Il est indispensable d'ajouter de la paille aux framboises pour les presser, parce que sans cette précaution, elles deviennent tellement compacte que le jus n'en peut être obtenu qu'avec beaucoup de difficulté.

Ratafia de framboises. Vous prendrez

1 kilogramme de framboises bien mûres, dont vous enlevez les queues ; mettez-les dans un bocal de verre avec quatre litres de forte eau-de-vie, bouchez et exposez pendant deux mois au soleil : faites fondre ensuite 1 kilogramme de sucre dans très-peu d'eau, si vous voulez avoir un ratafia doux ; et seulement 500 grammes, si vous le voulez fort; le sucre doit seulement être bien humecté : passez la liqueur, ajoutez le sucre et mettez en bouteille.

Si, au lieu d'eau-de-vie, vous employez de l'alcool, ce qui vaut mieux, n'en mettez que deux litres et ne laissez infuser que douze heures; faites alors fondre 3 kilogr. de sucre dans deux litres d'eau, et après avoir passé l'infusion au tamis, on la mêle au sucre et on met en bouteilles.

Autre. Mélangez 100 grammes de jus de cerises et 600 grammes de jus de framboises, et faites fondre dans ce mélange 1 kilogr. de sucre; ajoutez 2 litres de bonne eau-de-vie, laissez reposer et mettez en bouteilles lorsque la liqueur est bien claire.

Sirop de framboises. On fait cuire les fruits pendant quelques instants en les remuant; puis on les met sur un tamis pour en extraire le jus, auquel on ajoute un huitième de jus de cerises acides. On dépose le jus obtenu à la cave pendant vingt-quatre heures, dans une terrine non vernissée, il se coagule. Il faut le diviser avec une fourchette, et le verser sur un tamis de crin ou sur un morceau de molleton blanc, que l'on cloue sur un chassis pour en faire une sorte de tamis; on le laisse égoutter sans presser. Le jus est alors parfaitement liquide, on y ajoute 800 grammes de beau sucre concassé pour 500 grammes de jus : On laisse fondre le sucre sur un feu doux ; il faut avoir soin de retirer au *premier bouillon*, on laisse refroidir dans une terrine, on met ensuite en bouteilles, on bouche et on conserve dans une cave fraîche en ayant soin de placer les bouteilles debout.

Vin de framboises. Ce vin se compose en deux fois. Prenez 15 kilogr. de framboises d'une belle couleur rouge et 3 kilogr. de fraises nouvellement cueillies. Égrappez les groseilles; enlevez les queues aux framboises. Pilez ensemble les fruits pour les mêler intimement; laissez reposer 24 heures dans un vase de grès; enveloppez les fruits dans un linge et pressez-les. Mesurez le liquide obtenu; faites-y fondre 250 gr. de sucre par litre; versez-y 3 décilitres d'esprit de vin par litre. Agitez fortement et mettez-le en réserve jusqu'à la saison des mûres.

Prenez 2 kilogr. 1/2 de mûres, écrasez-les dans 1 litre d'eau ; faites leur jeter un bouillon et laissez-les ensuite refroidir pendant 36 heures. Pressez et mesurez le liquide. Ajoutez sucre et eau-de-vie dans les mêmes proportions que ci-dessus. Versez ce liquide sur celui qui a été mis en réserve. Agitez fortement le vase 3 ou 4 fois dans le premier mois; laissez mûrir ce vin pendant une année au moins. Il acquiert ensuite de la qualité d'année en année, jusqu'à la septième, époque où il commence à perdre de son parfum.

Framboisier (*Hort.*) Rosacée originaire de Crète. C'est un arbrisseau à tige droite, faible, creuse, herrissée d'aiguillons. On le cultive dans toute l'Europe ; il se trouve dans nos bois à l'état sauvage; il est alors appelé *mûron* et produit les fruits nommés *mûres.*

Variétés. On cultive les framboisiers *à gros fruits rouges*, cabus et oblongs; *des alpes*, ou quatre saisons, à fruits rouges; le *bifère du Chili*, à fruits jaunes; le *falstoff*, à fruits rouges; le *gambon*, à fruits rouges ; l'*ordinaire*, à fruits blancs et à fruits rouges; le *souchetii*, à fruits blancs et rosés.

M. Van Hamme, jardinier à Steenockerzeel (Belgique) nous envoie un excellent article sur le framboisier et nous dit préférer, les variétés suivantes :

Merveille des quatre saisons, à fruits rouges ;

Surpasse Falstoff;

Surpasse Merveille;

Surprise d'automne ;

Sucré de Metz, excellente nouveauté, répandue par la maison Simon Louis, de Metz.

Culture. Cet arbrisseau ne se montre pas difficile, il vient partout, mais il n'acquiert de la vigueur que dans les terres de moyennes consistance ; l'exposition qui lui convient le mieux est celle du levant, avec un abri (mur ou haie) contre les vents.

La culture se rapproche beaucoup de celle du groseillier, à cela près que le framboisier perd chaque année le bois

qui a donné des fruits. Aussi, après la récolte, on retranche les tiges pour n'en conserver que trois ou quatre par souche, et on laisse un espace de 5 ou 6 centimètres ou moins entre chaque tige qui profite ainsi de toute la sève tardive. Quand vient le printemps, on coupe ces tiges à moitié de leur hauteur, cette suppression rend les yeux à fruits plus productifs, on augmente encore la production en assujettissant les tiges à des traverses en treillage, qui les retiennent dans une position oblique.

« On plante de préférence en ligne, dit M. Van Hamme ; on ouvre une tranchée de 40 centimètres de largeur sur 30 de profondeur. On y met du fumier ou du compost décomposé ; on espace les plants à 0m20 les uns des autres et on couvre très-peu les racines. Si l'on pouvait laisser la tranchée ouverte d'une dixaine de centimètres de profondeur, cela ne vaudrait que mieux, parce que l'on pourrait plus facilement ensuite avoir recours aux engrais liquides. Pendant l'hiver, on ajoute du fumier ou du compost.

« La plantation faite, on passe à la mise des tuteurs. De tous les moyens, le plus avantageux est le suivant :

« On prend des tuteurs assez forts, et de la longueur de 1 m. 50 cent. Après les avoir rendus pointus au bout, on les introduits, à l'aide d'un marteau de bois, les pointes près des pieds des framboisiers, sur un angle de 40 degrés d'un côté, et à la distance de trois mètres les uns des autres.

« De l'autre côté de la tranchée l'on opère de même, ce qui fait une ouverture de 0 m. 80 cent. On relie les lignes de tuteurs par deux fils de fer galvanisés : le premier à 0 m. 30 cent. de hauteur ; le second, à 0 m. 80 cent.

« Les sarments ou tiges y sont attachés de manière à garnir les deux côtés sur chaque fil galvanisé, à une distance de 0 m. 15 cent. les uns des autres.

« Pendant l'été rien à faire si ce n'est la cueillette et la suppression des tiges nouvelles qui tendraient à s'écarter de la ligne.

« Voici les avantages de cette méthode :

« Les sarments étant bien attachés, les fruits ne sont pas si sujets à tomber.

« Les tiges de l'année, c'est-à-dire les nouvelles pousses, ayant toute liberté, croissent dans la direction verticale, et par conséquent au centre des tiges fructifères ; elles ne gênent donc pas ces dernières.

« Je ne conseille pas d'étendre de la paille au pied des arbustes au moment de la récolte ; il vaut mieux cueillir les fruits à la main, car ceux auxquels on donne le temps de tomber sont trop mûrs, insipides, fades et moisis.

« Aussitôt après la fructification, on supprime les pousses qui ont produit et on les remplace par les nouvelles tiges de l'année ; on ramène celles-ci du centre vers les tuteurs, et on les palisse à la place des anciennes; elles ne tardent pas à porter des fruits à leur tour. On ne les taillera pas avant la fin de l'hiver ou le commencement du printemps suivant. Alors on les coupe au ras des piquets. »

Il y a une variété de framboisier qui donne un fruit énorme ; on doit de préférence en garnir les jardins, Les framboisiers remontants donnent des fruits deux fois par an, à l'automne et au printemps, mais leurs fruits ne sont ni aussi bons, ni aussi beaux, ni aussi abondants que ceux des autres espèces. Les framboisiers se renouvellent au moyen de drageons qui envahissent le terrain et dont on ne laisse subsister que le nombre que comporte la nature et la fertilité du terrain.

Il arrive très-fréquemment, aux environs de Paris, qu'une plantation de framboisiers d'un aspect robuste et sain, ne produit pas et semble comme frappée de stérilité; cet état est dû à un insecte coléoptère du genre nitidule qui, au moment de la floraison, ronge les organes reproducteurs des fleurs et détruit à l'avance tout le fruit, sans causer le moindre dommage à la plante. Il est facile de se débarrasser de cet insecte : il faut, sitôt qu'on s'aperçoit de sa présence, secouer fortement le matin avant le lever du soleil, le framboisier en fleurs, après avoir placé dessous des feuilles de papier; les insectes engourdis par le froid de la nuit ne peuvent s'envoler, et on les détruit très-facilement.

Lorsque la framboise est mûre elle se détache très-facilement de la tige; pour n'en pas perdre, on garnit le pied

avec de la paille propre. De cette façon la framboise qui tombe au moindre vent ne peut ni se salir ni s'écraser. La framboise ne se conserve pas, et si on veut la manger fraîche il ne faut pas attendre plus de quelques heures après la cueillette ; passé ce temps, elle commence à se corrompre et n'est plus bonne.

Francolin. Voy. PERDRIX.

Frangipane. La crême qui doit son nom au prince italien Frangipani est d'assez difficile digestion. On en garnit des tartes, des tartelettes; on en fonce certaines pièces de pâtisserie. La *frangipane* est souvent nommée *crême pâtissière.*

Mettez dans une terrine quatre jaunes d'œufs et deux œufs entiers ; incorporez-y une quantité suffisante de farine pour en obtenir une bouillie épaisse; délayez cette bouillie dans un litre de lait. Placez le mélange sur le feu; remuez jusqu'à l'ébullition; ajoutez alors 125 gr. de beurre clarifié ou de moëlle de bœufs fondue; remuez toujours et laissez cuire un quart-d'heure. Quand cette bouillie est très-épaisse, versez-la dans un vase où elle refroidira. Après le refroidissement, ajoutez quelques amandes pilées, quelques macarons écrasés en fines miettes et du sucre en poudre, de manière à bien mélanger le tout.

Autre. Ayez un verre de lait, 1 gr. de canelle, un peu de zeste d'orange ou de citron rapé, une pincée de muscade et un peu de laurier sauce, faites bouillir le tout pendant dix minutes; pressez-le dans un linge, après qu'il a bouilli; mélangez-y 30 gr. de farine fine, 35 gr. de beurre frais, trois œufs entiers et battus, 35 gr. de sucre en morceaux, un ou plusieurs massepains en poudre et de la fleur d'oranger pralinée, que vous aurez fait sécher.

On fait cuire doucement ce mélange, jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une bouillie qui est la frangipane, celle-ci peut se préparer un jour d'avance.

Il y a plusieurs manières d'employer la frangipane chaude en la versant dans la tourte, avant de mettre celle-ci au four ; mais il faut alors piquer le fond de la tourte avec une fourchette et mettre au four de suite.

On peut mettre la frangipane dans la tourte, soit lorsque la bordure de celle-ci commence à prendre couleur, soit lorsque la tourte est complétement cuite; mais il faut dans ce cas la remettre à l'entrée du four pour faire fondre la frangipane et la faire prendre. On doit toujours la saupoudrer de sucre fin avant de la servir.

Il est d'usage de recouvrir les frangipanes d'un grillage formé de lanières de pâte. Si on la met dans la tourte avant que celle-ci soit cuite, on pose le grillage selon le procédé ordinaire; il n'est pas absolument nécessaire de le dorer.

Si, au contraire, la tourte est cuite, on



Fraxinelle

forme, sur une feuille de papier beurré, le grillage de la dimension nécessaire et on le fait cuire à un feu doux ou plutôt on le fait simplement sécher, et on le pose d'une seule pièce sur la frangipane.

On pourra remplacer le grillage par tout autre ornement.

Frangipane à la ménagère. Mettez deux ou trois jaunes d'œufs dans une casserole, avec deux cuillerées de farine. Lorsqu'ils sont bien délayés, ajoutez un demi-litre de lait, sucrez; ajoutez de la fleur d'oranger hachée et des macarons écrasés. Faites cuire pendant un quart-d'heure en remuant continuellement.

Frangipane aux amandes. Mondez 60 gr. d'amandes douces et 10 gr. d'amandes amères ou de noyaux d'abricots, ou de noyaux de pêche. Pilez-les, en les humectant au fur et à mesure avec de l'eau de fleur d'oranger, en quantité suffisante pour les empêcher de tourner en huile. A la pâte fine ainsi obtenue, ajoutez 70 gr. de sucre finement tamisé. Mélangez à froid le tout avec la frangipane *à la ménagère* et servez-vous-en pour garnir des pâtisseries.

Fraxinelle ou Dictame (*Hort.*). La culture de cette plante est très-facile ; elle se plaît à l'exposition du midi ; toute bonne terre de jardin lui convient. Cet arbuste orne très-bien les jardins paysagers où il donne en été de jolies fleurs d'un violet clair rayé de pourpre foncé ; il en existe aussi une variété à fleurs blanches. On le multiplie par la division des touffes au printemps ; elles grossissent vite, et dans un bon sol, on peut les dédoubler tous les ans ; on peut aussi le multiplier par le semis, mais il faut y avoir recours aussitôt la maturité des grains, car elles perdent immédiatement leur propriété germinatrice ; aussi a-t-on renoncé à ce procedé.

La fraxinelle est l'objet d'une expérience fort curieuse qui, pour réussir, doit être tentée pendant les étés chauds et secs. Si on approche une allumette enflammée d'une touffe de fraxinelle, on voit une flamme légère qui enveloppe la plante pendant quelques secondes, sans la brûler ni la détériorer en rien et s'éteint d'elle-même. C'est cette particularité qui a fait donner à la fraxinelle le surnom de *Buisson ardent*, sous lequel elle est connue. Cette singularité s'explique par ce fait que la plante exhale une huile essentielle, et ce sont les vapeurs de cette huile qui s'enflamment au contact de l'allumette.

Frémir. On appelle ainsi la petite agitation qui se produit à la surface d'un liquide, au moment où il va se mettre à bouillir.

Frêne (*Hort.*). Quelques-unes de ses variétés, et elles sont nombreuses dans nos forêts, ne le cèdent guère au chêne, tant pour la hauteur, que pour la dureté du bois ; mais ses feuilles ont le désagrément d'attirer les mouches cantharides, ce qui rend son ombrage sinon dangereux du moins fort incommode. Le bois du frêne est très-recherché pour l'ébenisterie à cause de ses nœuds ; on utilise ses grosses branches pour les instruments aratoires et la carrosserie ; pour l'usage de la cheminée il a l'avantage de mieux brûler que les autres bois durs alors qu'il est nouvellement coupé, et de donner beaucoup plus de chaleur ; on utilise aussi ses feuilles qui fournissent l'hiver un excellent fourrage.

Le frêne a besoin d'une terre légère et un peu fraîche. En France on le plante communément dans les haies qui servent de limites aux héritages ou qui bordent les enclos, cependant il nuit aux autres plantes par suite de ses racines en nombre infini qui épuisent le sol.

On ne peut reproduire le frêne ni par bouture ni par marcotte, il faut semer sa graine en pépinière ou sur place ; elle ne lève que la seconde année. Le plant de frêne ne réussit pas s'il est planté tout seul ; on le sème parmi d'autres essences de bois taillis qu'on supprime à mesure que le plant du frêne prend assez de force pour occuper tout le terrain ; c'est ainsi qu'en Allemagne on a créé de belles forêts de frênes par semis sur place dans des terrains humides ou marécageux.

Le frêne ordinaire d'agrément, ne convient qu'aux parcs d'une certaine étendue, où il peut former des futaies d'une grande hauteur. Le *frêne dore* et le *frêne jaspé* figurent bien dans les jardins paysagers, où on les cultive à cause de la beauté de leur écorce. Il en est de même du *frêne argenté* à feuilles panachées presque blanches et du *frêne pleureur* dont on peut faire descendre les rameaux jusqu'à terre. En greffant ce dernier en tête sur une tige élevée et en plaçant deux greffes opposées de façon que tout le tour de l'arbre soit fourni de branches, on peut se construire un joli cabinet de verdure fort agréable pendant les grandes chaleurs. On greffe avec succès tous les frênes indigènes sur le frêne commun ; il en est de même des frênes de variétés étrangères, tels que *frêne blanc d'Amérique* qui s'élève jusqu'à 25 mètres sur le bord des rivières, le *frêne vert* à feuilles de noyer, le *frêne noir*, le *frêne à feuilles de Lentisque, le frêne quadrangulaire*, etc., etc.

FEUILLES DE FRÊNE. On prétend qu'elles sont douées de vertu contre la goutte et les rhumatismes; on les emploie de la manière suivante :

Dans deux tasses d'eau, faites infuser pendant trois heures, 1 gramme de poudre de feuilles, passez et buvez. On renouvelle cette dose matin et soir; on a porté de 1 gramme à 20 grammes la dose de poudre sans en avoir éprouvé d'inconvénient.

Fressures DE VEAU ET DE MOUTON. Coupez-la en morceaux et faites-la revenir dans une casserole en y ajoutant quelques petits morceaux de lard et du beurre. Lorsqu'elle commence à prendre couleur ajoutez de la farine; faites-la roussir; ajoutez de l'eau, des oignons et des légumes : carottes, pommes de terre. Relevez avec thym, laurier, persil, sel, poivre, et laissez cuire deux heures.

Fressure de porc. On l'accommode comme la fressure de mouton en y ajoutant un peu de vin.

Le foie peut se préparer à part comme le foie de bœuf.

Fricadelles (*Cuisine*). Voy. HACHIS.

Fricandeau. Ce ragoût est sain quoique un peu lourd.

Fricandeau de ménage (*Entrée*). Ayez, par exemple, 1 kilog. 500 grammes de rouelle de veau, parez cette rouelle; ôtez les peaux et les nerfs; piquez-la de lard fin en dessus, comme le montre notre dessin. Mettez-la dans une casserole dont le fond aura préalablement été garni de tranches d'oignons et de carottes. Mouillez avec un verre d'eau ou de bouillon; faites cuire très-doucement avec feu dessus et dessous pendant 2 ou 3 heures, en ayant soin, de quart-d'heure en quart-d'heure, de relever le couvercle pour arroser la viande avec la cuisson qui l'entoure. Ce *fricandeau* se sert ordinairement sur son jus dégraissé et réduit; ou bien sur une purée d'oseille, d'épinards ou de chicorée; ou bien encore à la tomate, aux petits pois, aux petites carottes nouvelles.

Pour les autres *fricandeaux*, suivez le même procédé, seulement le temps de la cuisson est variable. Les fricandeaux de poisson se servent sur leur jus ou sur une sauce tomate.

On apprête de même des tranches de saumon, de thon frais ou d'esturgeon, seulement le temps de la cuisson varie selon la grosseur du morceau; on les sert avec leur jus ou avec une sauce tomate.

Fricandeau glacé (*Entrée*). C'est avec la rouelle de veau qu'on fait ce fricandeau; après qu'on a séparé les morceaux, on les bat, on les pare et on les pique des deux côtés avec des lardons fins. On les fait revenir et, lorsqu'ils ont pris couleur, on les mouille avec de l'eau ou du bouillon, de façon que les morceaux baignent complétement. On ajoute alors les débris enlevés en parant, quelques morceaux de jambons, des carottes, des oignons, des clous de girofle, un bouquet garni, sel et poivre : quatre ou cinq heures de cuisson; petit feu dessous et dessus; dans le cas où à moitié cuisson la sauce serait trop pâle, ajouter de l'oignon brûlé. Une demi-heure avant de servir, on prend une grande partie de la sauce qu'on fait réduire de façon à former une glace. Quand les fricandeaux sont cuits, on les recouvre de cette glace, après les avoir dressé sur le plat, et on sert le reste du jus sous les fricandeaux; on peut ranger autour du plat une partie des légumes.

Fricandeau à l'oseille ou à la chicorée. Préparez-les comme ci-dessus et servez-les sur une farce d'oseille ou sur de la chicorée cuite, auxquelles vous aurez ajouté le jus de vos fricandeaux. Les légumes de la cuisson ne se servent pas.

Fricandeau aux pruneaux et au raisin de Malaga. Vos fricandeaux étant cuits, comme dessus, retirez les légumes et laissez réduire la sauce pour glacer; ajoutez-y des pruneaux cuits à l'avance et dont il faut retirer les noyaux. Lorsqu'ils ont chauffé dans la sauce, on les sert autour du fricandeau : de gros raisins de Malaga peuvent remplacer les pruneaux, mais il faut avoir soin d'en retirer les queues et les pepins.

Petits fricandeaux aux champignons. On coupe de fines escalopes de veau, on les arrondit, on les pique de lard, on y met du sel, puis on les fait revenir dans du beurre assaisonné d'un peu d'oignons découpés. Tandis que ces petits fricandeaux prennent une belle couleur brune de chaque côté (on les arrose de temps en temps avec du jus), on prépare une certaine quantité de champignons

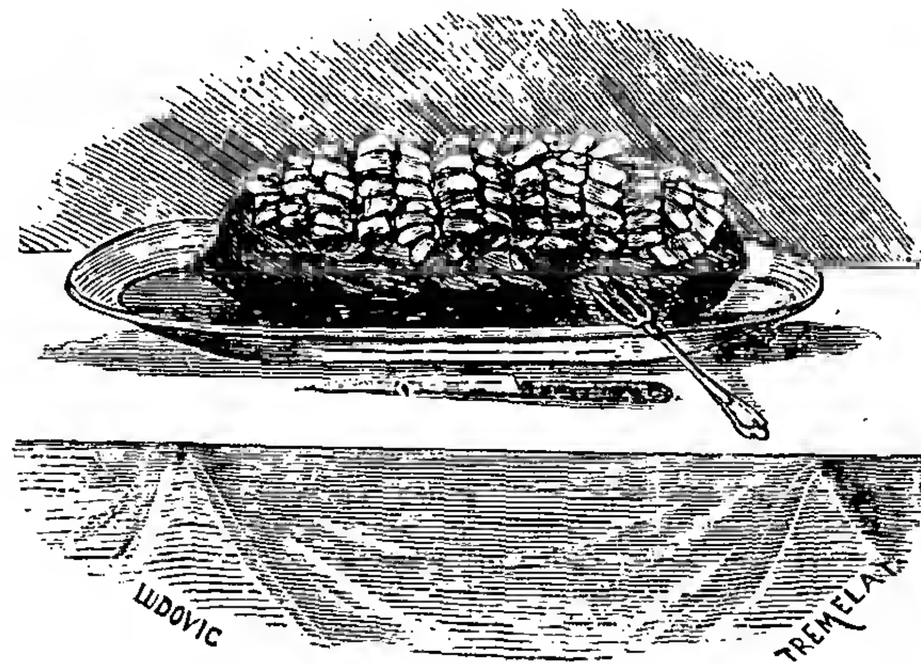
finement découpés, assaisonnés de beurre et de sel, de poivre et d'un peu de jus de citron, si on l'aime ; on mouille avec du bouillon, et l'on sert les fricandeaux sur les champignons.

Fricassée DE POULET (*Entrée*). Epochez votre poulet, pour lui enlever la vessie (*épocher*, c'est faire une fente de 6 à 8 centimètres, sur le cou, du côté du dos), coupez le croupion ; dégagez la graisse qui peut s'y trouver, afin de retirer avec facilité, le gésier, le foie, le cœur et les poumons. Flambez ; si le foie est bon, il se servira avec la fricassée.

Manière de découper le poulet pour fricassée. Placez-le sur le dos, la tête de votre côté. Incisez profondément, de chaque côté, depuis le bréchet jusqu'au joint de l'aile qui se trouvera ainsi séparée. Retournez le poulet et séparez les cuisses. Enlevez les ailerons au deuxième joint, puis les pattes aux jointures et le cou entièrement, puis les cuisses, puis les filets. Séparez estomac et reins ; coupez-les chacun en quatre morceaux égaux et bien nets. Coupez le cou en deux : d'un côté, la tête et un peu du cou ; de l'autre le reste du cou et une partie du jabot que l'on laisse à son extrémité. Chaque morceau du poulet découpé aura sa part de peau qui le recouvrira aussi proprement que possible.

On conseille, avec raison, de supprimer les pattes, le gésier, le foie et tout ce qui, dans l'intérieur, serait susceptible de colorer la fricassée à la blancheur de laquelle on doit apporter tous ses soins. On y contribuera en frottant les membres du poulet avec du jus de citron ou avec un peu d'acide tartrique délayé dans de l'eau.

Faire dégorger. Quelques cuisiniers font dégorger le poulet, soit avant de le découper, soit après cette opération. Il n'est utile de faire dégorger que les poulets qui ont mauvais goût. Mais un poulet délicat, de bonne provenance n'a qu'à perdre lorsqu'on le met dans l'eau. Les volailles douteuses, provenant de basses-cours mal tenues sont donc les seules qu'il soit nécessaire de faire dégorger. Pour cela, on les met, entières ou en morceaux, dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, ou dans de l'eau tiède pendant une demi-heure ou dans de l'eau froide pendant une heure.



Fricandeau.

Cuisson. Faites cuire le poulet, avec environ 1 litre d'eau, 100 grammes d'oignons, 1 clou de girofle, un bouquet garni ; 2 pincées de sel, 2 prises de poivre. Au premier bouillon, écumez, faites ensuite mijoter pendant une 1/2 heure, avec la casserole couverte aux trois quarts. Quand le poulet est cuit, égouttez-le et réservez la cuisson.

Sauce et ragoût. Faites un *roux* avec 80 grammes de beurre et 80 grammes de farine ; faites cuire ce roux pendant 5 minutes à peu près, sur un feu doux, sans qu'il prenne couleur. Ajoutez alors la cuisson et le jus de 250 grammes de

champignons préparés pour garniture. Quand la sauce bout, ne laissez plus que mijoter pendant une demi-heure.

Déposez les morceaux de poulet dans un plat à sauter, versez dessus 20 centilitres de la sauce dégraissée et passée au *chinois;* couvrez le plat et faites chauffer à feu doux. Liez le reste de la sauce avec 4 jaunes d'œufs et 30 gr. de beurre (Voy. *liaison à l'œuf*). Passez la sauce; mettez-y les *champignons préparés pour garniture;* faites chauffer une demi-minute.

Manière de servir la fricassée. Pendant ce temps, dressez, dans le plat à servir, le poulet, de la façon suivante : les deux morceaux de reins au milieu du plat; les deux pattes par dessus; les deux morceaux de cou sur les pattes; les deux ailerons sur le cou. Sur le cube ainsi formé, appuyez les deux ailes et les deux cuisses. Sur le tout, posez les deux morceaux de l'estomac, disposez les champignons aux quatre coins et couvrez avec la sauce. Si vous voulez donner plus d'apparence et plus de valeur à la fricassée, placez aux angles quatre belles écrevisses, ou bien couronnez le plat de croutons, ou bien ajoutez des fonds d'artichauds, etc.

Fricassée de poulet à la ménagère. Mettez dans une casserole, 30 grammes de beurre, 2 cuillerées de farine; tournez sur le feu, pour mêler; aussitôt que le beurre est fondu et mêlé à la farine, ajoutez 20 centilitres d'eau chaude, du sel, du poivre blanc, un bouquet de persil, de la ciboule, des clous de girofle; puis le poulet découpé et dégorgé comme il a été dit. Faites sauter le tout dans la casserole pour bien le mélanger; couvrez d'un rond de fort papier beurré pour conserver la blancheur de la fricassée. Retenez ce papier sur le bord de la casserole, en y posant un couvercle, un peu de côté. Faites cuire, en ayant soin d'agiter souvent la casserole, pour bien lier ce qu'elle contient. Aux deux tiers de la cuisson, c'est-à-dire, au bout de 40 minutes, ajoutez 12 très-petits oignons et des champignons préparés d'avance et bien blancs. Une heure de cuisson est suffisante. Retirez les membres et dressez-les sur le plat dans l'ordre sus-indiqué. Dégraissez la sauce et ôtez le bouquet.

Mêlez, dans une petite terrine, 3 jaunes d'œufs avec un jus de citron ou un filet de vinaigre et un peu d'eau. Faites couler cette liaison lentement dans la sauce bouillante restée dans la casserole et remise sur le feu. Si la sauce était trop claire, on l'épaissirait avec un peu de fécule; si elle était trop épaisse, on y ajouterait un peu d'eau bouillante.

Poulet entier en fricassée. Le poulet entier figure très-bien sur la table en face d'un autre plat de volaille ou de gibier entiers. On le vide et on le fait dégorger comme il a été dit; on le fait cuire comme *à la ménagère,* sans le découper. On l'accompagne de la même garniture ou d'une *financière.*

Poulet fricassé en 20 minutes. On passe



Fritillaire.

les membres dans le beurre; lorsqu'ils sont cuits on les retire. On jette une pincée de farine sur le beurre resté dans la casserole; on mêle, on ajoute des champignons, du persil, des échalotes hachées, du sel et du poivre blanc; on pose ce mélange une minute sur le feu, en remuant continuellement. On ajoute un verre de vin blanc; on fait réduire cette sauce sur un feu vif; on y fait ensuite réchauffer les morceaux pendant une minute. Enfin, on les dresse sur le plat et on les arrose de la sauce.

Fricassée de poulet à la Du Barry. Faites dégorger les morceaux d'un poulet que vous aurez dépecé. Après les avoir essuyés, mettez-les sur le feu, dans une casserole, avec de l'eau. Lorsque celle-ci commencera à bouillir, retirez les

morceaux, égouttez-les. D'autre part, mettez sur le feu une casserole avec beurre, lard rapé, une tranche de jambon de Bayonne; lorsque le tout est chaud, ajoutez-y les morceaux de poulet; faites-les sauter un instant ajoutez un peu de farine et mélangez. Ajoutez moitié bouillon et moitié eau, employez de préférence l'eau dans laquelle ont blanchi les morceaux de poulet. Ajoutez oignons et bouquet garni; écumez, laissez bouillir en couvrant la casserole; il suffit de trois quarts d'heure pour la cuisson. On retire le bouquet et les oignons, et l'on sert après avoir dressés les morceaux et les avoir arrosés de la sauce liée à l'œuf

Fricassée de poulet à la chevalière. « Lorsque les poulets sont vidés, flambés, époches, levez les filets entiers et laissez après le moignon de l'aileron; découpez le reste du poulet et faites cuire comme pour fricassée; réservez les filets mignons; battez-les légèrement avec le manche du couteau; passez la lame sous les gros filets pour enlever la petite peau; piquez-les de lard fin, et mettez-les dans un plat à sauter légèrement beurré. Parez les 4 filets mignons et formez-en une couronne dans un petit plat beurré; collez avec du blanc d'œufs, sur la couronne, un cordon de langue à l'écarlate d'un centimètre de large; couvrez les filets d'une barde de lard bien mince, puis panez les 4 cuisses; préparez une croustade de la largeur du plat d'entrée, haute de 6 centimètres; faites cuire et glacez les filets piqués; faites cuire les filets mignons et frire les cuisses que vous avez panées; dressez dans le milieu de la croustade, les reins et les ailerons que vous formez en carré; saucez légèrement avec de l'allemande; dressez les 4 cuisses en les appuyant sur les reins de poulets, puis placez les filets piqués entre les cuisses; posez la couronne de filets mignons au sommet, et mettez une truffe au centre de la couronne; glacez les filets et servez une allemande à part avec champignons. »

Fricassée de poulets liée au lait d'amande. « Découpez les poulets comme pour la fricassée ordinaire; faites-les blanchir, égouttez-les, nettoyez et parez les morceaux que vous mettez dans une casserole, mouillez avec 1 litre de velouté et 1 demi-litre de consommé de volaille; faites cuire, égouttez la sauce et dégraissez-la parfaitement: faites-la reduire, et lorsqu'elle masque la cuiller, passez-la à l'étamine sur les poulets, faites bouillir, liez avec un lait d'amandes que vous ferez de la manière suivante: ayez 60 grammes d'amandes douces que vous émondez, lavez et pilez parfaitement; mouillez-les avec 2 décilitres de lait, passez-les à travers un linge avec expression pour bien extraire le lait; retirez la fricassée, laissez tomber le bouillon une minute, versez le lait d'une main et remuez la casserole de l'autre pour bien lier, dressez et servez. »

Fricassée de poulet à l'essence de racines dite de Saint-Lambert. « Préparez les poulets, découpez-les, mettez-les dans une casserole et faites-les dégorger pendant une demi-heure, mouillez-les avec essence de racines blanches, faites cuire et égouttez-les dans une passoire, passez la cuisson à travers une serviette, faites réduire de moitié et ajoutez 8 décilitres de velouté, faites réduire de nouveau jusqu'à ce que la sauce masque la cuiller, liez à l'œuf et passez à l'étamine dans un bain-marie, nettoyez et parez les morceaux de poulets, mettez-les dans une casserole, couvrez-les de sauce, faites-les chauffer et dressez. Saucez avec la sauce du bain-marie. Garnissez le tour de la fricassée avec bouquets de carottes tournées en grosses olives, petits oignons cuits à blanc et bouquets de pointes d'asperges. Servez la sauce à part. »

Fricassée de poulets panés et frits, dite Villeroy. « Découpez les poulets comme pour fricassée ordinaire, blanchissez-les, faites-les cuire dans du velouté et égouttez-les, passez le velouté que vous aurez fait réduire; liez à l'œuf, passez à l'étamine, puis trempez les morceaux de poulets dans la sauce et faites-les refroidir sur un plafond; passez-les à la mie de pain; trempez-les dans l'œuf battu et passez-les de nouveau; faites-les frire, puis dressez-les en rocher avec persil frit; servez la sauce à part. »

(GOUFFÉ.)

Friture de fricassée de poulet. (Entrée). Les restes de fricassée se font frire comme à l'ordinaire. Il suffit de les tremper dans une bonne pâte à frire et de les jeter dans une friture bien chaude.

Fricassée de lapereau a la Saint-Lambert (*Entrée*). Coupez le lapereau en morceaux égaux. Faites-le cuire dans du bouillon assez abondant pour qu'il y baigne. Assaisonnez de sel, de poivre, de muscade rapée et d'épices. Garnissez de 2 carottes, de 4 oignons, de 2 navets, de 3 pieds de céleri et d'un bouquet garni. Lorsque les légumes sont cuits, on les retire, et on les passe en purée. On retire également le lapereau quand il est cuit. On passe la cuisson et on la jette sur la purée des légumes. On dresse le lapereau et on le masque avec la purée.

Frictions. *Méd. dom.*). Les frictions se pratiquent soit avec les mains, soit à l'aide d'un morceau de flanelle, un morceau de drap grossier, ou même des brosses spéciales, après avoir étendu sur la peau un liquide ou une pommade quelconque. On frictionne avec la main ou avec un morceau de laine douce et d'une façon légère, un enfant délicat et débile afin d'activer sa vitalité et toutes les fonctions de son organisme. On peut arrêter les douleurs rhumatismales à leur début, par des frictions sèches assez prolongées pour rougir la peau. Dans le cas de coliques nerveuses et de douleurs du bas-ventre, des frictions douces ont parfois amené de bons résultats. C'est presque toujours un moyen très-efficace de calmer, ou du moins de suspendre pour un certain temps, des douleurs locales. Dans le cas de douleurs rhumatismales graves et anciennes, on frictionne avec une étoffe enduite de baume tranquille ou de baume Opodeldoch.

Fritillaire (*Bot.*). Herbacée à bulbe charnu, à fleurs en cloche.

On distingue :

La *fritillaire pintade* ou *fritillaire damier* ou *Méléagride*, qui doit son nom de damier à des taches qu'offrent ses fleurs. Elle vient dans les terrains gras et frais, ou dans la terre de bruyère, à l'ombre pendant l'été, et sous une couverture pendant l'hiver.

Elle se multiplie de semis en automne ; on rentre les jeunes plants aux premières gelées. On la reproduit aussi par ses caïeux qu'on sépare tous les trois ou quatre ans et qu'on replante en juillet ou août.

On cultive de même la *fritillaire de Perse*, mais elle est plus délicate que la précédente.

La *fritillaire impériale*, produit une fécule d'une odeur assez désagréable.

Friteau ou Fritôt *de poulet*. Ayez un poulet nouveau bien en chair, videz-le, flambez-le, dépecez-le, en supprimant les carcasses et les ailerons et en retirant à demi, l'os intérieur des cuisses. Faites mariner les membres dans : huile d'olive, sel, poivre, persil en branches, oignons émincés, tranches de citron, retournez les membres de temps à autre dans cette marinade pendant deux heures. Une demi-heure avant de servir, épongez les morceaux sur une serviette, saupoudrez-les de farine, faites-les frire à feu modéré d'abord, en activant la chaleur à mesure que la cuisson s'opère, égouttez-les et dressez-les sur le plat, entourés de persil frit ou d'une couronne d'œufs frits et saucés d'une sauce poivrade. On peut aussi servir à part une sauce poivrade ou une sauce tomate. On peut se servir des membres de dessertes. C'est même une très-bonne manière d'accommoder des morceaux ayant déjà été présentés sur la table ; mais alors, il faut les faire frire *en pâte* et non saupoudrés de farine.

Fritot de brochet. Découper du brochet en filets ; mettre ces filets mariner pendant une heure avec huile, citron, tranches d'oignon, persil en branche, sel et poivre, puis les égoutter ; les passer dans de la farine et les faire frire de belle couleur.

Pour servir, dresser les filets en rocher ; les surmonter de persil frit et les accompagner soit d'une sauce aux tomates, soit d'une sauce italienne, soit d'une ravigote à la provençale.

Friture (*Cuisine*). On donne le nom de *friture*, tout à la fois à l'action de frire, à la substance frite, et au corps gras (huile, graisse ou beurre), au moyen duquel on opère cette action.

« C'est une préparation, dit Grimod, qui est à la portée des artistes les plus vulgaires, et cependant rien n'est plus rare, même à Paris, qu'une excellente friture.

« La friture est d'une très-grande ressource en cuisine, soit pour varier les apprêts des aliments, soit pour faire reparaître avec honneur sur une table des pièces déjà servies et entamées, soit pour confectionner en peu d'ins

tant telles sortes de mets, dont la cuisson faite d'une autre manière serait beaucoup plus lente, et qui présenteraient un coup d'œil moins attrayant et un goût moins distingué.

« Mais plus l'art de frire offre d'avantage, plus on aurait dû tacher de ne point s'écarter des principes qui en font la base, et dans la stricte observation desquels on peut seulement trouver en ce genre, comme dans beaucoup d'autres, le secret de satisfaire les véritables connaisseurs. C'est surtout en parlant d'une friture, qu'on peut dire qu'

« Il n'est point de degré de médiocre au pire,
« Car si elle n'est pas excellente, à coup sur elle sera détestable.
« C'est ce qu'on éprouve, hélas! que trop souvent, même à des tables distinguées.... »

« La friture est d'autant plus précieuse à l'économie domestique, qu'elle offre les moyens de déguiser beaucoup de mets, qu'on n'oserait reproduire sous leur première forme, et permet d'en tirer un parti avantageux. Grâce à elle, d'une vieille fricassée de poulets, vous faites une marinade nouvelle; d'une antique brioche, d'un vieux baba, d'un biscuit de Savoie à demi mangé, vous composez de jolis beignets glacés très-apparents. Il en est de même des crêmes, qui frites, reparaissent avec honneur. Enfin, la poêle est une excellente friperie, où chacun va troquer son vieil habit contre un neuf, où son vêtement ordinaire contre un domino. Peu de gens s'aperçoivent de ces métamorphoses, et qu'ils sont, sans s'en douter en pays de connaissance. Le vrai gourmand, dont le tact est aussi sûr que fin et exercé, ne s'y trompe guère; mais il pardonne volontiers la métamorphose, si elle est faite avec art, et il veut bien être trompé, pourvu qu'on le trompe bien. »

Théorie de la friture, par Brillat-Savarin. 1° *Chimie.* « Les liquides que vous exposez à l'action du feu ne peuvent pas tous se charger d'une égale quantité de chaleur; la nature les y a disposés inégalement : c'est un ordre de choses dont elle s'est réservé le secret, et que nous appelons *capacité du calorique.*

« Ainsi, vous pourriez tremper impunément votre doigt dans l'esprit-de-vin bouillant, vous le retireriez bien vite de l'eau-de-vie, plus vite encore si c'était de l'eau, et une immersion rapide dans l'huile bouillante vous ferait une blessure cruelle; car l'huile peut s'échauffer au moins trois fois plus que l'eau.

« C'est par une suite de cette disposition que les liquides chauds agissent d'une manière différente sur les corps sapides qui y sont plongés; ceux qui sont traités à l'eau se ramollissent, se dissolvent et se réduisent en bouillie ; il en provient du bouillon ou des extraits : ceux au contraire qui sont traités à l'huile se resserrent, se colorent d'une manière plus ou moins foncée et finissent par se charbonner.

« Dans le premier cas, l'eau dissout et entraîne les sucs intérieurs des aliments qui y sont plongés ; dans le second, ces sucs sont conservés, parce que l'huile ne peut pas les dissoudre; et si ces corps se dessèchent, c'est que la continuation de la chaleur finit par en vaporiser les parties humides.

« Les deux methodes ont aussi des noms différents, et on appelle *frire* l'action de faire bouillir dans l'huile ou la graisse des corps destinés à être mangés. Je crois déjà avoir dit que, sous le rapport officinal, *huile* ou *graisse* sont à peu près synonymes, la graisse n'étant qu'une huile concrète, ou l'huile une graisse liquide.

2° *Application.* « Les choses frites sont bien reçues dans les festins; elles y introduisent une variation piquante; elles sont agréables à la vue, conservent leur goût primitif et peuvent se manger à la main, ce qui plaît toujours aux dames.

« La friture fournit encore au cuisinier bien des moyens pour masquer ce qui a paru la veille, et leur donne au besoin des secours pour les cas imprévus : car il ne faut pas plus de temps pour frire une carpe de quatre livres que pour cuire un œuf à la coque.

Tout le mérite d'une bonne friture provient de la *surprise*; c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'immersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

« Au moyen de la *surprise*, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer, et concentre les sucs, qui subissent ainsi une coction intérieure qui donne à l'a-

liment tout le goût dont il est susceptible.

« Pour que la *surprise* ait lieu, il faut que le liquide brûlant ait acquis assez de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée ; mais il n'arrive à ce point qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif et flamboyant.

« On connaît par le moyen suivant que la friture est chaude au degré désiré : vous couperez un morceau de pain en forme de mouillette, et vous le tremperez dans la poêle pendant cinq à six secondes ; si vous le retirez ferme et coloré, opérez immédiatement l'immersion, sinon il faut pousser le feu et recommencer l'essai.

« La *surprise* une fois opérée, modérez le feu, afin que la coction ne soit pas trop précipitée et que les sucs que vous avez renfermés subissent, au moyen d'une chaleur prolongée, le changement qui les unit et en rehausse le goût.

« Vous avez sans doute observé que la surface des objets bien frits ne peut plus dissoudre ni le sel ni le sucre, dont ils ont cependant besoin, suivant leur nature diverse. Ainsi vous ne manquerez pas de réduire ces deux substances en poudre très-fine, afin qu'elles contractent une grande facilité d'adhérence, et qu'au moyen du saupoudroir la friture puisse s'en assaisonner par juxtaposition.

« Je ne vous parle pas du choix des huiles et des graisses : les dispensaires divers dont j'ai composé votre bibliothèque vous ont donné là-dessus des lumières suffisantes.

« Cependant n'oubliez pas, quand il vous arrivera quelques-unes de ces truites qui dépassent à peine 125 grammes, et qui proviennent des ruisseaux d'eau vive qui murmurent loin de la capitale ; n'oubliez pas, dis-je, de les frire avec ce que vous aurez de plus fin en huile d'olive : ce met si simple, dûment saupoudré et rehaussé de tranches de citron, est digne d'être offert à une éminence.

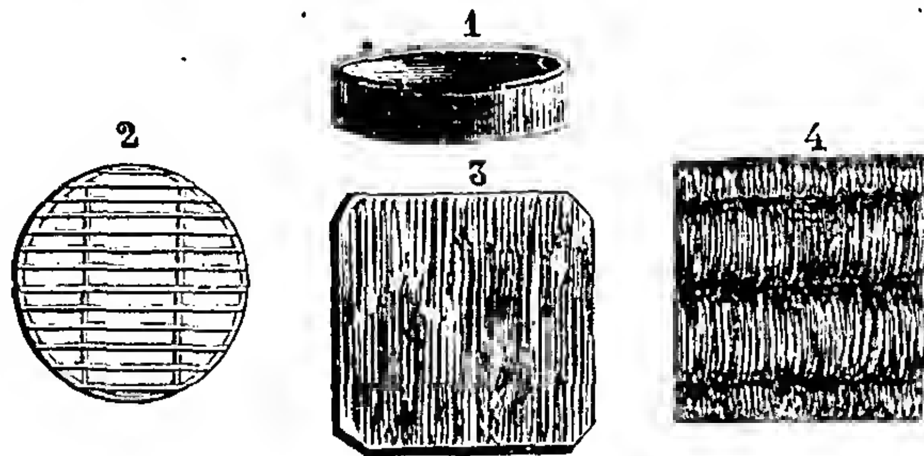
« Traitez de même les éperlans, dont les adeptes font tant de cas. L'éperlan est le becfigue des eaux ; même petitesse, même parfum, même supériorité.

« Ces deux prescriptions sont encore fondées sur la nature des choses. L'expérience a appris qu'on ne doit se servir d'huile d'olive que pour les opérations qui peuvent s'achever en peu de temps ou qui n'exigent pas une grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée y développe un goût empyreumatique et désagréable qui provient de quelques parties de parenchyme dont il est très-difficile de la débarrasser, et qui se charbonnent.

« Vous avez essayé mon enfer, et le premier vous avez eu la gloire d'offrir à l'univers étonné un immense turbot frit. Il y eut ce jour-là grande jubilation parmi les élus.

« Allez : continuez à soigner tout ce que vous faites, et n'oubliez jamais que, du moment où les convives ont mis le pied dans mon salon, c'est *nous* qui demeurons chargé du soin de leur bonheur. »

Corps gras. « La friture se compose de différentes sortes de substances, dit Grimod. Pour la plus commune on emploie de la graisse de bœuf et de veau, à parties égales ; on les fait fondre avec



FROMAGES
1. Forme. — 2. Clayettes. — 3. Planchoau. — 4. Cayots.

un feu doux, on les écume, et on les décante dans le pot à friture, pour s'en servir au besoin.

« On fait avec le saindoux, qui est, comme l'on sait, la graisse qu'on obtient de la panne de porc, après l'avoir fondue et purifiée, une friture beaucoup plus délicate que la précédente. C'est ordinairement celle dont on se sert pour les beignets, soit de fruits, soit de crême, et les autres fritures sucrées.

« Mais c'est avec l'huile qu'on fait la friture la meilleure, la plus délicate et la plus croquante. Mais il faut employer de l'huile d'olive, sinon la plus fine, qui soit au moins très-bonne et qui n'ait aucun goût de rance. Tout ce qu'on fera frire dans cette substance sera d'un tout autre goût que les fritures à la graisse, d'un coup d'œil blond et agréable, et très-croquant sous la dent. »

Les graisses peu colorées des rôtis, les graisses de pot-au-feu sont les meilleures. Le *saindoux* de Paris, a l'inconvénient de laisser une couche de gras désagréable sur les objets que l'on fait frire. Pour les *fritures maigres*, on emploie le beurre ; il chauffe plus vite que la graisse et exige un feu moins actif. Quant aux fritures à l'huile, il faut avoir soin de faire cuire au moins pendant 25 minutes à feu doux l'huile que l'on y emploie ; on évitera ainsi qu'elle lève et se renverse. Lorsque la graisse est usée, et d'une couleur brun-foncé, elle ne donne plus qu'une friture noirâtre et ressuant la graisse.

Une bonne manière de procéder est de mélanger ensemble de bonne graisse, de l'huile d'olive et du beurre par parties égales. Chacun des corps gras apporte ses qualités.

Il faut avoir deux fritures : une pour le poisson et une pour les autres objets.

On peut laisser dans la poêle à frire le corps gras qui sert à la friture. Mais il faut alors que la poêle soit bien étamée et l'on aura soin de la garantir de la poussière, en la couvrant.

Il est préférable de décanter la friture après s'en être servi ; pour cela, on la laisse un peu refroidir et on la verse dans un pot. Ce procédé permet de supprimer le dépôt.

Feux de friture. Si le feu prend à la friture dans la poêle, couvrez aussitôt celle-ci d'un grand couvercle ou d'un torchon imbibé d'eau ; cela suffira pour l'éteindre. Si la friture tombait dans le feu, on l'éteindrait en y jetant de la cendre.

Poêle à frire. Le corps gras se met dans une poêle ordinairement ovale, profonde et munie d'anses ; on la recouvre dans les moments où on ne l'emploie pas ; c'est le seul moyen de la garantir de la poussière. Ordinairement, la poêle est accompagnée d'une grille dans laquelle on place les objets que l'on fait frire. Cette grille permet d'entrer et de sortir ces objets sans les briser, ni les détériorer. La manœuvre devient bien plus facile qu'à l'aide d'une écumoire.

La friture ne doit, en aucun cas, emplir plus de la moitié de la poêle ; autrement, elle risquerait de se renverser.

Pate a frire. « Il ne suffit pas d'avoir d'excellente friture, pour que tout ce qu'on y fait frire soit excellent, dit Grimod de la Reynière. A l'exception du poisson qu'on se contente de bien dessécher et de rouler dans la farine avant de le jeter dans la poêle, presque tout ce qu'on y fait est revêtu d'un habit particulier avant d'y entrer ; et de la confection de cet habit dépend aussi la bonté des objets que l'on fait frire.

« Cet habit s'appelle, quoiqu'assez improprement, pâte ; on le compose avec de la farine, des jaunes d'œufs, de la bière ou de l'eau-de-vie, un peu d'huile d'olive, etc. Il faut qu'elle soit coulante, légère et d'une consistance particulière, dont une grande pratique peut seule apprendre le degré précis.

« Si cette pâte est mate, trop épaisse, et qu'on ait négligé d'y mettre de la bière et de l'eau-de-vie, qui contribuent à la faire lever ; si on ne l'a pas laissée revenir au moins deux heures avant que de l'employer, elle décuira votre friture, et vos objets ne seront jamais croquants, quoique la friture ait son degré de chaleur requis. Cette considération est très-importante.

« Au reste, cette pâte doit être proportionnée aux différentes substances qu'on veut faire frire. Elle doit avoir plus de consistance pour les choses solides que pour les choses légères. La pratique en apprend sur ce point plus que la théorie. »

Recette. Ayez 125 gr. de farine, tamisez-la ; versez-la dans une terrine, avec 20 centilitres d'eau ; 3 grammes de sel,

2 œufs, 2 cuillerées à bouche d'huile; mêlez et agitez pour former une pâte lisse, qui doit avoir assez de consistance pour masquer le dos de la cuiller à une épaisseur d'un demi-centimètre ; si elle était trop épaisse, vous ajouteriez de l'eau. Un peu de farine l'épaissirait si elle était trop molle.

On peut aussi se servir de *panure* et de *chapelure;* mais à l'exception du poisson qu'on se contente de bien dessécher et de rouler dans la farine, au moment de le jeter dans la poêle, à l'exception encore des pommes de terre que l'on se contente d'essuyer pour les faire frire, tous les mets seront recouverts d'une *pâte à frire.* Si, celle-ci est mal réussie, elle gâtera votre friture. Il la faut plus épaisse, plus consistante pour les choses solides que pour les choses légères.

On peut obtenir une pâte à frire en délayant de la farine avec du vinaigre du lait et un peu de sel.

Pour les fritures sucrées, on met peu de sel dans la pâte et on y ajoute de l'eau de fleurs d'oranger. (Voy. notre article BEIGNET.)

SUBSTANCES A FRIRE. « Tous les règnes de la nature, dit l'illustre Grimod, fournissent à la friture et paient leur tribut à la poêle. La boucherie, la basse-cour, les mers, les lacs, les étangs, les rivières, les plaines, les forêts, les vignobles, les vergers, les potagers, etc., s'y donnent rendez-vous tour à tour. On frit les pieds, les oreilles et les cervelles de veaux, les pieds et les cervelles de moutons, les membres de toutes espèces volailles, et même les œufs, presque tous les poissons, mais surtout les soles, les merlans, les carrelets, les limandes, les éperlans, les carpes, les tanches, les barbeaux, les goujons, et tout le petit poisson blanc. Les lapins, les artichauts, les pommes, les abricots, les pêches; toute espèce de crême, brioches et patisseries, le persil, enfin jusqu'aux feuilles de vigne. La friture est comme on voit, un champ vaste, sans cesse ouvert aux travaux d'un artiste. C'est un des plus beaux fleurons de la couronne des cuisiniers. C'est une palme à la portée de tous, puisque pour la conquérir, il ne faut en quelque sorte, que de l'attention, du soin et de la patience. Il n'est pas besoin de génie pour bien gouverner la poêle. »

CUISSON. « De quelques manières que l'on se serve pour sa friture, dit Grimod, il faut qu'elle soit extrêmement chaude, si l'on veut que ce qu'on y fait frire ait belle apparence, soit ferme et bien croquant. C'est une condition essentielle, et sur laquelle on ne saurait trop insister. Mais comme la friture est très longtemps avant d'acquérir ce haut degré de chaleur, lequel demande une surveillance assez sévère pour parer aux accidents, la patience des cuisiniers se lasse et ils jettent leurs objets à frire dans la poêle avant que la friture ait acquis le degré de chaleur qu'elle doit avoir, de là ces fritures pâles, molles, qui déshonorent les meilleures tables, et qui n'offensent pas moins l'œil que le goût et l'estomac. Dès qu'une friture n'est ni dorée ni croquante, elle devient malsaine, difficile à digérer, et rentre dans la classe des aliments que tout gourmand jaloux de sa conservation, doit s'interdire. C'est ainsi que par la négligence d'un artiste vulgaire, les meilleures choses se changent en poisons, et qu'on donne aux médecins l'occasion de médire de la cuisine. Horrible ingratitude de la part de ces messieurs, car, sans cet art délectable, la plupart seraient sans emploi, et ce sont les indigestions des autres qui les empêchent de faire diète eux-mêmes. »

CHALEUR DE LA FRITURE. La friture doit donc être plus ou moins chaude, suivant la nature des substances que l'on fait frire. Trop de chaleur est indiqué par la fumée qui monte au-dessus de la poêle.

Friture chaude. Ayez un morceau de mie de pain, gros comme la moitié d'une noisette; jetez-le dans la poêle; s'il produit un grésillement et s'entoure de gros bouillons, la friture est dite *chaude.*

Friture modérée. Si le morceau de mie de pain ne produit que de très-petits bouillons ou des grésillements imperceptibles, la friture est *modérée.*

Chaleur pour le poisson. Si vous faites frire du poisson, ayez soin, avant de le glisser dans la poêle, de le prendre par la tête et de tremper le bout de la queue dans la friture; si ce bout devient cassant, la friture est à point. Une graisse qui n'est pas assez chaude, produit une

friture pâle, molle et difficile à digérer.

MANIÈRE DE PROCÉDER. On commence par faire fondre sa friture sur un feu ardent; sitôt qu'elle est chaude à point, on la retire sur le bord du fourneau, pour qu'elle ne chauffe pas davantage. On y introduit les objets à frire et on la replace sur le feu. S'il s'agit de poissons ou d'objets longs à frire, on activera le feu. Au contraire le feu doit être moins vif pour les croquettes ou autres objets déjà cuits et qui n'ont guère besoin de couleur.

Le poisson que l'on met dans la friture doit être vidé, écaillé et nettoyé, s'il est de taille au moins moyenne. On aura soin de le *ciseler* (voy. ce mot) et de le *fariner*, au moment de le mettre dans la friture et non plus tôt.

Quand il est cuit, on l'égoutte sur un torchon et on le saupoudre de sel fin. Les fritures en pâte se cuisent comme des beignets. On les retire dès qu'elles commencent à fumer ou lorsqu'elles ont atteint la couleur désirée; on les égoutte dans une passoire ou sur un torchon. Si l'on craint qu'elles égouttent encore de la graisse, on les sert sur une serviette pliée; ou, ce qui est plus simple mais moins cérémonieux, sur un papier sans colle.

FRITURE A L'ITALIENNE (*Entrée*). « L'idée de la friture à l'italienne est certainement éclose d'un cuisinier économe, car il est pas d'emploi plus prompt et plus complet de tous les riens qui s'agglomèrent dans un garde-manger, et qu'à certains moments ils faut employer ou jeter.

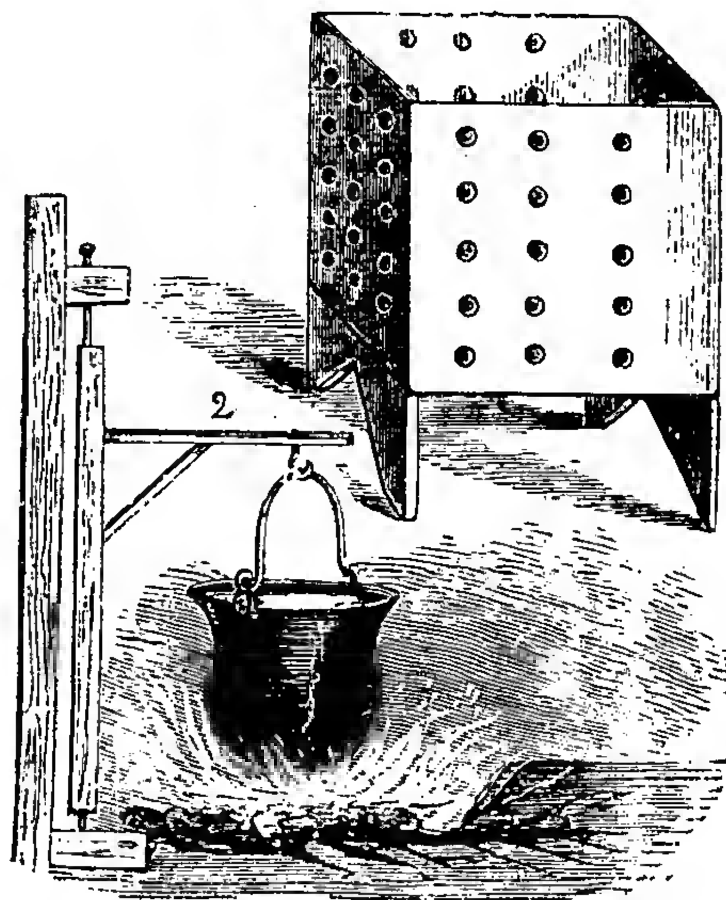
« Les éléments pouvant concourir à la préparation d'une salade à l'italienne sont fort nombreux, mais sa base invariable est une friture de bon saindoux fraîche et abondante.

« Dans les grandes cuisines, les fritures à l'italienne sont généralement composées de ris de veau, de cervelles, d'amourettes, d'aninelles, de foie et de pieds d'agneau, de croquettes de riz ou d'œufs, de choux-fleurs, d'aubergines, de petites courges, de pain doré, etc. Dans les petits restaurants on y met tout et autres choses encore. Que Dieu vous garde de ce régal, et moi aussi.

« La salade à l'italienne n'en a pas moins de très-grands charmes, comme friture et comme boîte à surprise. Qui l'exécute doit le plus possible en rendre les morceaux uniformes, et, suivant leur nature, les laisser plus ou moins longtemps dans la friture.

« Je me résume par la recette suivante : cuire, séparément, cervelles, ris de veau, pieds d'agneau, tête de veau, choux-fleurs, salsifis (suivant la saison), etc., etc. : laisser refroidir, diviser en morceaux d'égale grosseur, passer dans de la pâte à frire de belle couleur et servir surmonté de persil frit. » (Le baron BRISSE.)

Cette *friture mêlée* est un met national d'Italie. Plus les substances qui la composent sont variées et plus elle est réputée distinguée. Outre les substances ci-dessus indiquées, on peut y trouver des moules, des huîtres, des artichauts, des jaunes d'œufs durs, des *frutti de mare* (sortes de polypes de la Méditerranée) et presques toutes les substances mangeables.



FROMAGE

1. Moule à fromage. — 2. Chaudière pour confectionner le fromage.

Froid (*Hygiène*). Un moyen facile de se garantir des accidents causés par le froid consiste à enduire de pommade, d'huile ou d'un corps gras quelconque, les parties du corps exposées à l'action de l'air.

Si un membre est gelé et presque pa-

ralysé par le froid, on doit le plonger dans un bain d'eau de puits froide, dont on augmentera graduellement et lentement la température.

Lorsque la paralysie est complète et si le corps ne donne plus signe de vie, il ne faut pas perdre tout espoir et user des moyens suivants :

On plonge le corps dans un grand bain froid à la température de 0°. On pratique sur tout le corps et surtout à la région du cœur, des frictions avec de la neige et de la glace.

Faire couler sur la tête et la colonne vertébrale des douches d'eau très-froide.

Approcher du nez du malade, de l'huile essentielle de raifort, de l'ammoniaque et couvrir les membres de synapismes froids.

Sitôt que la vie paraîtra revenir, il faut faire prendre au malade du thé coupé de vin à peine tiède; il faut le transporter dans une chambre dont la température ne dépasse pas de 12 à 15 degrés. On le mettra dans un lit légèrement chauffé et on lui donnera avec mesure une boisson sudorifique chaude, telle que de la bourrache ou du sureau en infusion légère, avec un peu de rhum. On ne permettra une légère alimentation que six heures au moins après que la circulation du sang aux extrémités aura repris son cours normal. (Voir Asphyxiés.)

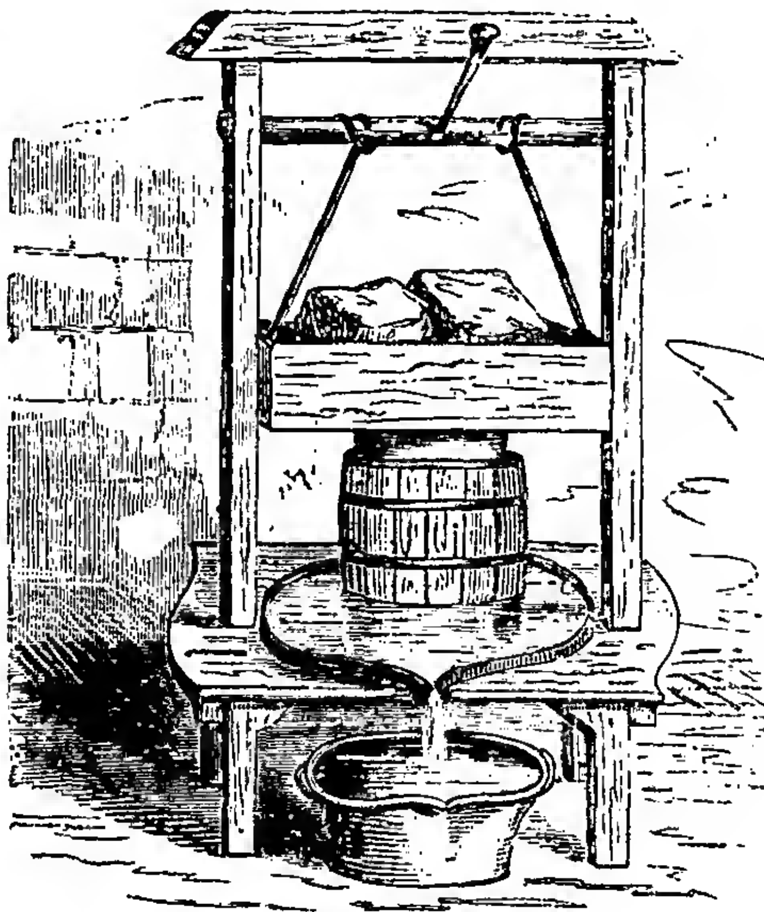
— (*Médecine*). Il a été reconnu que le froid est un agent thérapeutique important et à ce titre il joue un grand rôle dans la médecine, car son action sédative est suivie d'une action opposée.

Les moyens les plus usités sont l'eau froide et la glace, que l'on fait agir soit d'une manière générale, soit d'une façon locale.

Dans le choléra spasmodique et les vomissements opiniâtres, on se sert avec succès de glace ou de boissons glacées. On combat les spasmes hystériques, par des applications de glace, des lavements froids ou des bains froids. Ceux-ci sont aussi un bon moyen de combattre la chorée; mais il ne faut pas en faire excès.

Contre les méningites aiguës, on emploie la glace dans une vessie; et dans l'éclampsie des femmes en couches, l'eau froide.

Les irrigations continues d'eau froide sont aujourd'hui vulgairement employées pour guérir les brûlures, les fractures, les plaies de tête, les grandes plaies par arrachement.



Presse à fromage.

Fromage. On appelle ainsi toute substance obtenue par la coagulation du caséum et du butyrum du lait. Le fromage est toujours un aliment sain, nourrissant et agréable. Malheureusement, les estomacs ne le digèrent pas tous aussi bien les uns que les autres. Les fromages offrent une grande variété de goût, de forme, d'arôme, de couleur et de consistance, différences qui tiennent principalement aux manipulations qu'ils ont subies pendant le cours de leur fabrication. On divise les fromages en cinq classes.

1° Les *fromages frais et mous* de Neufchâtel, de Viry ou à la crême; les fromages blancs ou à la pie. Ces fromages, que l'on peut multiplier à l'infini en les fouettant, en les panachant, en les parfumant de rose ou de vanille, etc., demandent toujours à être mangés très-frais, car ils s'aigrissent promptement. Le moyen le plus simple de les présenter sur la table, est de les délayer dans un peu de lait avec addition de sucre;

2° Les *fromages mous et salés*, de Brie, de Neufchâtel, bondons raffinés, d'Epvines, de Saint-Cyr, de Pont-l'Evêque, du Mont-Dore, de Camembert;

3° Les *fromages à pâte ferme, fabriqués à froid :* de Herve (Belgique), persillé de Limbourg, de Marolles.

4° Les *fromages à pâte ferme, cuite ou fortement chauffés :* Roquefort, Gruyère, Edam ou de Hollande, de Parmesan, de Sassenage, de Livarot.

5° Les *fromages forts* ou *fermentés en pots*, ne sont guère employés que dans les provinces où on les fabrique.

Et une foule d'autres, tant français qu'étrangers. Le sel qui entre dans la composition des fromages salés (mous ou fermes), aide à la digestion, aiguise la soif. La saveur relevée de ces fromages dispose les organes du goût à déguster les vins de choix et les liqueurs de dessert; on a dit, avec raison, que le fromage est le biscuit des buveurs.

A l'état de maturité, les fromages salés sont stimulants et échauffants; mais à l'état de putridité, ils deviennent malsains.

« Lorsque nous avons dit précédemment que le fromage est le biscuit des ivrognes, il est clair que cela ne doit s'entendre que des fromages salés, qui comme ceux de Gruyère, de Roquefort, de Sassenage et de Gérardmer, provoquent la soif, et font trouver bon tout vin médiocre. Mais quoique le nom de fromage se donne dans notre langue à la plupart des préparations caséeuses, il y a une si grande différence entre les fromages frais et les fromages salés, qu'on dirait qu'ils n'appartiennent point à la même famille.

« Les quatre que nous venons de nommer tiennent un rang distingué dans la seconde de ces deux classes; on peut y ajouter les fromages de Marolles, du Mont-d'Or, de Franche-Comté, et surtout le fromage de Brie, l'un des meilleurs de ceux qui se mangent dans la capitale, et dont le souvenir poursuit les Parisiens jusqu'aux extrémités du monde. Ce même fromage se sert aussi en pot, mais ils n'entre point ainsi dans le commerce, et ceux que nous voyons sous cette forme, sont tirés en droiture de Meaux par de friands amateurs. Le fromage de Hollande, dont les marins font une grande consommation, est, selon nous, fort inférieur à celui de Gruyère et même de Comté. Le fromage de Parmesan ne s'emploie que dans les ragoûts, et il est l'ornement des macaronis, des ramequins, et d'un grand nombre de potages aux pâtes. Enfin les fromages de Livarot en Normandie, jouissaient autrefois d'une assez grande réputation, on en voit peu maintenant à Paris.

« Comme cette nomenclature ne renferme que les fromages salés, nous n'y avons point fait entrer les petits fromages qui nous arrivent, le mercredi de chaque semaine, de Neuchâtel en Normandie. C'est un manger assez agréable, surtout lorsqu'ils sont bien choisis, gras, onctueux, et d'une couleur tirant un peu sur celle du beurre. Mais ces fromages doivent céder le pas à ceux qui nous viennent de Viry, et qui sont de crême pure, solides et d'un goût délicieux. On les délaye avec un peu de lait, si l'on veut les rendre plus malléables, et l'on y ajoute du sucre en poudre.

« Ces fromages de Viry étaient autrefois vivement recherchés à Paris. La Révolution les a fait longtemps perdre de vue; l'on y revient aujourd'hui comme à presque tous les anciens usages, et l'on s'en trouve bien. Un grand dessert ne saurait être complet sans un fro-

mage de Viry. Le dépôt des véritables, est tenu à Paris, par M. Delaisse, épicier, rue de la Monnaie, nº 39, près le Pont-Neuf. On est sûr d'en trouver là à toutes les heures du jour et de la nuit, de frais et d'excellents. Il s'y en fait un prodigieux débit, et les gourmets n'ont point oublié cette adresse.

« Tels sont les principaux fromages qui se débitent à Paris. Nous ne parlons pas de celui de Chester, qui est en ce moment de contrebande, et qui, malgré sa réputation, nous a paru fort inférieur à la plupart de nos fromages indigènes. Disons maintenant quelque chose de ceux qui s'y fabriquent.

« Les dispensaires nous offrent sur cette matière un assez grand nombre de recettes. Nous y trouvons les fromages à la bourguignote, à la dauphine, à la conté, à la d'enghien, à la duchesse, à l'anglaise, à la suisse, au mortier, au cannelons, etc. La base de tous ces fromages est toujours le lait, la crême et le sucre. On les varie en y ajoutant divers aromates, et en les préparant de diverses manières. Ce travail appartient principalement à l'office, et il faut qu'un bon officier n'y soit pas étranger; mais la plupart le dédaignent, et c'est à ce dédain que nous devons plusieurs établissements qui se sont formés à Paris, et dans lesquels on prépare des fromages à la crême fouettés, au panachés, à la rose, à la vanille, au marasquin, aux pistaches, etc.; enfin à tel parfum qu'on puisse les désirer.

« Cet article serait incomplet, si nous ne disions pas un mot des fromages glacés, quoique ce soit à tort que l'on donne ce nom aux glaces préparées en grandes masses dans des moules, tel qu'on sait le goût. Ainsi l'on dit un fromage glacé à la fraise, à l'abricot, à la groseille, quoiqu'il n'y entre pas une goutte de crême. C'est encore là une des bizarreries de notre langue.

« Quoiqu'il en soit, ces fromages cannelés et glacés sont les plus beaux ornements des desserts. Ils ont sur les glaces en tasses, l'avantage de se conserver plus longtemps sans se fondre, et sur celles en briques, celui d'être bien plus moëlleux. Après avoir été travaillés comme les glaces dans la sorbetière, on les fait reprendre et reglacer dans le moule, qu'on trempe dans l'eau chaude pour les en détacher au moment de servir. On ne faisait autrefois les fromages glacés qu'à un seul goût. Aujourd'hui le même moule renferme jusqu'à six différentes sortes de glaces qui sont accolées sans se confondre; on en varie même les couleurs de manière à réjouir l'œil avant le palais. C'est à coup sûr le plus beau bouquet qui puisse terminer un dessert.

« Les glaces en tasses, en briques, en fruits, etc., se travaillant de la même manière que les fromages glacés. Le grand nombre d'officiers italiens qui se sont établis à Paris depuis vingt ans, a fait faire de grands progrès à cette branche d'industrie. Ils seraient encore plus marquants si ces messieurs, en travaillant pour leur compte, employaient d'aussi belles matières, et à aussi fortes doses, que lorsqu'ils travaillaient pour celui des seigneurs dont ils dirigeaient l'office. »

(Grimod de la Reynière.)

Fromages de ménage. Comme il arrive qu'à la campagne on a quelquefois du lait en abondance, nous allons donner le moyen d'en tirer parti, par la confection de fromages à manger sur place ou à vendre dans le voisinage.

Il faut avoir une pièce destinée spécialement à cet usage et qu'on nomme pour cet raison fromagerie. Le mobilier se compose d'un *égouttoir*, d'une *table* légèrement inclinée, à cannelures se dirigeant toutes vers un des bouts, où se trouve percé un trou qui laisse couler dans un vase placé dessous, le petit lait et les autres liquides; de plusieurs *étagères* disposées le long du mur et de divers ustensiles spéciaux, qui sont:

Des *formes*, cercles de hêtre ou de sapin, dans lesquels on met le caillé pour le faire égoutter; c'est au moyen de cet ustensile qu'on donne au fromage sa forme et sa dimension.

Des *baquets* de différentes dimensions.

Des *plancheaux* ou planchettes en bois d'une épaisseur de 1 à 3 cent. et de dimension un peu plus grande que celle des moules qui doivent y être placés, on peut les remplacer par des ardoises lorsque leur dimension n'est pas trop grande.

Des *cayets*, fabriqués avec de la paille de seigle à la façon des paillassons de jardin; c'est à travers leurs insterstices que s'écoule le petit lait des

fromages, aux formes desquels ils servent de fond.

Des *Clayettes*, disque en osier blanc, sur lesquels les fromages sont placés pour prendre le bleu.

On fait cailler le lait en y ajoutant une petite partie de présure (voir ce mot). La quantité ordinaire est, pour deux litres de lait, la grosseur d'un petit pois.

Le lait caillé frais est un aliment sain, rafraîchissant, mais il ne conserve sa fraîcheur qu'un jour et s'il n'est transformé en fromage il surit; on ne peut l'utiliser.

Pour éviter de le perdre on le convertit en *fromage à la pie*.

Pour cela, on met le *caillé* dans une forme légèrement penchée. Lorsqu'il est suffisamment égoutté et suffisamment ferme, on le sort du moule et on le sale; le lendemain on le retourne en plaçant un planchon dessous et on le sale de l'autre côté ; ce fromage n'a de valeur que l'été. Mangé frais, il est assez agréable ; on le rend un peu plus délicat en y ajoutant, après qu'il est égoutté, un peu de crême; on le sale, on le passe dans un tamis de crin et on le remet dans la forme.

Fromage de ménage, façon Brie. On peut faire ce fromage avec du lait écrémé; on peut se servir, pour cela, d'appareils en zinc si le fromage est fait avec du lait contenant toute sa crême, on le met en présure sitôt qu'il est trait. Si le lait est écrémé, on devra le faire tiédir presqu'à 25° ou 30°; l'usage apprendra la quantité de présure nécessaire, quantité qui varie suivant sa qualité. Si on en met trop, le fromage prend un goût amer et il devient cassant.

On délaie cette présure dans un peu de lait et lorsqu'elle est bien fondue on la verse dans les terrines contenant le lait qui doit être caillé en deux ou trois heures.

Le caillé étant bien ferme, on le met dans les moules à fromage, au moyen d'une large écumoire, par couches minces; et on remplit deux moules, que l'on place l'un sur l'autre, ouverture contre ouverture. On fait égoutter 4 ou 5 heures et, au bout de ce temps, le caillé est diminué au point de rendre un des moules inutile; on l'enlève et on retourne le fromage pour qu'il égoutte de l'autre côté. Pour retourner facilement on place le moule entre deux planchettes en serrant fort, on retourne vivement, et on laisse égoutter jusqu'à ce que le fromage soit assez solide pour être mis sur les étagères. En le retirant du moule, on le sale d'un côté avec du sel très-blanc et très-fin et le lendemain on le sale de l'autre côté; on met aussi du sel tout autour. Pour plus de commodité, on doit se servir de moules ayant de 15 à 20 cent. de diamètre au plus, les moules plus grands sont gênants. Le fromage, placé sur l'étagère, ne demande plus qu'à être retourné toutes les 24 heures sur un cayet et une clayette bien propre. Si la chose a été bien faite, au bout d'une douzaine de jours le fromage se couvre d'une petite végétation, semblable à de la mousse blanche, et qui, au bout de quelques jours, se marbre de taches bleues ou vertes qui finissent par envahir tout le fromage, 20 ou 25 jours sont nécessaires pour l'amener à ce point et il est ce qu'on appelle *bleu*. A un mois, un fromage commence à se faire; c'est le moment de le manger ou de le vendre.

On devra faire cette remarque, que les fromages placés sur les étagères, laissent découler encore un peu de petit lait; il faut que les fromages les moins avancés soient toujours placés aux étagères les plus basses pour que ce qu'ils laissent écouler ne tombe pas sur les autres. Lorsqu'on retourne les fromages on doit commencer par les anciens et les reculer de façon à laisser les étagères du bas aux nouveaux venus.

Fromage de Bretagne ou *caillebotte*. On fait cailler le lait au moyen de la présure; on le met au four lorsqu'on vient d'enlever le pain, après l'avoir coupé en enfonçant un couteau de bois jusqu'au fond de la terrine. Lorsqu'il est retiré du four et refroidi, on enlève le petit lait qui surnage, on retire avec précaution les morceaux formés par le lait cuit, et on les met sur un tamis de crin pour leur laisser égoutter le petit lait qu'ils peuvent encore contenir, on les sert entourés d'une sauce pareille à celle des œufs à la neige ou avec de la crême fraîche et sucrée.

On doit faire attention que le four ne soit pas trop chaud, car les caillebottes durciraient et ne vaudraient rien. On peut aussi en faire avec du lait caillé naturellement, mais alors elles prennent le nom de *lait cuit;* celui-ci peut

s'obtenir, en plaçant du lait devant un feu *doux* et en retournant souvent le pot qui le contient pour qu'il ne s'échauffe que lentement.



FROMAGES

1. Fromage d'Edam. — 2. Roquefort. — 3. Brie. — 4. Gex. — 5. Livarot. — 6. Chester. — 7. Camembert. — 8. Fromage d'Auvergne. — 9. Fromage de chèvre affiné. — 10. Fromage de Neufchâtel affiné. — 11. Gruyère. — 12. Marolles en pavé. — 13. Fromage de Hollande, dit Tête-de-Mort. — 14. Fromage du Mont-Dore. — 15. Marolles en tuile.

Fromage de lait de chèvre. Il se confectionne de la façon suivante : La présure se met dans le lait aussitôt qu'on vient de le traire; lorsque le caillé est fait et que le petit lait commence à paraître on l'enlève et on le met dans des moules de terre ou en fer-blanc de dix cent. de haut et d'un diamètre pareil, percé de trous au fond et autour. Ces moules sont posés dans des caisses montées sur quatre pieds percés du côté le plus bas dans le sens de la longueur, d'un trou qui laisse échapper le petit lait. Celui-ci va tomber dans un

vase placé pour le recevoir. Pour mettre les fromages à l'abri des animaux et surtout des mouches, on couvre la caisse avec un couvercle à petits trous, ou mieux avec un canevas bien fixé par une corde, de façon à pouvoir le resserrer lorsqu'il se détend. Cette caisse est placée dans une cave fraîche en été, tiède en hiver, mais sèche en tout temps.

Le lendemain, on sale les fromages dans les moules où ils restent jusqu'au jour suivant; on les sale alors de l'autre côté et on les renverse sur une claie d'osier suspendue dans la cave, ou bien dans un garde-manger, ou ils doivent sécher, et se couvrir de moisissures, ce qui demande un certain temps.

Lorsque, sans être durs, ils sont secs, on enveloppe chaque fromage dans du foin mouillé d'eau salée, et on les place dans des pots que l'on couvre ; au bout d'un mois, ils sont bons à manger.

On doit les visiter quelquefois, et s'ils se ramollissaient trop, on remplacerait le foin mouillé par du foin sec; s'ils étaient trop secs, on mouillerait de nouveau le foin.

Lorsqu'on veut les garder longtemps, on doit les changer de pots, et mettre, en-dessus, ceux qui étaient en-dessous, parce que ces derniers prendraient une odeur très-forte et seraient bien moins bons; lorsqu'ils ont été longtemps en pots ils ont une certaine analogie avec le fromage de Roquefort. Il faut avoir soin de les racler avant de les servir.

Fromage de lait de brebis. Il se fait absolument comme le fromage de lait de chèvre. Mais on ne doit entreprendre cette fabrication que lorsqu'on vend les agneaux à l'âge de deux ou trois mois et lorsque les mères ont beaucoup de lait. Quand on veut traire une brebis, on doit frapper la mamelle assez fortement avec le revers de la main.

Nous terminerons cet article par une recommandation d'une grande importance au point de vue de la réussite. C'est que la laiterie et tous les ustensiles doivent toujours être tenus dans un état de propreté extrême, car le laitage prend très-facilement le goût des ustensiles dans lequel il est manipulé.

Fromages maigres. Pour se procurer du *fromage maigre* destiné à l'alimentation des journaliers, on laisse aigrir spontanément le lait dans un endroit frais, afin que la coagulation du caséum ait lieu lentement. La crême devient aigre en montant, parce qu'elle contient de l'acide lactique; mais elle donne néanmoins de bon beurre. On fait écouler le petit lait, on enveloppe le *caillé* dans un linge et on le place dans de petits moules en bois ou en terre cuite et percés de trous. Sur le caillé, on pose une planchette que l'on charge d'un poids. Lorsqu'il est égoutté, on le frotte avec du sel et on l'expose à l'air. Il se couvre de moisissures; la peau en devient jaune et fétide. Les fromages ainsi obtenus sont mis, après avoir été essuyés, dans de grands pots fermés par un linge. On les y laisse se faire pendant environ trois mois.

Imitation du fromage de Hollande. On doit à M. Grollier le procédé par lequel on peut fabriquer à peu de frais, dans une exploitation rurale, un excellent fromage.

« Le lait doit être nouvellement trait, ou n'avoir subi aucun commencement d'altération. On le met dans un chaudron que l'on place sur un feu léger, et l'on agite doucement, afin que tout le liquide s'échauffe également. Quand la température est devenue à peu près égale à celle que le lait possède au moment où on le trait, on le retire du feu. On y mêle alors la partie liquide d'un ferment quelconque, et l'on recouvre le tout d'un linge. Un quart-d'heure après, le caillé a le degré de consistance voulu, et il forme alors une masse un peu ferme dans laquelle la plus grande partie du lait se trouve engagée. Voici comment on l'en sépare :

« On prend d'abord avec une cuiller, sur un des côtés du chaudron, des tranches de caillé que l'on pose avec précaution sur l'autre côté, et on continue ainsi jusqu'à ce qu'une assez grande quantité de petit lait soit sortie. Ensuite, on introduit dans le chaudron un bâton garni de petites traverses, à peu près comme celle d'un perchoir de perroquet. On le passe et on le repasse doucement dans tous les sens jusqu'à ce que le caillé se trouve divisé en grumeaux de la grosseur d'une noisette ; puis on remet le chaudron sur un feu doux, et on continue à agiter doucement en tournant sans interruption.

« Lorsque le liquide a repris une

chaleur un peu plus élevée que la première fois, on le retire et on le laisse reposer jusqu'à ce que le caillé soit tombé au fond. Alors on ramasse, on agglomère, avec une stapule, la masse pour la rendre élastique. On la verse dans un moule et on la soumet à la presse pendant 24 heures. Ensuite on porte les fromages à la cave et on les y laisse pendant 4 ou 5 mois, après les avoir saupoudrés de sel blanc; après quoi on les lave avec du petit-lait, puis on les met au frais jusqu'à ce que leur croûte ait pris un aspect rougeâtre. »

Fromages (*Conservation du*) (*Econ. dom.*). Les conditions de conservation varient suivant les espèces et les qualités ; ainsi les fromages maigres, durs et demi-durs, se trouvent très-bien d'un local bien aéré, et d'une température modérée; on devra éviter de placer près d'eux des fromages gras ou demi-gras encore mous, qui infailliblement les corrompraient; au contraire, ces derniers ont besoin pour se conserver d'un endroit frais et peu éclairé et à l'abri des insectes et des mouches.

L'espace de temps pendant lequel on peut conserver les fromages est très-variable. Ainsi tous les fromages à la crême ne se conservent pas au delà de 2 ou 3 jours, même dans les temps froids.

Le Marolle, le Brie, le Mont-Dore, le Livarot, le Troyes, le Pont-l'Evêque, etc., enfin les fromages français gras ou demi-gras, ne peuvent, lorsqu'ils sont transportés loin du pays de fabrication, se conserver au delà de 3 à 6 semaines. Le Roquefort de bonne qualité et placé dans un lieu frais, ne perd rien à sa qualité, dans nos pays, après plusieurs mois de fabrication.

Les fromages de Hollande, d'Angleterre, de Gruyère, de Parmesan, tous fromages durs, se conservent sains et bons pendant deux années.

Les seuls fromages français qui soient encore bons au bout d'une année sont les fromages d'Auvergne et les façons gruyère et hollande.

Si des fromages paraissaient éprouver un commencement de fermentation putride, qui amène leur décomposition, on arrête celle-ci, en faisant au milieu du fromage un trou où l'on place de la craie bien sèche pulvérisée qui, absorbant l'humidité, arrête la fermentation; mais il n'en faudra pas moins se hâter de manger ou de vendre ces fromages, car malgré tous les soins, leur plus longue conservation est impossible.

De la poudre d'os de boucherie calcinée, répandue sur les fromages, les met tout à fait à l'abri des mouches et des vers ; le mieux est encore de remplir de cette poudre une caisse, et d'y introduire les fromages qui, alors en sont complétement couverts : la caisse doit être en bois et sans couvercle.

On peut se servir aussi pour cet usage de la poudre de charbon de bois; mais l'action dissécante de cette poudre est très-énergique; on sera alors obligé, avant de consommer les fromages, de les faire tremper dans du vin blanc ou du vinaigre très-affaibli, qui, en ramollissant la pâte, lui communique une saveur nouvelle. Le même procédé doit être mis en usage pour ramollir la croûte durcie des vieux fromages, leur goût n'en est que meilleur. On emploie l'huile ou la cendre de bois de chêne pour se débarrasser des mites lorsqu'elles ont attaqué un fromage; on se contente de saupoudrer la partie envahie, et les mites meurent instantanément. On peut toujours se servir de ce moyen pour éloigner les mouches; son résultat est infaillible.

Fromage bavarois. Voy. Bavarois.

Fromage a la crême (*Dessert*). De tous les fromages, c'est le plus facile à faire; il ne se conserve pas, mais il est très-agréable. Il peut s'obtenir avec ou sans présure; mais on ne peut se passer de celle-ci que dans les temps très-chauds où le lait caille promptement et sans être altéré. On peut remplacer la présure par des feuilles d'artichaut sèches, bouillies dans un peu d'eau qu'on ajoute au lait.

Fromage à la crême sans présure. Placez le caillé dans un moule d'osier garni intérieurement d'une mousseline fine. Quand le moule est plein on rabat cette mousseline, qui doit être assez grande pour cela; on laisse égoutter sept ou huit heures, on passe alors, au moyen d'un pilon, le fromage à travers un tamis de crin ou une passoire fine, et on ajoute de la crême douce prise sur du lait trait depuis peu; on mélange bien le tout, puis on le met de nouveau égoutter dans des moules d'osier, de formes diverses: au bout de deux heures

on le verse dans le vase où il doit être servi, et on l'entoure de crême fraîche que l'on fait mousser en la battant avec un fouet ou une fourchette au moment de servir; ce fromage se mange avec du sucre en poudre que chacun ajoute dans son assiette.

Fromage à la crème avec présure. Dans du lait chaud sortant du pis de la vache, mettez gros comme un petit pois de présure délayée dans du lait; cette quantité est suffisante pour les deux litres de lait nécessaires à la confection d'un fromage de grandeur moyenne. Le lait se caille promptement, on le fait égoutter et on le finit ensuite comme le fromage ci-dessus, plus on y met de crême, meilleur il est.

Fromage fouetté à la crême. Agissez comme pour le *fromage à la Chantilly*, (voy. *crême fouettée*), mais en ayant soin d'ajouter une partie de fromage à une partie de crême. Ce fromage se parfume ou se colore à l'aide de vanille, de café, de rose, etc. En y mêlant une goutte d'essence d'amandes on a le *fromage de Viry.*

Fromage glacé à la vanille et à la fraise. « Faites bouillir 6 décilitres de crême double dans laquelle vous infuserez une demi gousse de vanille; mettez dans une casserole 6 jaunes d'œufs, 1 hecto de sucre en poudre, mêlez la crême avec les jaunes d'œufs et le sucre, passez-la au tamis de soie et réservez-la dans une terrine; ayez 1 demi-litre de purée de fraises, dans laquelle vous ajouterez un demi-litre de sirop de sucre à 35 degrés, mêlez parfaitement, sanglez deux sorbetières et un moule à fromage, faites prendre les deux glaces séparément et garnissez le moule à fromage par moitié sur la hauteur des glaces à la vanille et à la fraise, couvrez le moule et sanglez-le pendant deux heures; au moment de servir, démoulez à l'eau chaude et servez. »

Fromage glacé à l'abricot et à la pistache. « Pilez 1 hecto de pistaches, faites bouillir 6 décilitres de lait, mettez dans une casserole 6 jaunes d'œufs et 1 hecto de sucre, faites lier sur le feu et ajoutez 1 hecto de pistaches bien pilées, mêlez une quantité suffisante de vert végétal pour leur donner couleur, passez à l'étamine et laissez refroidir, préparez une purée d'abricots. »

Fromage glacé à la crême grillée et à l'orange. « Hachez 60 gr. d'amandes, faites fondre 2 cuillerées à bouche de sucre dans un poêlon, ajoutez les amandes et faites-leur prendre une couleur rouge, étalez-les sur une plaque; faites bouillir 6 décilitres de crême double, mettez dans une casserole 6 jaunes d'œufs et 1 hecto de sucre, faites lier. Pilez les amandes et mêlez-les à la crême, passez à l'étamine et réservez; ayez 1 demi-litre de jus d'oranges dans lequel vous ajoutez 1 litre de sirop de sucre à 35 degrés, passez au tamis. Faites glacer et moulez comme il est dit au *fromage glacé à la vanille et à la fraise.* »

Beignets soufflés au fromage de Pignatelli. « Mettez dans une casserole 6 décilitres d'eau et 15 gr. de beurre avec poivre et sel, faites bouillir, et au premier bouillon, ajoutez 125 gr. de farine et 2 gr. de parmesan rapé, desséchez sur le feu pendant trois minutes, mouillez avec des œufs entiers, et faites une pâte, ajoutez 30 gr. de maigre de jambon cuit que vous couperez en petits carrés d'un demi-centimètre, faites frire comme les beignets soufflés, égouttez, et servez avec persil à part. »

(Gouffé).

Fromages de charcuterie. Ces préparations lourdes ne conviennent qu'aux estomacs robustes; on distingue :

1° Le fromage de porc. (*Entrée ou gros entremets*). Ayez une tête de porc; cassez le museau en travers, fendez la gorge et la mâchoire inférieure dont vous séparez avec soin toute la chair, lavez à plusieurs reprises la hure, surtout l'intérieur, avec de l'eau tiède, mettez la hure dans un chaudron avec oignons, feuilles de laurier, branches de thym, carottes, clous de girofle, et une vingtaine de grains de poivre, salez assez fortement et faites bouillir à feu doux pendant cinq ou six heures en ajoutant de l'eau chaude à mesure que celle de la marmite diminue, car il est essentiel que la hure baigne toujours complétement.

Lorsqu'elle est cuite, détachez le plus adroitement et en faisant le moins de morceaux possible, la couenne qui enveloppe la hure et que vous rangez au fond et autour d'un plat creux. On détache alors toute la viande, ce qui se fait très-aisément si la hure est bien

cuite ; on divise les trop gros morceaux, on remet toute cette viande (en y ajoutant la cervelle, les oreilles, le palais), sur un grand plat; on retourne le tout et on l'assaisonne à mesure avec du poivre, sel et épices assez fortement et de façon que l'assaisonnement soit bien mélangé ; il faut que l'assaisonnement paraisse trop relevé, car le goût des épices diminue à mesure qne la viande refroidit.

Cela fait, remettez la viande dans le plat garni de la couenne et, lorsque tout y est, pressez, massez et chargez d'un poids pour le laisser en cet état jusqu'au lendemain ; retirez le fromage, ce qui se fait très-aisément en le détachant un peu tout autour, et en le renversant ; il a la forme du plat dans lequel il a été fait.



Frêne.

On peut faire de ce fromage un mets plus relevé en y ajoutant des truffes que l'on brosse et que l'on lave bien ; après les avoir pelées, on pile la peau, on y ajoute du lard haché et on fait cuire le tout pendant une demi-heure, en ayant soin de remuer souvent et d'assaisonner. On joint cette farce à la viande avant de la mettre dans le moule et on mélange bien le tout pour que les truffes se trouvent un peu partout.

Le bouillon qui a cuit la hure, et que l'on fait réduire, produit une gelée que l'on sert en morceaux autour du fromage.

On colore le bouillon avec un peu d'oignon brûlé ou de caramel ; lorsqu'il est réduit de moitié, on le passe dans un tamis et on laisse refroidir.

Si cette gelée n'est pas suffisamment claire, on peut la clarifier en y jetant, pendant qu'elle est sur le feu, un blanc d'œuf battu en neige, avec la moitié de la coquille brisée et quelques gouttes d'eau; on remue, on laisse bouillir un instant et on écume.

Il faut avoir soin de ne pas trop saler l'eau où l'on a faire cuire la hure, sans quoi la gelée serait trop salée.

Autre. Désossez une tête de porc; coupez chair, lard et oreilles en filets minces. Assaisonnez ces filets de thym, laurier, sauge, basilic, persil haché fin, épices, sel, poivre, deux gousses d'ail, quatre échalotes hachées.



Fromager.

Etendez la peau de la tête dans un vase ; disposez-y vos filets, en entremêlant bien le gras, le maigre, les tendons, les oreilles, la panne, la langue et les assaisonnements.

Enveloppez le tout dans la peau ; cousez celle-ci, et enfermez-la dans un torchon fortement serré avec de la ficelle, de façon à bien comprimer le tout.

Mettez ce fromage dans une marmite; faites-le cuire 6 heures avec : eau, thym, laurier, persil, sauge, basilic, sel, poivre, girofle et 1 litre de vin blanc.

La gelée qui accompagne ce fromage,

se compose de la cuisson clarifiée avec des blancs d'œufs.

2° Le FROMAGE D'ITALIE (*Entrée et Relevé*). Prenez un beau foie de porc, auquel vous ajoutez 1500 gr. de lard environ, hachez le tout bien menu; ajoutez, en saupoudrant, deux ou trois cuillerées de farine ; puis trois œufs ; assaisonnez avec sel, poivre, épice, thym, laurier le tout bien haché; on mêle et on hache de nouveau pour que le mélange soit bien complet.

Placez au fond d'une daubière, à la distance de 0,02 c. des lardons carrés que vous assaisonnez de sel et de poivre; sur ces lardons, mettez une couche de hachis et ainsi de suite jusqu'à ce que la terrine soit pleine; fermez par une rangée de lardons; il faut avoir soin que ceux-ci soient toujours placés dans le même sens. Faites cuire au four pendant une heure ou une heure et demie, selon la grosseur du pâté et la chaleur du four. Laissez refroidir; pour le retirer du moule on le présente au feu dans toutes les parties du pourtour.

La graisse se ramollit et on renverse sur un plat; pour servir le fromage on le découpe perpendiculairement aux lardons qui sont au-dessus ; cette sorte de pâté doit être un peu épicée.

Autre. Hachez ensemble : 1 kilog. de foie de porc ; 750 gr. de panne ; 1 échalotte; 1 oignon; 1 gousse d'ail; 1 feuille de laurier; 4 champignons, un peu de thym. Salez, épicez. Beurrez le fond d'une casserole ou d'un moule; couvrez-le de coiffe de porc et de panne taillée mince; placez le hachis au milieu en ayant soin de le presser, afin qu'il soit aussi compact que possible, couvrez-le de bandes de lard; faites cuire 2 heures sous le *four de campagne* ou au four. Laissez-le refroidir dans le moule; trempez celui-ci dans l'eau bouillante et renversez le tout sur un grand plat pour démouler.

Fromageaux (*Econ. rur.*). Ce sont de petits fromages ou *fromageots*, fabriqués dans le midi de la France avec du lait de brebis, après le sevrage des agneaux, c'est-à-dire 3 à 4 mois après leur naissance. On trait les bêtes, une et ensuite deux fois par jour, à mesure que le lait devient plus gras; on le mêle immédiatement dans des pots avec de la présure, et on le tient au frais. Lorsque le caillé est pris, on le brise et on l'enferme dans des éclisses de grès où le fromageau prend sa forme, et lorsqu'il est bien égoutté, on peut le manger frais en l'assaisonnant selon le goût, avec du sel ou du sucre.

Lorsqu'on veut l'affiner, on le conserve dans une caisse, on le retire au bout de quelques jours pour le tremper dans une eau légèrement salée; on le laisse dans l'eau jusqu'à ce qu'il en soit bien humecté, on l'égoutte, on le frotte d'un peu d'eau-de-vie mêlée à quelques gouttes d'huile d'olive, on le met dans un pot en grès qui doit être bien clos, et on peut le manger au bout de deux mois.

Fromager (*Bot.*). Gros arbre qui atteint une hauteur de 25 mètres et qui croît avec rapidité dans les régions tropicales. On retire une huile de ses feuilles; le duvet cotonneux qui entoure ses semences sert à garnir des siéges et des coussins; enfin, on mange les graines torréfiées.

Froment (*Agric.*). Terme sous lequel on comprend un genre de plantes de la famille des graminées ; de toutes les céréales, le froment est celle qui donne la farine la plus blanche. Ce genre se divise en deux grandes espèces (*froments nus* et *froments vêtus*), qui se subdivisent en une infinité de variétés.

§ 1er. FROMENTS NUS. On distingue :

1° Les *blés tendres*, qui se subdivisent en blés tendres sans barbes et blés tendres barbus. On peut encore les partager en blés rouges et blés blancs, et chacun d'eux se subdivise en blé de saison et en blé de mars ou de printemps. On a observé que les blés tendres cultivés dans les pays méridionaux ont une tendance à acquérir en quelques années, la cassure glacive qui est le signe distinctif des blés durs. De toutes les qualités de blé, les blés tendres sont les plus estimés à cause de leur farine qui rend beaucoup à la panification. Les blés blancs fournissent une farine de beaucoup supérieure en qualité et quantité à celle du blé rouge; aussi la culture en est-elle considérablement augmentée depuis plusieurs années ; leur farine ne peut cependant s'employer seule, elle donne une pâte trop courte, ce défaut lui vient du défaut de gluten qui est remplacé par un excédant de fécule et d'amidon; on pare

à cet inconvénient, en mélangeant 1 tiers de farine de blé blanc avec 2 tiers de farine de blé rouge, ceux-ci contenant d'autant plus de gluten, qu'ils touchent de plus près aux blés durs.

A. *Blés tendres sans barbes* ou *touzelles*.

Ces blés sont nombreux. Nous donnons d'abord, parmi les blés rouges d'hiver, ceux dont la culture, générale en France, a permis de constater la supériorité tant comme qualité que comme produit.

Blé Lamma, blé d'Alsace, ou *blé rouge anglais*, très-remarquable par sa grande finesse et ses produits abondants. On doit le récolter un peu avant sa maturité, car il est sujet à s'égrener. Il mûrit en même temps que le seigle, ce qui le recommande à l'attention du cultivateur. Il craint un peu les hivers secs et rigoureux ; on peut l'utiliser dans les terrains médiocres dits terres à méteil ; il s'en contente très-bien et son rendement, est de beaucoup supérieur, même dans ces terrains de qualité inférieure, à celui des espèces les plus productives.

Froment commun de Beauce ou de Brie. Son épi gros, allongé en pyramide, présente, dans un terrain favorable, 10 à 12 mailles de chaque côté de l'axe, chaque maille à 2 ou 3 grains ce qui fait de 60 à 70 grains par épi. Il est plutôt roux que rouge, c'est le plus cultivé de tous nos blés, dans les plaines du centre et du Nord.

Blé rouge ordinaire ou *froment de Normandie.* On doit le choisir de préférence pour les terrains très-argileux. Il est un des plus productifs, mais sa paille ne plaît pas aux bestiaux autant que celle du froment commun.

Blé rouge d'Odessa. Très en usage surtout dans le centre, comme blé d'hiver et comme blé de mars; il est reconnaissable à la belle couleur jaune doré de son grain.

Les blés blancs d'hiver qu'on doit choisir de préférence sont :

Le *blé Richelle, Richelle blanche,* de Naples ; a besoin d'une terre saine, bien exposée, et il n'est pas plus difficile que le blé de Bergues qui, quoique d'origine septentrionale, ne peut souffrir les froids excessifs et prolongés. La richelle est un blé productif et d'excellente qualité.

Blé blanc de Flandre, blé de Bergues. Son épi est plus gros et plus trapu que ne le sont ordinairement ceux des blés rouges. Il a les balles blanches comme son grain, qui est tendre et plein. De tous les blés du Nord il est le plus recherché.

La *touzelle blanche.* Spécialement blé de la Provence, où il souffre même encore d'un hiver trop prolongé ; aussi sa culture n'est-elle pas répandue dans le reste de la France, quoique sa qualité égale celle du blé richelle. On a observé que transplanté dans le Nord, la touzelle blanche, y perd sa qualité de blé tendre et même celle de blé blanc, son grain y devient rouge et glacé. C'est le meilleur des blés du Midi de la France.

Le *blé de haie, blé blanc velouté,* ou *blé anglais.* Il n'a pas de supérieur parmi tous les froments, soit comme qualité, soit comme rendement, il a l'épi carré comme l'orge d'hiver et il est aussi hâtif que le blé Lamma.

Froment sans barbe de Talavera. Il est parmi les blés blancs un des plus productifs en terre médiocre. On le cultive dans le centre sous le nom de blé anglais. Son grain, d'un blanc jaunâtre et un peu velu, produit une farine dont on tire un pain d'une éclatante blancheur.

On désigne sous le nom de blés de mars ou trémois, parce qu on peut les semer au printemps, les variétés suivantes, dont le grain plus ramassé, plus court, plus petit que celui du blé d'hiver, donne plus de son et moins de farine que ce dernier.

Blé de mars blanc et sans barbe. Il convient aux terres légères ; il est comme tous les trémois, moins productif que les blés d'hiver, dans la proportion d'un tiers. Il existe une variété de blé d'un produit plus considérable, mais qui exige des terrains de meilleure qualité: cette dernière variété est connue sous le nom de gros grains ; l'une et l'autre sont très-cultivées dans le Centre.

Le *blé de mars rouge sans barbe.* Il convient mieux que tout autre aux terres fortes de la Picardie, de la Normandie, de la Brie et de la Beauce, où il est cultivé sur une plus grande échelle que le précédent. Dans ces contrées, son grain a pris une teinte grisâtre qu'il perd au bout de quelque temps pour devenir rouge. S'il est cultivé dans une terre calcaire, on fume avec de la chaux.

B. *Blés tendres barbus ou seisettes, froment barbu d'hiver, à épi jaunâtre ou blanchâtre.* Il y a une trentaine d'années sa culture en France était presque générale ; il est presque encore le seul que l'on sème dans le Centre et l'Ouest, où on le préfère, à cause de sa rusticité, pour emblaver les terres faciles à déchausser et humides ; ses produits marquent plus par leur quantité que par leur qualité.

Blé de mars barbu ordinaire. Il est, comme le précédent, très-répandu dans les mêmes contrées, on le trouve souvent mélangé avec le blé de mars blanc, dont il paraît être le type primitif. Sa maturité est plus précoce de quelques jours que celle de ce dernier. Il est plus facile pour le terrain que le blé non barbu, auquel son grain ne le cède pas en qualité; mais sa paille cassante ne plaît pas aux animaux.

2° Les *Poulards, blés renflés* ou *pétanielles.* Ces froments forment une classe entre les blés tendres et les blés durs. Ils sont barbus et doivent être semés avant l'hiver. Leur signe particulier, très-remarquable à première vue, est leur épi quadrangulaire et leur grain renflé et plus volumineux que celui de toutes les autres espèces. Cette variété est productive et rustique, elle atteint quelquefois à 1m70 de hauteur ; mais sa paille pleine et ronde ne plaît pas aux animaux qui s'en montrent peu friands. Les blés poulards, en raison de leur vigueur bien supérieure à celle des blés fins, servent à utiliser les terrains ou l'on craindrait de voir ceux-ci verser. Telles sont les terres défrichées, les étangs desséchés et toutes les terres humides. La farine qu'on tire de cette espèce est moins fine que celle des autres, et la quantité de son bien plus élevée, mais à terrain égal son rendement est plus considérable, les diverses variétés de poulards sont :

La *pétanielle blanche d'Orient;* ne convient qu'aux parties méridionales de la France et aux endroits abrités, par suite de sa grande sensibilité.

La *pétanielle rouge, gros poulard, rouge, velu,* que l'on utilise dans les montagnes du Centre et dans le Midi.

La *pétanielle noire.* Les barbes de cette variété prennent, en vieillissant, une couleur noirâtre et ont si peu d'adhérence qu'elles tombent au moindre vent. La hauteur des tiges est de 1m70 environ, et elles sont remarquables par le volume des épis et des racines.

A la maturité, l'épi prend aussi une couleur noire, mais au battage le grain conserve la couleur gris-terne qui lui est commune avec tous les autres *blés poulards.*

Le *blé géant de Sainte-Hélène* et le *blé de Dantzick,* qui paraissent être des variétés de la pétanielle rouge, sont rangés parmi les blés poulards ; il en est de même du *blé de miracle, blé de Smyrne* moins remarquable par son rendement que par la singularité de son épi, qui en figure quatre soudés ensemble. Ce blé perd de sa qualité s'il n'est pas cultivé dans un sol abondamment fumé ou très-riche. Du reste la culture des trois dernières variétés est bien moins répandue que celle des autres blés poulards.

Citons encore : le *poulard carré,* épeautre blanc du Gâtinais ; le *garagnon* ou *regagnon,* poulard carré à barbes noires, le *blé géant* ou poulard-plat (pétanielle de Montpellier).

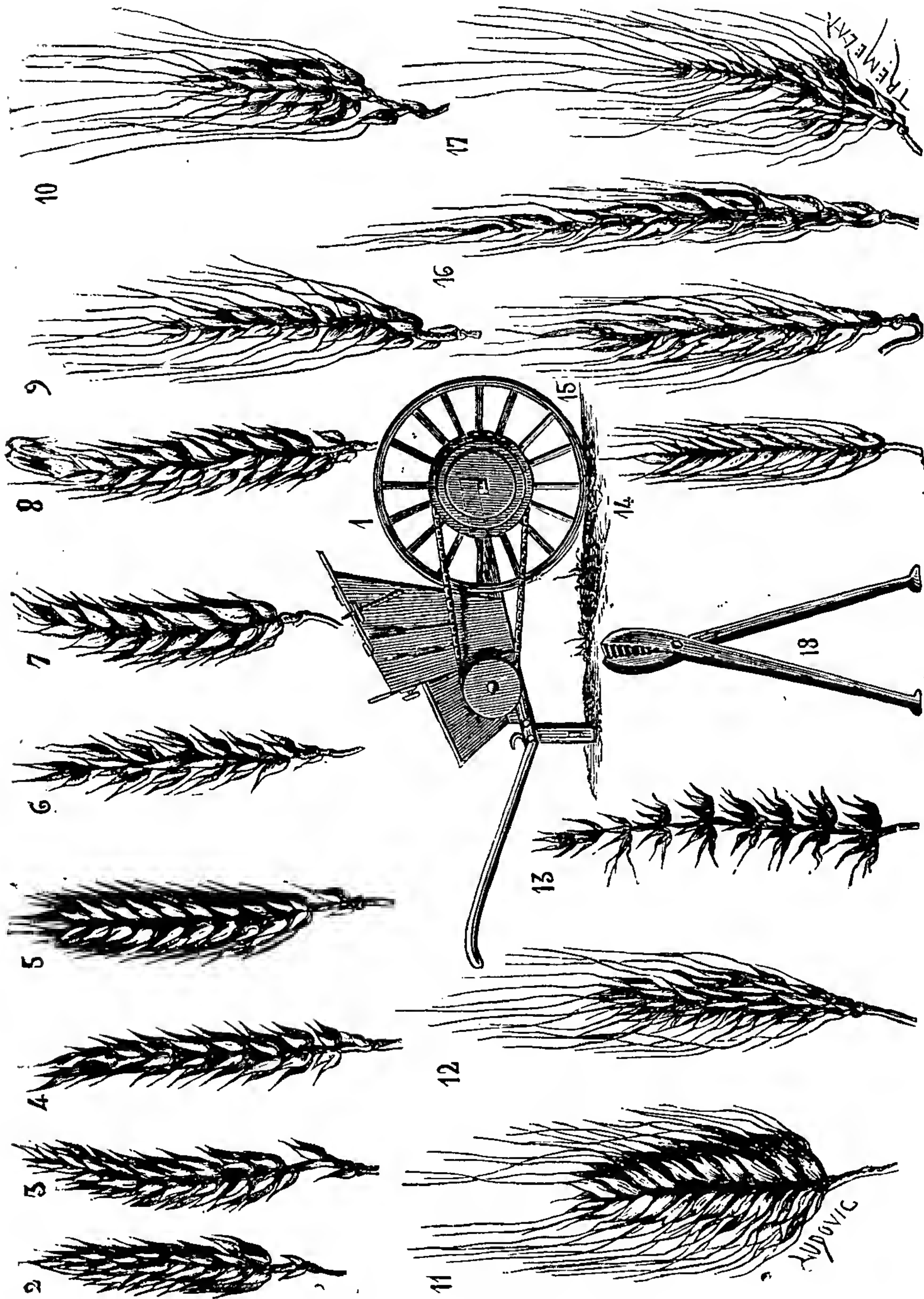
3° Les *aubaines,* froments durs, riches en gluten et en amidon, difficiles à pétrir, mais excellents pour la préparation des vermicelles, des semoules et des pâtes. On les partage en *aubaines à barbes* rousses, noires, blanches, et *aubaines à épi comprimé, blé de Mogador, de Jérusalem.*

Blé de Pologne ou *d'Astracan.* En dépit de son nom septentrional il est originaire de l'Egypte, et est, de tous les blés cultivés en France, le plus dur et le meilleur ; la cassure de son grain est presque vitreuse. Il a le défaut, comme blé d'hiver, de supporter difficilement le climat de Paris ; comme blé d'été, il est tardif et souvent ne mûrit qu'incomplètement dans les années pluvieuses et froides. Il rachète, il est vrai, cet inconvénient par l'avantage qu'on trouve à le placer dans des terres à seigle, où d'autre blé courrait la chance de ne pas épier. Il donne, avec un bon rendement, un grain d'une qualité bien supérieure au seigle.

Blé de Taganrock. C'est un blé d'hiver que, dans le Midi, on peut semer jusqu'à la fin de février ; ses barbes et ses glumes sont lavées de noir, son grain est glacé. Il en existe une variété dite blé blanc de Taganrock qui, en France où il est cultivé, tend à passer à l'état

de blé tendre ou demi-tendre; son grain iaunâtre est plus gros que celui de l'autre variété, et sur pied il ressemble à du blé dur; mais la couleur de l'épi est plus claire.

Treminia ou *trémois barbu de Sicile.* Sa paille est roide et dure, ce qui n'empêche pas aux bestiaux de la manger avec plaisir; sa paille jaunâtre est presque triangulaire et surmontée d'une



FROMENTS

1. Semoir à brouette. — 2. Froment d'hiver commun — 3. Froment anglais. — 4. Froment de Hongrie. — 5. Froment Saumon. — 6. Froment richelle de Naples. — 7. Froment de Saumur. — 8. Froment des Haios. — 9. Froment barbu du printemps. — 10. Froment Hérisson. — 11. Aubaine à épi comprimé. — 12. Poulard carré. — 13. Blé charbonné. — 14. Petit épeautre. — 15. Aubaine de Taganrok. — 16. Grand épeautre. — 17. Froment de miracle. — 18. Moëttes.

tige pleine vers le sommet; cette propriété la rend d'une grande utilité pour les pays de montagnes, ou elle lui permet de résister aux orages.

La farine obtenue avec les blés durs donne un pain plus grossier que celle des blés tendres, mais plus savoureux et plus nourrissant, d'où il suit qu'il y a peut-être compensation.

§2. Froments vêtus ou Épeautres. La particularité de ces espèces de froment, est l'adhérence du grain à l'épi, adhérence telle que le battage ne suffit pas, et qu'on ne parvient à l'égrainage qu'en faisant passer les gerbes sous une meule qui, par la pression, opère la séparation.

Toutes les variétés de l'épeautre se sèment en automne ou pendant l'hiver jusqu'en janvier; leur farine est supérieure à toutes celles des blés poulards; on la recherche surtout pour la pâtisserie fine.

Les variétés les plus répandues en France, sont, dans le nord : l'*épeautre noir barbu* et l'*épeautre à épi blanc sans barbe*, la première de ces variétés prend le nom de *poutre* dans le limousin et de *spéouta* en Provence.

On range parmi les épeautres, le *froment amidonnier* à cause de l'adhérence de ses grains. Ce froment est, malgré la bonté de ses produits, frappé de la réprobation qui, dans beaucoup de département, frappe l'épeautre. On compte comme une des meilleures variétés de froment amidonnier, le *blé de Tartarie;* c'est une des plus petites de toutes nos espèces de froment; mais son épi est aussi gros que celui des blés de hautes tiges. Tous les blés amidonniers sont des blés de mars, d'où leur nom d'épeautre de printemps.

On range par le même motif parmi les épeautres, le froment Engrain, petit épeautre, Engrain ou blé locular, quoiqu'il ait moins l'aspect d'un froment que d'une orge à deux rangs. C'est le plus petit de tous nos blés, on le cultive dans les plus mauvaises terres du Berri, car il se contente de tous les sols, dans les pays plus riches il est aussi cultivé, mais pour les bestiaux auxquels on le donne en vert comme fourage.

Culture du froment. 1° *Assolement.* Il est d'usage dans la plus grande partie de la France, de cultiver le blé à la suite d'une jachère, qui a permis de nettoyer, ameubler et engraisser la terre. Le froment, dans les cultures alternes, vient après une récolte sarclée; mais quelques-unes lui sont peu favorables: telles sont les pommes de terre et les navets qui épuisent trop le sol, et qui, du reste, ne permettent pas de semer le blé en temps bien opportun; on peut cependant semer le blé après ces récoltes et après celles des carottes et des betteraves, dans les endroits abrités, les terres saines où, sans inconvenient, les semailles peuvent être reculées jusqu'au mois de novembre (Saint-Martin), mais, dans ces conditions, la récolte n'est jamais d'un produit égal à celle du blé semé à la suite d'une jachère.

Quelques plantes cependant sont pour le froment une bonne préparation : tels sont les haricots et les maïs bien espacés et bien fumés, les fèves, qui en terres fortes équivalent pour le blé à une jachère. Les pois, gesses, vesces, semés en automne et fauchés en fourrages, sont pour le blé une préparation d'autant meilleure que la terre est libre de bonne heure; mais il ne faut pas les récolter en graines; dans ce cas on perdrait le bénéfice que leur récolte hâtive procure. Enfin, après la jachère la meilleure de toutes les préparations pour le blé est un trèfle vigoureux, plein et par cette raison ayant fait disparaître toutes les mauvaises herbes et laissé le sol parfaitement nettoyé. Aussi il est d'usage dans la culture bisannuelle de planter le blé après un trèfle d'un an, dont les deux récoltes ont été fauchées et dont on enfoui la troisième par un coup de charrue; le trèfle prépare admirablement la terre à recevoir le blé; et les semailles faites de cette façon amènent toujours une récolte satisfaisante sous tous les rapports.

Si, au contraire, on laisse subsister le trèfle plusieurs années, comme il arrive dans la culture pastorale mixte, le résultat n'est plus le même, car le trèfle se dégarnissant dès la deuxième année, laisse la place aux mauvaises herbes, et on ne doit plus, si on fait succéder du blé s'attendre à une récolte complète, le meilleur moyen de purifier la terre est d'y semer de l'avoine, celle-ci venant toujours bien dans un terrain neuf, encombré ou non de mauvaises herbes. On doit suivre le même système après

une luzerne ou un sainfoin de 5 ou 6 ans; on ne doit y placer du blé, qu'après une ou même deux récoltes d'avoine, et après avoir donné trois labours.

Sol. On doit choisir pour le froment, une terre dans laquelle se trouve un cinquième d'élément calcaire, deux cinquièmes d'argile et une égale quantité de silice. Si l'humus provenant d'anciennes fumures figure pour 2 ou 3 p. 100 dans la terre arable, on peut, sans beaucoup d'engrais, obtenir une récolte convenable. Il est rare de rencontrer des terres réunissant toutes ces conditions, mais la plus grande partie du sol de la France est composée de terres argilo-siliceuses, argilo-calcaires, ou seulement argileuses, qui toutes à des degrés divers sont propres à la culture du froment. On a même remarqué que le blé fin vient bien mieux dans les terres douces, où le sable est en assez grande quantité pour les rapprocher des terres franches, que dans les terres froides, argileuses, qui conviennent seulement aux grosses espèces de blé barbu à paille roide et pleine.

Engrais. Lorsque le blé succède à un trèfle vigoureux qui a végété dans de bonnes conditions, il n'est pas nécessaire de fumer le blé; pas plus qu'après une jachère.

On ne donne qu'une demi-fumure, enfouie avec le trèfle, lorsque la végétation de celui-ci ne s'est pas faite dans les conditions nécessaires pour rendre la terre propre à recevoir le blé; la proportion d'une demi-fumure par hectare soit 4 à 6 hectolit. de noir animal, ou de 125 kilog. guano, ou 10 hectolit. de poudrette, dont la moitié en semant le blé et l'autre moitié au printemps. Lorsque le blé succède à des vesces, pois, gesses, formant un fourrage animal, on peut faire profiter ces légumineuses de toute la fumure; on ne l'applique que plus tard au blé, selon la quantité dont on pourra disposer au moment des semailles. Si le froment a été précédé par des fèves, des maïs, des haricots, on doit au contraire ne leur donner que la moitié de la fumure, et réserver l'autre moitié pour le froment.

On doit calculer la quantité de fumier à donner au blé, suivant la qualité des terres et aussi suivant ce que l'on possède d'engrais, car il est rare qu'une exploitation, si bien conduite qu'elle puisse être, produise les engrais nécessaires à son exploitation.

En France, les sols riches sont bien plus rares que les sols médiocres; la quantité de fumier reconnue nécessaire pour ces derniers est de 25,000 kil. de fumier de ferme pour une fumure ordinaire, une bonne fumure exige 35,000 kilog. 50,000 kilog. constituent une forte fumure.

On ajoute encore une forte quantité d'engrais à la terre au moyen du parcage; mais il faut pour cela que les moutons n'occupent en moyenne qu'un mètre par tête et qu'ils ne changent pas de place; on évalue à 10,000 kilog. les déjections solides et liquides équivalent à 30,000 kilog de fumier de ferme, la fumure reçue par chaque hectare de terrain; cette fumure serait trop forte pour le blé, si elle était tombée sur une bonne qualité de terre; on devrait d'abord y planter de la vesce; une terre ainsi préparée peut recevoir un sainfoin, une luzerne, un trèfle; la moitié de ce parc est suffisant pour du blé semé en jachère.

Semences. On doit apporter le plus grand soin à la qualité du grain de semence, car c'est de lui que dépend la réussite et la bonne qualité de la récolte.

On ne doit se servir que de blé de 1re qualité, dit blé de tête, qui doit d'abord être scrupuleusement nettoyé; on se sert pour cela de machines nommées *tarares* et ensuite d'un *crible cylindre.* Si ces utiles outils font défaut, il faut nettoyer le blé grain à grain, comme on le fait pour les légumes secs, avant de les mettre dans la marmite. Ce travail appelé *roulage du blé sur la table,* est fait par des femmes qui, dans la Brie, reçoivent de 1 fr. 20 à 3 francs par hectolitre, selon le degré de pureté de grain avant le triage. On paie le blé de semence, surtout s'il est étranger, 25 à 100 p. 100 plus cher que le blé ordinaire; malgré ce prix élevé un cultivateur intelligent ne doit pas hésiter à renouveler toutes les années une partie de ses semences ne fût-ce que d'un dixième.

Semailles. L'époque des semailles est naturellement subordonnée au climat, au terrain et aux variétés que l'on cultive; il en est de même de la quantité de semence employée à l'hectare. Les semis se font à la volée et à main d'homme, soit en lignes et au moyen de semoirs

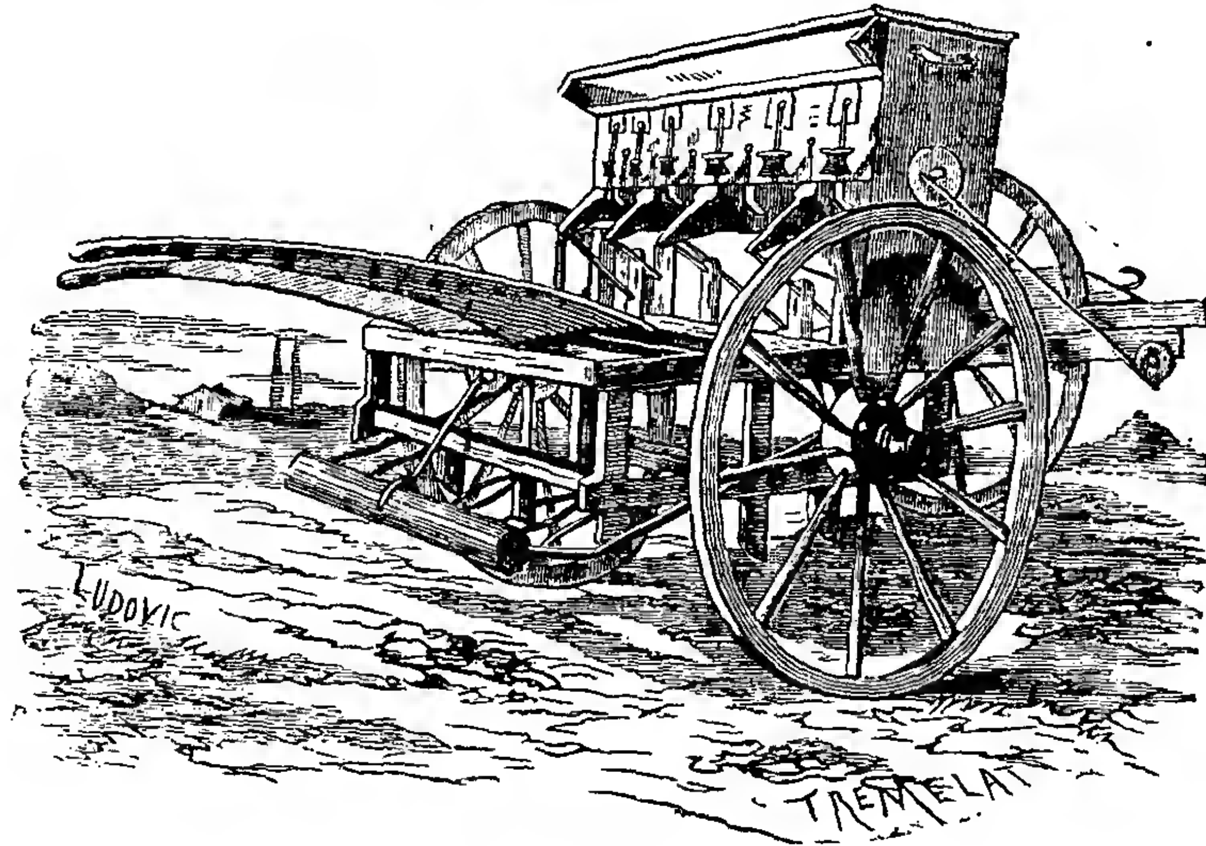
mécaniques qui économisent environ un tiers de la graine. Pour la petite culture, on se sert du *semoir à brouette;* dans la grande, des *semoirs à cheval*, parmi lesquels on cite celui de M. Jacquet Robillard.

Soins pendant la végétation. Tout n'est pas dit lorsque le blé est en terre; on doit d'abord, au moyen de rigoles, faire écouler l'eau. Si au printemps le blé lève trop et qu'on craigne la *verse*, on doit le faire pâturer par les moutons ou avoir recours à l'effanage ; pour cela, à l'aide d'une faucille, on coupe le sommet des tiges, à une hauteur qui varie selon le degré de la végétation ; cette opération doit se faire par un temps sec et avant la montée des épis ; plus tard cette opération serait plus nuisible que profitable.

Dans les terres légères ou argileuses, sujettes à laisser les racines presque à nu dans le courant de mars, il faut rouler les blés; opération nécessaire aussi à la suite du rehersage des grains dans les terres fortes. Enfin, lorsque la terre est ressuyée, c'est-à-dire en avril et mai on doit faire l'échardonnage, ou enlèvement des chardons et en juin l'éniellage et l'esseiglage des blés; la première de ces opérations consiste à arracher les nielles toujours en grande quantité dans les blés, parce que la ressemblance de leur grain les fait confondre avec celui-ci. Pour arracher les mauvaises herbes, on se sert, de couteaux allongés ou de *moettes*, tenailles en bois qui arrachent les herbes.

L'esseiglage consiste à se débarrasser des seigles; on arrive à ce résultat en coupant seulement les têtes de seigle, qui dépassent de beaucoup celles du blé, et se conservent ainsi. La paille qui se mêle à celle du blé porte encore un certain bénéfice. Toutes ces opérations terminées, on a plus qu'à attendre la moisson.

Rien de variable comme le rendement en grain du froment; on rencontre à ce sujet des différences notoires, non seulement d'un canton ou d'une commune à un autre, mais encore de tel point d'un même domaine à un autre.



Semoir Jacquet-Robillard.

Le rendement moyen du froment est pour la France, de 22 hectolit. du poids de 76 kilogr. par hectare. Le rendement de la paille, en y comprenant les chaumes que l'on laisse parfois sur pied à une hauteur de $0^{m}50$ c. et qui servent de litière aux bestiaux, est de 2 à 3 fois le poids du grain. Cette moyenne de production peut, dans une bonne terre franche, bien cultivée, et pour des blés tendres, s'élever à 45 hectolitres par hectare; dans une terre trop sèche ou trop argileuse la récolte peut tomber

à 12 hectolitres, dont il faut encore déduire 2 hectolitres de semence; un produit qui descendrait au-dessous de 12 hectolitres ne serait plus rémunérateur, et celui qui continuerait la culture du froment dans ces conditions, ferait une fort mauvaise affaire.

Maladies du froment. Ce sont : la *pourriture du collet*, dans les terrains trop mouillés ; la *carie*, dans l'intérieur du grain; le *miellat*, sueur visqueuse qui découle des feuilles, des tiges et des fruits. La *carie* ou *charbon* est la plus redoutable ; on ne peut la prévenir que par les soins apportés au choix et à la préparation de la semence et par un assainissement convenable de terre.

Fromental (*Agric.*). Cette graminée vivace croît naturellement dans les vallons frais et convient parfaitement aux prés hauts et moyens où il n'y a pas excès d'humidité.

La tige du fromental étant très-haute, et c'est à cette particularité qu'il doit son nom d'avoine élevée, elle est bientôt sèche; il faut dont le couper de bonne heure, car il repousse en tout temps. Si on le sème seul, il faut 100 kil. de semences par hectare. On sème généralement ensemble 1 tiers de fromental, 1 tiers de trèfle et luzerne et 1 tiers en grains mélangés ; à la première coupe faite en mai on a en abondance la luzerne et le fromental ; en juillet, seconde coupe où le trèfle vient se joindre au deux précédentes plantes; enfin en septembre on fait une dernière coupe dans laquelle on a le regain de toute sorte de fourrage ; en dehors des plantes indiquées ci-dessus on peut joindre au fromental, du sainfoin, de la lupuline, etc., etc.

Fruits (*Dessert*). « On peut dire que les fruits sont pour le dessert ce que les légumes sont pour l'entremets, c'est-à-dire le principe d'une infinité de préparations plus ou moins estimées, plus ou moins délicates et plus ou moins friandes. Chaque saison nous apporte son tribut dans ce genre comme dans tous les autres, et il y a longtemps qu'on a dit avec vérité que la halle de Paris était le plus beau verger de l'Europe. C'est là que les dons les plus précieux de Pomone affluent chaque jour, et leur arrivée y devance même le lever du soleil. Rien de plus curieux qu'un tel spectacle dont peu de Parisiens peuvent se flatter d'avoir joui, parce que, dans toutes les saisons, ils sont plongés à cette heure là dans un profond sommeil. Mais les vrais gourmands se procurent quelquefois ce plaisir dans les jours les plus grands de l'été, c'est-à-dire vers le temps des fruits rouges. »

(Grimod de la Reynière.)

Les fruits, même ceux qui ont la réputation d'être indigestes, ne présentent aucun inconvénient au point de vue alimentaire à moins qu'on en fasse excès, et encore cet inconvénient est-il une question de latitude, car certains fruits, tel que le melon, dont on mange toute la journée et tout l'été en Espagne et dans toute l'Italie, sans en éprouver aucune incommodité, ne pourraient



Fromental.

être consommés en France et sous le climat de Paris, en quantité égale sans causer des fièvres intermittentes et des diarrhées, se transformant souvent en dyssenterie dangereuse.

En règle générale, les fruits mûrs et de bonne qualité, et pris en quantité raisonnables, sont un aliment très-sain, surtout l'été où ils servent à combattre la chaleur et la sécheresse de l'air ; ce n'est que pendant un automne succédant à un été sec qu'on doit manger le fruit avec précaution, surtout lorsque la maturité a été tardive.

On attribue, à l'usage journalier de la fraise à tous les repas et pendant tout l'été, la vertu sinon de guérir complétement la goutte du moins d'y

apporter un grand soulagement. C'est donc un fruit dont on peut manger à discrétion sans avoir rien à craindre; on peut en dire autant de la framboise; du reste on en active la digestion en les assaisonnant de sucre et de vin et encore mieux en remplaçant ce dernier par du rhum, du kirsch ou simplement de bonne eau-de-vie.

On doit se garder de manger des fruits à moitié mûrs ou verts, dont les enfants et les femmes sont très-friands, qu'ils préfèrent aux fruits mûrs et dont la vente est si considérable dans les villes.

Le raisin mûr ne nuit jamais à la santé, dans le Midi où on en fait une consommation énorme; il produit l'ivresse, par sa fermentation dans l'estomac. Les plus salubres de tous les fruits des climats tempérés, sont les pommes et les poires qui mûrissent en hiver; les mêmes fruits cuits sont un aliment excellent pour les enfants et les convalescents.

Les groseilles à grappes bien mûres et les cerises plus ou moins acides sont inoffensives, les groseilles à maquereau et les cerises douces à noyau oblong ne doivent être consommés que dans une proportion modérée, surtout par les enfants; il en est de même de l'abricot, de la pêche et de la prune, même dans un parfait état de maturité; les mêmes fruits secs ou sous forme de confitures sont inoffensifs. De tous les fruits secs, les plus nutritifs sont les dattes, les raisins et les figues, mais celles-ci mangées avec excès, occasionnent de terribles indigestions.

Nous indiquerons au mot *fruitier*, les meilleurs moyens de conserver pour un certain temps les fruits cueillis en bon état de maturité; en dehors de ces procédés et pour prolonger indéfiniment la conservation des fruits à l'état naturel, on a eu recours à plusieurs moyens qui tous ont le tort de ne pouvoir s'appliquer avec succès aux fruits délicats, et ensuite de déformer le fruit. On a essayé de conserver des pêches, des prunes en les enveloppant de filasse que l'on enduit de cire fondue, et qu'on dépose dans un lieu frais; il arrive que lorsque on veut livrer ces fruits à la table, le dixième à peine est en bon état. On a essayé pour les fruits à pépins du système suivant qui peut être bon comme expérience, mais tout à fait impossible pour des provisions d'une certaine importance: on enferme les fruits dans des boîtes de fer blanc hermétiquement fermées que l'on dépose dans un puit ou une glacière.

Pour le raisin, on a imaginé le procédé suivant: on suspend à des ficelles placées dans l'intérieur d'un tonneau ou d'une caisse en bon état, les grappes que l'on veut conserver; on les dispose en plusieurs étages, et l'on tamise ensuite du sable siliceux très-fin, jusqu'à ce que le tonneau ou la caisse en soit complétement empli. On a soin de pratiquer, à la partie inférieure, un trou que l'on bouche et par lequel on fait échapper le sable, soit pour prendre du raisin, soit pour vérifier son état. Ce procédé est préférable à celui qui consiste à suspendre les grappes au plafond, car si l'air est sec, le raisin sèche et n'a plus que la peau, et si, au contraire, l'air est humide, le fruit moisit.

On rend à peu près à l'état naturel, les cerises, prunes, groseilles attachées aux branches et conservées dans le fruitier, en faisant tremper, après l'avoir rafraîchi, le bout des branches dans de l'eau très-chaude où elles doivent rester jusqu'au complet refroidissement. Les raisins peuvent se rajeunir par le même système, les noix sèches reprennent aussi leur premier état si ont les fait tremper dans du lait chaud ou de l'eau froide; mais dans tous les cas l'opération doit être pratiquée la veille du jour où on veut consommer les fruits, car ils s'altèrent promptement.

Fruits conservés au miel. Faites liquéfier à une douce chaleur du miel de bonne qualité et plongez-y vos fruits après les avoir blanchis; les pots, une fois refroidis, couvrez-les d'un morceau de peau ou de parchemin, et conservez dans un lieu frais, mais sec.

Pour faire usage de ces fruits, on les met tremper à l'eau fraîche et ils reprènnent leur goût naturel; on peut les consommer tels quels ou les faire cuire tout de suite.

On peut utiliser la liqueur miellée qui reste dans les pots, en lui faisant tenir lieu d'eau sucrée pour les compotes des fruits ainsi conservés. On peut encore faire bouillir les fruits avec de l'eau et ajouter un peu de sucre. On

obtient une marmelade ou une confiture de très-bon goût.

On conserve dans un sirop acidulé, les fruits cueillis dans un état de maturité tellement peu avancé que tout autre moyen de conservation ne pourrait réussir.

Fruits confits au vinaigre. Dans une quantité suffisante de bon vinaigre blanc, incorporez la dose de sucre nécessaire pour que l'acide ne domine plus trop; on blanchit alors les fruits et on les met entiers dans ce sirop. Au bout de quelques semaines, les fruits sont saturés du sirop qui leur donne un goût fort agréable. Les fruits le plus ordinairement conservés par ce système sont les groseilles, les abricots, le brugnons, les cerises et les poires. Avoir soin de tenir les vases qui les contiennent, dans un lieu dont la température soit moyenne, ni chaude, ni froide.

Méthode Appert. La méthode Appert pour la conservation des fruits, si on s'y conforme strictement, ne produit que des fruits acides ou sans saveur. La réussite de ce système tient à une foule de conditions. Cependant un bouchage bien hermétique et une ébullition au bain-marie, sont les conditions essentielles du succès; l'emploi du sirop blanc clarifié, d'une densité qui varie avec chaque espèce de fruit, est encore un élément de succès.

Pour que des fruits confits soient bien préparés, ils doivent être blanchis avec soin après avoir été bien choisis. Si les fruits doivent rester blancs, on ajoute à l'eau un peu de jus de citron ou d'acide nitrique; si on veut faire reverdir les fruits, il faut, après qu'ils ont blanchi, les plonger dans l'eau froide, les égoutter et les remettre dans la bassine avec quelques poignées d'épinards; on couvre la bassine et on retire aussitôt que l'eau va commencer à bouillir; on replonge les fruits dans l'eau très-froide; on les y laisse 24 heures, pendant lesquelles l'eau doit être souvent changée.

On procède alors à ce qu'on appelle la première façon, soit en faisant bouillir les fruits dans un sirop, soit simplement en les arrosant avec ce sirop. On donne de même les autres façons en se servant de l'un de ces deux procédés. La nature des fruits et sa facilité à se laisser pénétrer par le sucre serviront de guides pour le nombre de façons à donner; le chiffre ordinaire est 5 ou 6, en laissant entre chacune un intervalle de 12 à 24 heures.

On observera que le degré du sucre devra être d'autant plus faible que le nombre de façon sera plus élevé; on l'augmente progressivement de 4 degrés, par façon; en général, on se sert, pour la première façon, du sirop à 10 degrés, ce qui ramène la dernière façon à 20 degrés. Lorsqu'on tient à avoir des fruits d'un bel aspect, on doit remplacer, lors de la dernière façon, le sirop qui les a confits, par du sirop nouveau.

Chartreuse de fruits. « Pelez 16 pommes de calville; poussez à la colonne des bâtonnets d'un centimètre de large; faites cuire à très-petit feu dans du sirop à 16 degrés; pelez 16 poires de bon chrétien; faites des bâtonnets d'un centimètre de large, puis faites-les cuire dans du sirop avec une cuillerée à café de carmin liquide; égouttez-les sur le tamis, retirez les cœurs et les pépins, faites-les fondre sur le feu avec 2 décilitres d'eau; lorsque les fruits sont parfaitement cuits, passez-les au tamis; faites cuire au cassé 4 hectos de sucre; mettez la purée de fruit dans le sucre et ajoutez 1 décilitre de marasquin; faites réduire jusqu'à ce que la pomme soit devenue assez consistante pour pouvoir se dresser sans s'affaisser; préparez 50 gr. de cerises confites, 10 abricots confits, 10 prunes de reine-claude confites et 10 mirabelles confites; ôtez les noyaux et mettez les fruits dans une casserole avec 3 décilitres de sirop à 16 degrés, faites bouillir une minute; laissez refroidir dans le sirop, puis égouttez sur un tamis; mettez un rond de papier blanc dans le fond d'un moule uni d'entremets et une bande sur le tour; vous collerez le papier en le trempant dans l'eau; lorsque le moule est garni, remplissez avec les fruits et la marmelade de pommes; démoulez la chartreuse sur un plat; coulez de la gelée d'oranges blanches dans le fond du plat; posez sur le fond de gelée, lorsqu'il sera pris, des croûtons d'oranges rouges; faites une rosace sur la chartreuse avec des croûtes de gelée; garnissez le bord de perles de gelée hachée, placez une perle de gelée blanche

au milieu de la rosace et servez. »

Chaud-froid de fruits. « Mettez une couche de gelée dans un moule à bordure d'entremets uni; garnissez la bordure avec poires de bon-chrétien cuites au sirop et additionnées de carmin liquide; des moitiés de prunes de reine-claude, des quarts d'abricots confits, et des tranches d'ananas cuites au sirop. Coupez 8 pommes de calville en quatre, épluchez-les et faites-les cuire également au sirop; lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir; démoulez la bordure; dressez les quartiers de pomme dans la bordure en pyramide et arrosez chaque rang de blanc-manger et en laissant prendre; lorsque la pyramide est faite, ayez 4 grosses prunes d'Agen dont vous retirerez les noyaux et que vous réunissez de manière à imiter une truffe; découpez une moitié de pomme en forme de crête; faites un hatelet de sucre d'orge pointu pour fixer la pomme et les prunes de la pyramide; saucez la pomme avec du blanc-manger; fixez la pomme et les prunes sur le sommet; servez.

Observation. On voit que le but de cet entremets, que je donne surtout à titre de fantaisie culinaire, est d'imiter le chaudfroid de volaille et de produire un effet de surprise. »

Compote de fruits mêlés au vin de Champagne. « Coupez deux poires de bon-chrétien en quatre; parez-les et faites-les cuire dans un poêlon avec carmin liquide, pour les obtenir d'un beau rose; coupez en quatre 2 pommes de calville; faites cuire dans du sirop; ayez deux beignets d'ananas que vous coupez en deux, et 4 prunes de reine-claude que vous faites bouillir dans du sirop; égouttez ces fruits et rangez-les dans une coupe de cristal en mariant les couleurs; mettez-les dans un endroit très-froid; sanglez une petite sorbetière dans laquelle vous versez une demi-bouteille de vin de Champagne avec un demi-décilitre de sirop à 32 degrés; frappez le vin de Champagne en glaçons, au moment de servir, versez le vin de Champagne sur la compote et et servez. »

Corbeilles de fruits d'hiver. « Les corbelles de fruits d'hiver se dressent avec poires, pommes de calville, oranges pommes d'api, mandarines, raisins, le tout couronné d'un bel ananas ou d'une grosse poire. »

Suprême de fruits. « Coupez 5 poires de bon-chrétien en quatre; parez-les comme pour compote, puis faites-les cuire dans du sirop à 18 degrés avec 1 cuillerée à café de marasquin; coupez 5 pommes de calville en quatre; faites-les cuire dans du sirop à 16 degrés; coupez en deux 8 abricots confits et 8 prunes de reine-claude, faites revenir le tout dans du sirop; ajoutez 6 beignets d'ananas que vous coupez en deux et que vous faites cuire dans le sirop; égouttez les fruits et rangez-les dans une casserole à légumes en mêlant les couleurs; faites un sirop avec 3 décilitres de sirop de sucre à 30 degrés et 2 décilitres de marasquin; saucez avec cette sauce, et servez chaud. »

Timbale de fruits.. « Foncez un moule d'entrée unie avec pâte et brioche de l'épaisseur d'un demi-centimètre, coupez en quartier 5 poires de bon chrétien, rangez-les dans un plat à sauter beurré de beurre clarifié, puis saupoudrez-les de sucre en poudre, faites cuire à feu doux dessus et dessous, préparez 5 pommes de Calville que vous faites cuire feu dessus et dessous; et 24 mirabelles confites, coupez-les en deux, retirez les noyaux, faites-les bouillir 2 minutes dans le sirop, égouttez pommes, poires et prunes, puis garnissez le moule de ces fruits en les mêlant, couvrez la timbale d'un couvercle de pâte à brioche, faites sur le milieu un trou d'un centimètre de large, faites cuire la timbale, et lorsqu'elle est cuite, bouchez le trou, démoulez, faites un trou d'un centimètre sur le dessus et introduisez par ce trou une sauce que vous ferez avec 4 décilitres de sirop de sucre et 2 décilitres de liqueur de noyaux, bouchez le trou avec une cerise confite et servez. »

Timbale de fruits à la Macédoine. « Faites une macédoine de fruits, faites prendre, démoulez et glacez à la marmelade d'abricots. »

Timbale de fruits, oranges et ananas. « Mettez dans une terrine, pour faire une pâte dite *génoise,* 250 gr. de farine, 250 gr. de sucre, ajoutez 4 œufs puis travaillez fortement pendant 5 minutes avec la cuiller de bois, ajoutez 1 hecto de beurre fondu, beurrez un petit plafond et une moyenne plaque à génoise,

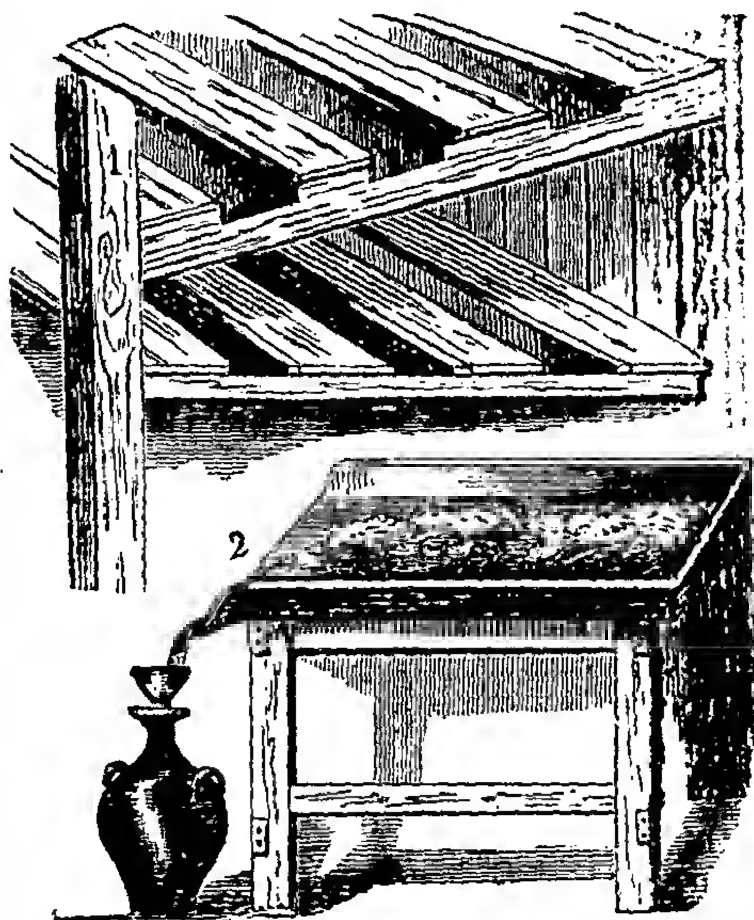
étalez de la génoise sur le petit plafond de l'épaisseur d'un centimètre, puis étalez dans la plaque le reste de la génoise, faites cuire à teinte blond-pâle, ayez un moule d'entremets mi-plein, taillez avec la génoise un rond qui puisse entrer dans le fond du moule, ne laissez pas trop cuire la génoise qui est dans la plaque pour pouvoir tour-



Fruitier pyramidal mobile.

ner la bande destinée à former la timbale, coupez la génoise de la hauteur du moule, tournez-la dans le moule et soudez-la avec de la glace dite *royale*, que vous faites avec blancs d'œufs et sucre passé au tamis de soie, préparez une gelée d'oranges, ajoutez à la gelée 1 hecto d'ananas coupés en dés et cuits dans le sirop, mettez la timbale dans la glace, faites prendre la gelée dans un plat à sauter, lorsquelle est à moitié prise, remplissez la timbale et faites frapper pendant deux heures, démoulez et glacez la timbale avec la marmelade d'abricots étendue au sirop, servez. » (Gouffé).

Fruits béchiques ou *fruits pectoraux*. On comprend sous ce nom les dattes dont il faut enlever les noyaux, les jujubes, les figues sèches, les raisins secs dont on compose une tisane pectorale. Les fruits destinés à cet usage doivent



FRUITERIE.

1. Tablette pour fruiterie. — 2. Appareil pour le chlorure de calcium.

être choisis avec soin et conservés dans du sucre en poudre.

Tisane pectorale ou *tisane des quatre fruits*. Faites bouillir dans une quantité suffisante d'eau, 1,000 gr. de fruits béchiques, laissez réduire jusqu'à 50 gr., passez et ajoutez 50 gr. de miel blanc.

Fruitier (*Écon. dom.*). C'est le nom que l'on donne à l'endroit ou l'on place les fruits pour les conserver; il doit être garni de tablettes munies d'un petit rebord de 0m02 centimètres, pour empêcher de tomber les fruits qu'on y place. Une cave, un cellier bien aéré, bien sec, où l'on puisse faire facilement pénétrer l'air extérieur et la lu-

mière, et dans lequel la température varie peu et ne soit jamais au-dessous de 2, ni au-dessus de 8 ou 9 degrés, sont ce qu'il y a de mieux pour faire un bon fruitier.

On peut encore approprier une pièce de l'habitation; l'emplacement devra en être choisi assez loin des chambres habituellement occupées, car le gaz acide carbonique dégagé des fruits peut porter à la tête et causer des incommodités aux personnes délicates ou nerveuses.

Si l'on construit un appartement spécialement destiné à la fruiterie, il devra être en forme de chambre voûtée en briques, plus longue que large et de préférence au rez-de-chaussée; sa largeur devra être de 3 mètres environ, sa longueur sera calculée sur la quantité de fruits produits par les années moyennes. On placera, de chaque côté, des tablettes ou rayons, qui permettront la circulation tant de l'air que des personnes. Le bois à choisir de préférence pour ces tablettes est le bois blanc : hêtre ou peuplier. Le sapin peut communiquer aux fruits, très-impressionnables de leur nature, l'odeur de résine dont il est imprégné. Les fruits seront placés à nu sur les planches toujours tenues très-propres. La paille n'est nécessaire que pour les nèfles dont elle hâte la maturité; les autres fruits pourraient en recevoir un mauvais goût.

A défaut d'un fruitier spécial on peut le remplacer par une chambre bien saine à l'abri de la gelée, mais d'une température moyenne et fraîche.

Les fruits que l'on destine à la conservation seront l'objet de soins spéciaux avant comme après la récolte. Le principal c'est d'assainir le fruitier, de le nettoyer et d'y renouveler l'air en laissant toutes les issues ouvertes; on laissera les fruits, surtout les fruits à pepins, pendant huit jours exposés au grand air dans une chambre ouverte. Cette précaution permet aux fruits de perdre une partie de leur eau de végétation. Dans le fruitier, cette évaporation produirait une atmosphère saturée d'humidité, et les fruits se gâteraient. On les place avec précaution sur les tablettes, de façon à ce que les moins mous soient au dernier rang. On les mettra sur le côté le moins mûr et le moins coloré.

Un appareil de nouvelle invention et d'une grande commodité est ce qu'on appelle le fruitier pyramidal et mobile. Il consiste en une pièce de bois dont les extrémités, pourvues de pivot en fer ou en acier, portent sur des cuvettes en cuivre fixées au sol et au plafond, ce qui permet de faire tourner l'appareil. Autour de cette pièce de bois on place à des distances de 0m30 cent. les unes des autres, des tablettes circulaires de 50 à 60 cent. de rayon recouvertes de plaques de zinc sur lesquelles on dispose les fruits. Ce système permet de ranger et de visiter les fruits sans déranger l'échelle qu'on peut fixer au plafond par deux crochets retenus à une tringle fixe. L'appareil ressemble à un axe traversant plusieurs disques; il est très-commode et relativement peu coûteux.

On peut conserver aussi les fruits dans des armoires ou des tiroirs de commodes fermant bien, mais il ne faut mettre qu'une seule couche de fruit.

Le raisin se conserve par un moyen spécial, on l'épluche avec soin et pour enlever les grains qui ne paraissent pas très-sains on l'accroche la queue en bas, au moyen de petits crochets, à des fils de fer. On peut aussi conserver le raisin dans des armoires ou des tiroirs, mais il faut avoir soin de n'ouvrir ceux-ci que le moins possible.

Les pommes, lorsqu'elles sont en grande quantité, se conservent en tas; mais il faut les mettre sur des planches et non sur de la paille, celle-ci leur communiquant un mauvais goût.

Les fruits étant dans le fruitier, on doit, lorsque le temps est beau, renouveler l'air une heure chaque jour pendant deux ou trois jours de suite, après quoi, ce fruitier restera clos.

Comme la première condition de la conservation des fruits est une absence complète d'humidité, on obtient cette condition de la manière la plus absolue par l'emploi du chlorure de chaux.

On place au milieu du fruitier une caisse de bois doublée en plomb d'une surface de 50 c. carrés environ et de 0m10 de profondeur; elle devra être élevée 0m40 c. au-dessus du sol, et placée sur un appareil, d'une pente de 0m04 c. environ. A la partie la plus rapprochée du sol, la caisse sera percée d'une petite ouverture ; on met dans cette caisse

6 kilogr. de chlorure de chaux repandu en couche de 0m08 c. d'épaisseur ; à mesure que le chlorure se liquéfie, il tombe par l'ouverture dans un vase de grès placé au-dessous ; lorsque tout le chlorure est consommé on en remet d'autre et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fruits; 20 kilogr. en trois fois sont suffisants pour assainir un fruitier.

Il ne faut pas jeter le liquide; on le conserve bien bouché jusqu'à l'année suivante, on le met sur le feu dans une marmite en fonte et on le fait évaporer jusqu'à siccité complète; le résidu est du chlorure de chaux dont on se sert de nouveau. Ce système évite les courants d'air qu'on est parfois obligé de donner au fruitier pour l'assainir et qui sont toujours plus ou moins nuisibles aux fruits.

On devra visiter souvent le fruitier, soit pour en enlever les fruits gâtés avant qu'ils ne gâtent les autres, soit pour juger quels sont ceux qui ne peuvent attendre plus longtemps et qu'on doit présenter aussitôt sur la table.

Fruitier portatif de Mathieu de Dombasle. Il offre l'avantage de tenir peu de place et de pouvoir être transporté d'un lieu dans un autre. Il se compose de caisses plates en bois blanc. Ces caisses ont 60 cent. de long, sur 40 de large et 8 de haut. On les emplit de fruits et on les empile les unes sur les autres de manière qu'elles se servent mutuellement de couvercle. Pour les maintenir, sur les quatre côtés de chacune d'elles, on adapte un taquet de 10 cent. de long et 6 de large. Ces taquets dépassent d'un centimètre le bord supérieur de la caisse. On peut ainsi empiler 15 ou 20 caisses, en fermant celle du dessus au moyen d'une planche; cet appareil conserve très-bien les fruits et les met à l'abri des rongeurs. Chaque caisse peut contenir 100 poires de bon chrétien ou de beurré ; pour les petits fruits, les bords de la caisse doivent être moins élevés.

On a soin de numéroter chaque boîte et de reporter ce numéro sur un registre qui mentionne le contenu de la boîte; ce fruitier permet de placer une assez grande quantité de fruits dans une chambre de moyenne dimension; lorsqu'on veut vérifier le contenu des boîtes on devra le faire activement pour ne pas laisser longtemps les fruits en contact avec l'air.

Fuchsia (*Hort.*). Cette plante doit son nom à Fuchs, médecin du 16e siècle; elle forme un genre qui comprend plus de cinquante espèces d'arbrisseaux ou sous-arbrisseaux, subdivisées ellesmêmes en un nombre infini de variétés. C'est une plante originaire d'Amérique (Chili, Mexique, Pérou).

On cultive chez nous plusieurs variétés de ce joli arbuste, dont les fleurs sont de couleurs et de formes diverses. On doit le cultiver dans une très-bonne terre de jardin mélangée avec de la bruyère ; un peu de poudrette ou de guano convient parfaitement pour le fumer; une exposition ombragée lui est favorable, et il demande de nombreux arrosages et des bassinages fréquents. On le multiplie facilement par boutures qu'il faut tenir sous cloche jusqu'à ce qu'elles aient pris racine : à la fin d'octobre on le rempote et on met le plant à l'abri des gelées pour le replacer en plein air vers le milieu de mai.

Fuligokali (*Médecine*). Potasse caustique, 20 gr. ; suie brillante pulvérisée, 100 gr.; eau distillée, quantité suffisante.

On fait bouillir pendant une heure, on laisse refroidir, on étend d'eau pour que la filtration se fasse mieux, on évapore et on dessèche pour obtenir le fuligokali en écaille ou en poudre, on le conserve dans des flacons chauds et secs.

Fuligokali sulfuré. Fuligokali, 60 gr. ; potasse caustique, 14 gr.; soufre, 4 gr.

On chauffe le soufre et la potasse avec un peu d'eau, après la dissolution du soufre on ajoute le fuligokali, on évapore et on finit comme dessus.

Ce médicament se prend par 10 à 15 centig. sous forme de pilules ou de sirop, et à l'extérieur sous forme de pommade, 1 à 2 gr. de fuligokali pour 30 gr. d'axonge diurétique.

Fumage (*Écon. dom.*). La méthode de conservation par le fumage s'applique à la viande aussi bien qu'au poisson.

Dans les campagnes on se contente de suspendre les viandes dans la cheminée au-dessus du foyer; c'est de cette manière, que les jambons renommés de Westphalie, de Bayonne et de Mayence sont préparés ; leur parfum provient des

plantes aromatiques à la fumée desquelles ils ont été exposés; le bœuf salé de Hambourg est redevable de sa couleur rouge au salpêtre qu'on a mélangé avec le sel.

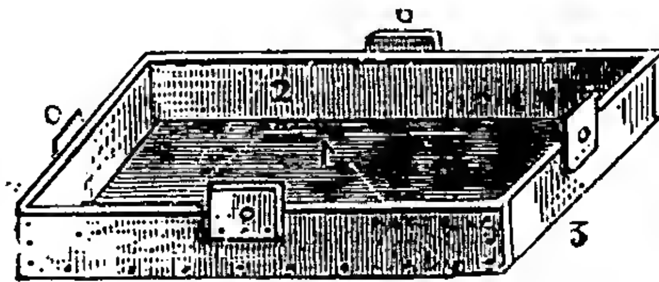
Lapins et volailles fumés. On doit, si l'on veut fumer des lapins, des dindes ou des oies, en extraire le sang avec le plus grand soin. Après les avoir nettoyés soigneusement, enlevez la tête, les pâtes ou les ailes, essuyez et fendez les volailles sur toute la longueur du dos et les lapins sur la poitrine et le ventre, ou applatissez-les comme pour les pigeons à la crapaudine, salez la pièce avant qu'elle refroidisse. Dans un pot vernissé, mettez 1 partie de salpêtre pour 15 parties de sel; arrosez avec un peu de vin blanc et d'eau-de-vie, et ajoutez : poivre en petite quantité, oignons, feuilles de laurier, ail et clous de girofle. Si l'on veut placer plusieurs pièces dans le même vase, on les sépare par une couche de sel, on couvre le vase et on le place dans un endroit sec pendant une semaine. Au bout de ce temps on lave les pièces à grande eau fraîche et on les place dans un tonneau plein de lie de vin où elles baignent pendant une semaine. On les enlève alors et, après les avoir lavées et enveloppées séparément dans des vieux linges on les place dans la cheminée ou au fumoir.

Pendant le mois de novembre, on procède autrement pour des conserves d'oie qui ne peuvent se garder que quatre mois au plus. On laisse les oies 4 ou 5 jours dans le sel, et on les roule dans des recoupes de froment, on les expose ensuite à la fumée d'une cheminée ou on les suspend par une patte. Au bout de 8 jours, on les transporte dans un lieu bien aéré, ou on les laisse suspendues pendant une semaine, après laquelle on les débarrasse de leur enveloppe et on les conserve dans un endroit sombre, tempéré et plutôt frais que chaud.

On doit observer, lorsqu'on fume des oies grasses, de les placer dans la cheminée assez haut pour qu'elles soient à l'abri de la chaleur du feu et de la vapeur des aliments, car dans le premier cas, la chaleur fond la graisse qui est perdue, et dans le second l'humidité de la vapeur empêche la viande de sécher.

Bœuf fumé. Les morceaux doivent être gras et sans os, car la viande maigre se sale mal et devient trop coriace pour être mangée. Les morceaux de 8 à 10 kilogr. sont ceux que l'on doit préférer; on les laisse se mortifier 3 ou 4 jours dans un lieu bien aéré, très-frais, à l'abri de l'humidité et surtout des mouches.

Le moment le plus convenable est l'hiver. Le vieux sel vaut mieux que le nouveau qui donne à la viande une couleur terne, peu de consistance, et un mauvais goût. Après que les morceaux sont mortifiés, on les met dans le saloir, sur une certaine quantité d'eau salée, bouillie, écumée et refroidie, on entasse les morceaux de viande et on les recouvre d'une forte couche de sel; on couvre le tout d'un plateau lourdement chargé pour que la viande trempe dans la saumure. Après un séjour de 15 jours ou trois semaines dans le saloir, on la



Fruitier portatif de Mathieu de Dombasle.

retire, on la laisse égoutter, on l'essuie proprement et on la met au fumoir où pendant 15 à 20 jours elle doit rester exposée à la fumée provenant de la combustion lente de copeaux de chêne bien secs; les bois résineux doivent être soigneusement rejetés, car ils communiquent à la viande un goût désagréable; elle se conserve d'autant mieux qu'elle a été plus longtemps exposée à l'action d'une faible fumée.

On obtient du bœuf fumé à couleur écarlate, en ne le laissant que 7 ou 8 jours au saloir, ou en le saupoudrant d'une saumure sèche composée de 1 partie de salpêtre pour 3 ou 4 de sel, mais ce dernier moyen le rend dur; il en est de même d'un fumage trop prolongé. On conserve en avril la viande fumée dans des tonneaux bien fermés, où on la laisse jusqu'au mois de mai, alors on la retire pour la suspendre en un lieu bien aéré.

Mouton fumé. On doit n'employer que des gigots très-gras et une saumure composée de 125 gr. de cassonnade, 32 gr. de sel ordinaire et 1 cuillerée à café de salpêtre; cet e proportion suffit pour un gigot d'une taille ordinaire. Avec ce mélange on frotte le gigot; on le bat et on le place pendant trois jours dans une terrine afin de donner au sel le temps de le pénétrer; on le retourne deux fois par jour et chaque fois on fait écouler la saumure liquide. Au bout de trois jours, on l'essuie, on le frotte de nouveau avec le mélange salin, le lendemain on le bat de nouveau ; on continue alternativement pendant 9 jours ces deux opérations; après cela, on fume les gigots modérément.

Fumée (*Écon. dom.*). Depuis que la houille tend à remplacer le bois d'une manière générale, même dans les usages domestiques, on a cherché à diminuer la quantité énorme de fumée qui, dans les villes manufacturières, retombe en pluie noire, salissant habits et visages, appartement, meubles, tapisseries, dorures, etc., etc. Des ordonnances de police enjoignent aux usiniers l'usage des appareils fumivores; mais l'imperfection de ceux-ci a rendu toutes ces prescriptions illusoires, car ces appareils remplissent incomplétement le but proposé.

Plusieurs appareils ont cependant fait faire quelques progrès dans le sens de suppression de la fumée : tels sont les fourneaux fumivores, permettant de réaliser avec simplicite la destruction presque complète de la fumée des foyers, et cela au moyen de deux canaux verticaux latéraux, s'élargissant à la partie inférieure et par lesquels on fait arriver le combustible sur la grille du foyer au lieu de l'y introduire comme d'habitude par une porte située au devant du foyer : on emplit de houille les canaux latéraux ; le combustible, par son propre poids, descend et vient sur la grille remplacer celui qui est brûlé ; pendant son séjour dans les tuyaux et à mesure qu'il se rapproche du foyer, il s'échauffe; une distillation partielle s'opère et les produits gazeux et volatils sont, par le fait du tirage, forcés de venir passer sur le foyer où ils sont brûlés ; de là, absence de fumée : ce système a l'avantage de n'exiger aucun mécanisme particulier et de pouvoir s'appliquer, sans grande dépense, à tous les appareils de chauffage, et même aux cheminées d'appartement.

L'appareil Duméri, en usage dans bien des usines, consiste en une sorte de cornet métallique rempli de houille, que le chauffeur manœuvre à volonté, et au moyen duquel il fait arriver le combustible frais sous le combustible allumé, ce qui prévient toute émission de fumée.

On a essayé le système Beaufumé, qui consiste dans la distillation des combustibles qu'elle qu'en soit la nature (bois, houille, anthracite), dans un vase en fonte, où arrive un peu d'air. On dirige le produit de la distillation partielle sous la chaudière, où il est brûlé



Fuchsia.

au moyen de l'air. Ce procédé à l'avantage de supprimer le tirage devenu inutile, car la combustion est alimentée par la soufflerie qui lance dans le foyer tout l'air nécessaire; il suffit de 1 ou 2 mètres de tuyaux et même d'une simple ouverture à la partie supérieure du foyer pour laisser échapper les gaz brûlés.

Fumet. Vapeur odorante exhalée par certains vins et par certains mets.

— (*Grande cuisine*). C'est une grande sauce produite comme ci-dessous :

Levez et réservez les filets et les cuisses d'un *gibier* (à poils ou à plumes : 1 faisan ou 1 lièvre, ou 6 bécasses). Brisez les os et la carcasse avec 1 oignon, 1 carotte, 2 clous de girofle, 1 bouquet

garni, 40 centilitres de vin de Madère. Faites mitonner jusqu'à ce que vous obteniez une glace ; mouillez alors avec 3 litres de consommé; faites encore mitonner pendant 1 heure 1/2. Passez, dégraissez.

Les filets et les cuisses réservés n'entrent point dans la confection du fumet; on les sert comme entrée

Fumet de faisan. « Retirez les carcasses et les ailes de 6 faisans, dont vous réservez les filets et les cuisses pour entrée; brisez les os et mettez-les dans une casserole, avec : 1 oignon moyen, 1 carotte moyenne, 2 clous de girofle, 1 prise de muscade, 1 bouquet garni, 4 décilitres de vin de Madère ; faites tomber sur glace et mouillez avec 3 litres de consommé ; faites bouillir, écumez et faites cuire une heure et demie sur le coin du fourneau; passez à la serviette et dégraissez. »

Fumet de bécasses. « Ayez 6 bécasses dont vous réservez les filets pour entrée. »

Fumet de perdreaux. « Préparez 6 perdreaux; réservez les filets pour entrée et finissez de même. »

Fumet de mauviettes. « Réservez toujours pour entrée, les filets de 36 mauviettes, faites le fumet. »

Fumet de Levreaux. « Ayez 5 levreaux dont vous lèverez les filets et les cuisses que vous réserverez pour entrée. Brisez les os que vous mettrez dans une casserole, finissez de même. »

Fumet de grives. « Ayez 10 grives dont vous réservez les filets. »

Fumet de lapereaux. « Même procédé que pour le fumet de levreau. »

(GOUFFÉ.)

Fumeterre (*Bot. et Méd. dom.*). Genre de plantes, annuelles, molles, rameuses; elles doivent leur nom à la propriété qu'elles possèdent d'engraisser les terres où elles se trouvent en grande quantité. La plus commune est la *fumeterre officinale*, qui croît dans les champs, les vignes, les jardins, et qui fleurit pendant tout l'été. Elle est inodore, mais d'un goût désagréable. Ses propriétés sont toniques, apéritives et diurétiques. On administre son suc et sa décoction ; on en compose un sirop et un extrait. On l'emploie dans les maladies de la peau, dans les affections scorbutiques, dans certaines fièvres, contre les dartres rebelles, les engorgements chroniques des organes du ventre, contre la jaunisse et les cas de faiblesse de l'estomac et des intestins.

Toutes les parties peuvent être utisées; mais on doit préférer la racine. *Tisane :* décoction de 45 gr. de fumeterre pour 1 litre d'eau. *Suc.* On l'emploie, en été, à la dose de 30 à 100 gr. par jour, soit pur, soit mélangé avec du lait ou avec le suc de plantes dépuratives et antiscorbutiques : cresson, cochléaria, trèfle d'eau.

Fumigation (*Hort.*). C'est le moyen dont on se sert dans les serres pour se débarrasser des insectes. Il consiste à y placer des réchauds garnis de charbons incandescents, sur lesquels on répand du tabac à fumer. On doit avoir soin de se retirer et de fermer la porte de la serre pour ne pas laisser échapper la vapeur. Une demi-heure suffit pour obtenir le résultat désiré; on ouvre alors portes et fenêtres pour établir un courant d'air.

Les fumigations peuvent se faire aussi partiellement en plein air, pour les rosiers attaqués par les pucerons, ou sous un châssis s'il s'agit de plantes plus délicates, tels que les fuchsias. On se sert d'un soufflet approprié ou simplement d'une forte pipe. Lorsqu'on veut donner les fumigations en plein air, on doit choisir un temps calme et opérer le matin ou le soir.

— (*Hygiène*). On a l'habitude pour combattre les mauvaises odeurs, de brûler des substances odorantes, telles que sucre, camphre, vinaigre, ou bien du papier, de l'amadou, du linge. Les vapeurs résultant de ces objets ne détruisent nullement les mauvaises odeurs, elles ne font que les masquer et ajoutent à un air déjà vicié des vapeurs quelquefois irritantes.

Si l'on veut se débarrasser des odeurs malsaines provenant des matières gazeuses et volatiles, on doit se servir de chlore ou chlorure, dont on met simplement 3 ou 4 morceaux avec 4 ou 5 fois leur poids d'eau, dans un vase à large ouverture et peu profond. Une assiette à soupe avec une ou deux cuillerées de chlore et un demi-verre d'eau suffisent pour désinfecter la chambre d'un malade, mais on doit avoir soin de placer l'assiette au-dessus d'un meuble élevé. Si le dégagement du chlore se fait attendre, on l'active avec un peu de fort

vinaigre, si l'odeur du chlore incommode le malade, on combat sûrement ce malaise en lui faisant respirer du vinaigre.

On purifie de la façon suivante les locaux infectés, les appartements où ont séjourné des matières en décomposition. On doit se servir de chlore pur. On met dans un vase de terre vernissé, 150 gr. de sel marin (chlorure de sodium) mêlé à 50 gr. de bi-oxyde de manganèse, puis on ajoute 100 gr. de vitriol (acide sulfurique) étendu de 100 parties d'eau, on agite le tout pour activer le dégagement des vapeurs de chlore; on peut augmenter ou diminuer les doses selon la grandeur de la pièce à désinfecter: celle que nous donnons est suffisante pour une chambre de moyenne dimension. Dans tous les cas, il est essentiel que la pièce soit hermétiquement fermée pendant une 1/2 heure ou une heure, temps suffisant pour la désinfecter; après quoi elle devra être largement aérée.

Le même procédé peut servir pour désinfecter des vêtements, des matelas ou des couvertures; on suspend les objets dans une armoire à porte-manteaux, et on y met une assiette contenant du chlorure de chaux solide, on ferme l'armoire pendant 12 heures, après quoi on retire les vêtements et on les expose au grand air.

Les exhalaisons ammoniacales se combattent par les fumigations acides; il suffit de mettre dans une assiette une poignée de sel gris ordinaire, et de verser dessus peu à peu de l'acide sulfurique pur. On peut se servir pour le même objet, de l'acide nitrique. On procède comme suit: dans un vase qui aille au feu, mêlez 60 gr. d'acide sulfurique avec 30 gr. d'eau, placez le vase sur de la cendre chaude et jetez par pincée du sel de nitre en ayant soin de n'en jeter une pincée nouvelle que lorsque la première ne répand plus aucune vapeur.

— (*Médecine*). « Réduction d'une substance quelconque en vapeurs, que l'on dirige sur une partie du corps pour y déterminer un effet thérapeutique qui varie suivant la nature de la substance elle-même. Ainsi les vapeurs de l'eau chaude et celles des décoctions de plantes malvacées sont des *fumigations émollientes;* les vapeurs des décoctions de plantes fortement aromatiques, celles de l'alcool ou des teintures éthérées, sont des *fumigations excitantes.* On dirige sur la peau des *fumigations sulfureuses* pour le traitement des dartres, de la gale et autres affections cutanées.

Les *fumigations* sont aussi le moyen employé pour purifier et désinfecter l'air, les appartements, ou les substances imprégnées de miasmes dangereux. On désigne sous la dénomination des *fumigations guytoniennes*, c'est-à-dire d'après le procédé de Guyton-Morveaux, celles que l'on fait avec un mélange de peroxyde de manganèse, de sel et d'acide sulfurique. » (NYSTEN).

Les fumigations se divisent en *fumigations humides* et *fumigations sèches;* les premières sont de vrais bains de vapeurs généraux ou locaux : la manière la plus usuelle d'appliquer des fumigations humides locales, consiste à verser une infusion bouillante dans un vase au-dessus duquel le patient place la partie malade. On se sert fréquemment, d'après ce système, d'une infusion de sureau, pour guérir les fluxions; le malade place sa joue sur l'orifice du vase et s'enveloppe la tête d'une serviette, ce qui empêche la déperdition de la vapeur. Les bains généraux de vapeurs sont des agents trop énergiques pour être employés sans l'avis d'un médecin.

Quant aux fumigations sèches, elles consistent à soumettre la partie malade à la fumée provenant de la combustion lente de substances diverses.

La plus simple de toutes, et celle qui est toujours employée avec succès dans les maux de doigts, consiste à entortiller une feuille de papier gris légèrement humide, on allume le papier par un bout; il se dégage, de l'autre bout, une vapeur épaisse, à laquelle on expose le doigt malade, qui doit la recevoir aussi chaude que possible; il suffit presque toujours de deux ou trois fumigations semblables, pour arrêter un mal, qui, s'il n'est pas soigné, dégénère souvent en panaris. On a à peu près renoncé aujourd'hui, sauf avis du médecin, à l'emploi des fumigations sèches aromatiques ou sulfureuses fort usitées jadis.

Fumivores (*Econ. dom.*). On doit, dans les endroits éclairés au gaz, et surtout dans les magasins, ne se servir

que de fumivores en porcelaine ou en verre.

On repoussera expressément les fumivores en cuivre, qui sont dangereux, et provoquent des indispositions plus ou moins graves auxquelles on ne peut attribuer aucune cause.

Le cuivre au contact du gaz, et sous l'influence de la chaleur, se décompose et donne naissance à du sulfate de cuivre anhydre, c'est-à-dire complétement dépourvu d'eau; ce sulfate, très-vénéneux et délétère, se dépose autour des fumivores sous l'aspect d'une poussière blanchâtre très-ténue qui voltige au moindre souffle et se mêle à l'air qu'on respire.

Furet. Ce quadrupède, originaire d'Afrique, est un peu plus petit que le putois; il a la tête moins large et le museau plus allongé. Son pelage varie : il y en a de blancs, de noirs, de gris, de jaune de buis, de fauves, etc. On l'a réduit en domesticité, pour exploiter son instinct, qui le porte à attaquer les petits animaux dont il suce le sang. Les services qu'il rend aux chasseurs se bornent à s'introduire dans les terriers des lapins, qui se voient forcés de sortir de leurs retraites pour fuir les dents redoutables d'un pareil ennemi. Il est nécessaire de museler le furet avant de le faire entrer dans les trous, car, si l'on n'a pas eu cette précaution, il suce le sang du lapin, s'endort sur sa victime et l'on perd lapin et furet. Lorsqu'il est muselé, il poursuit le lapin et celui-ci, en sortant, vient se jeter dans le filet dont on couvre l'entrée. Si le furet se démusèle, il devient nécessaire de l'enfumer pour le faire sortir; on est même quelquefois forcé de défoncer le trou.

La femelle, plus petite que le mâle, porte deux fois par an et produit ordinairement de 5 à 8 petits, elle dévore quelquefois ses petits; elle fait alors trois portées. Du reste, ne pas lui donner de mâle, c'est s'exposer à la voir mourir.

Le furet est naturellement frileux, il faut lui préparer une couche moelleuse et chaude avec du foin ou de la mousse dans une cage ou dans une futaille défoncée; il dort presque continuellement et ne s'éveille que pour manger; on lui donne du lait, du pain et du son; à défaut de lait, on lui offre un œuf bien battu.

Furoncle. « Tumeur inflammatoire circonscrite, offrant au centre une saillie qui lui a fait donner le nom vulgaire de *clou*. Le furoncle est une inflammation de quelques-uns des prolongements du tissu cellulaire qui pénètrent dans les mailles du derme. Abandonné à lui-même, il se termine par un mode particulier de supuration, donnant naissance à une espèce de corps étranger qu'on appelle *bourbillon*. Lorsque le furoncle commence à paraître, on peut le faire avorter en appliquant une sangsue directement sur la petite tumeur; mais si on l'a laissé se développer, l'application de sangsues autour de la tumeur, les cataplasmes émollients, les bains ou les fomentations de même nature, sont les premiers moyens à lui opposer; puis



Furet.

on favorise la suppuration par l'application d'un emplâtre de diachylon gommé, ou mieux encore, des cataplasmes de farine de lin auxquels on ajoute de l'onguent de la mère, de l'oseille, ou des oignons de lis cuits sous la cendre et pilés. Dès que la suppuration commence, il faut presser la tumeur avec les doigts, de manière à chasser le bourbillon, ou bien inciser avec le bistouri, et donner issue à ce corps. La plaie est ensuite pansée comme toute plaie simple. » (NYSTEN.)

On reconnait un clou ou furoncle à la rougeur extrême de la partie malade, à l'apparition d'un bouton fort enflammé, terminé en pointe aigue, et qui va en grossissant chaque jour jusqu'à sa maturité.

Les furoncles sont très-douloureux mais sans danger; à moins qu'ils ne se multiplient outre mesure; alors un médecin doit être appelé.

Aussitôt qu'on a lieu de penser qu'un furoncle va se produire, on peut tenter de le faire avorter en touchant le sommet du bouton avec une goutte d'acide chlorhydrique étendu de quatre gouttes d'eau; si ce moyen ne réussit pas, on applique sur le mal soit un oignon blanc cuit, soit des cataplasmes de farine de graine de lin ou de mie de pain ou de feuilles de guimauve hâchées et cuites. Si, ce qui arrive quelquefois, l'humidité des cataplasmes fait apparaître un grand nombre de petits furoncles, on y porte remède en plaçant entre le cataplasme et la peau une couche de glycérine.

Lorsque le bourbillon est sorti, on couvre le furoncle avec des plumasseaux de charpie enduite de pommade camphrée ou de cérat, tout en continuant les lotions d'eau tiède à laquelle on ajoute quelques gouttes d'extrait de saturne. Quand plusieurs furoncles apparaissent en même temps, on peut donner au malade des bains tièdes. Il suivra un régime rafraîchissant; il prendra quelques lavements et on lui fera observer la diète. On peut même donner une purgation, mais sur l'avis du médecin, qui seul peut juger de l'opportunité, car quelquefois *une poussée* de furoncle est salutaire.

Si les furoncles paraissaient en grand nombre sur un espace restreint dont la peau serait très-enflammée, si le malade avait la fièvre, la langue rouge et s'il éprouvait de l'insomnie, il ne faudrait pas hésiter à appeler de suite un médecin, car il peu s'agir non d'un simple furoncle, mais bien d'un *anthrax*.

« Il y a deux sortes d'*anthrax*: l'*anthrax malin* dont nous avons parlé à notre article *charbon*; et l'*anthrax bénin*. Ce dernier est une sorte de furoncle très-volumineux, résultant de l'inflammation du tissu cellulaire sous-cutané et d'un grand nombre d'aréoles du derme.

« A son début, il se présente sous la forme d'une tumeur dure, beaucoup plus considérable et moins pointue que celle du furoncle; la peau est d'un rouge violacé; la douleur, d'abord gravative, devient lancinante. Lorsqu'il est abandonné à lui-même, il se ramollit à son sommet et la peau se perfore en presque autant de points qu'il existe de *bourbillons*, c'est-à-dire de paquets cellulo-graisseux malades; ce qui donne à la tumeur l'aspect d'une pomme d'arrosoir. Ces ouvertures finissent par se réunir et par former une escarre plus ou moins large qui, en guérissant, laisse des cicatrices irrégulières et enfoncées

« *Traitement*. — Quand la suppuration est formée, débrider par une incision cruciale du sommet à la base pour donner issue aux bourbillons, mettre des cataplasmes émollients, et panser avec des plumasseaux de charpie enduits d'onguent digestif ou de savon. »

(Dr Dupasquier.)

Fusain (*Arboric.*). « Arbrisseau très-robuste, ornemental par l'effet brillant de ses capsules rouges en forme de bonnet de prêtre, enveloppant chacune trois fruits d'un beau jaune-orange; tout terrain lui est bon comme toute exposition.



Fusain.

Il atteint 3 ou 4 mètres, sa principale utilité est de fournir un charbon pourvu de qualités spéciales qui le rendent très-propre à la fabrication de la poudre à canon. Les fruits du fusain sont rouges, toxiques et émétiques.

Son bois sert à faire des lardoires et des crayons obtenus en brûlant dans des moules métalliques, ses jeunes branches qui s'y carbonisent. Ces crayons, dits de fusain, sont d'un usage très-commun chez les artistes qui s'en servent pour tracer leurs esquisses, à cause de la facilité avec laquelle il s'efface.

Le fusain vient dans tous les sols et se reproduit soit par graines semées dans les pépinières sitôt leur maturité et qui lèvent l'année suivante au printemps ; soit par semis et par drageons dans les haies; on cultive dans les jardins diverses variétés qui ont été greffées sur l'espèce commune. Cet arbrisseau porte aussi le nom de *bonnet de prêtre* et de *bois à lardoire*.

Fusil à vent. La crosse de cette arme est creuse et en métal; elle a, à son extrémité, une soupape qui s'ouvre du dehors au dedans. On visse une pompe foulante sur cette extrémité et l'on comprime l'air dans la crosse avec une force de 15 atmosphères. Quand la crosse est chargée, on remplace la pompe par le canon du fusil, et l'on introduit la balle entre deux bourres ; on ajuste, puis on tire un ressort placé sur le canon et qui ouvre la soupape ; l'air sort alors avec une grande force et la balle est projetée au loin; le bruit du coup est faible et la lumière en est pâle ; on peut ainsi tirer plusieurs coups sans recharger la culasse, parce qu'à chaque coup, il ne sort qu'une petite quantité d'air.

Fusion (*Physique*). Presque tous les corps solides, soumis à une haute température, se liquéfient. Il faut en excepter les substances composées de plusieurs corps, tels que le bois, la laine, la peau, etc., qui ne peuvent fondre de la même manière, parce que la chaleur les décompose de suite; mais les corps simples, excepté le carbone (charbon pur), fondent à une température qui est toujours égale pour chacun d'eux.

Le mercure à — 40 degrés.
La glace à 0.
Le sel marin à + 29.
Le suif à + 24.
La cire jaune à 61.
La cire blanche à 69.
Le soufre à 111.
L'étain à 228.
Le plomb à 326.
Le zinc à 360.
L'argent à 1000.
La fonte blanche à 1100.
La fonte grise à 1200.
L'or à 1250.
L'acier à 1350.
Le fer doux à 1500.
Le platine à 2000.

Futaies (*Econ. dom.*). Sous ce nom, on désigne les arbres de toutes essences réservées à chaque révolution d'une coupe de bois pour couvrir le taillis et donner à chaque révolution future les grandes pièces de bois de construction.

Une *haute futaie* est une contenance quelconque de terrain couvert d'arbres qu'on laisse croître jusqu'à un âge avancé, et jusqu'à ce qu'ils aient atteint une forte dimension. On les aménage à 100, 120, 150 ou 200 ans. Les essences qui les constituent le plus généralement sont le hêtre, le chêne, le sapin, le mélèze, le pin, car ce sont les espèces qui produisent les meilleurs bois de marine.

On appelle en termes forestiers *jeune futaie* celle qui n'a pas 40 ans d'âge. Une *demi futaie* a de 40 à 60 ans. Passé cet âge, jusqu'à 100 ans, c'est une *jeune haute futaie*, passé cet âge, c'est une *vieille futaie*. La futaie dont les arbres commencent à se couronner est une *futaie sur le retour* On donne le nom de *futaie en brin* à un jeune semis qu'on laisse croître en futaie et celui de *recru de futaie* à la jeune futaie qui s'élève à la place de celle qui a été abattue récemment.

Dans une vieille futaie bien conservée on peut compter par hectare, de 4 à 600 pieds de hêtre, la moitié de ce nombre de chênes et un millier de pieds d'arbres résineux. Il faut distinguer *la futaie en taillis* de la *futaie en massif* : la première est formée des baliveaux réservés sur chaque coupe dans l'aménagement du taillis. Les arbres dont elle se compose ne sont jamais en aussi grand nombre que ceux de la forêt en massif, car ils ombragent une jeune forêt qui croît à leur pied.

Futaies (*Législation*). Les coupes de bois ne deviennent meubles qu'à mesure que les bois sont abattus, d'où suit que les futaies non mises en coupes réglées ne sont pas considérées comme forêts, mais comme partie immeuble du fonds, sur lequel les créanciers hypothécaires ont droit de saisie, et par suite, droit de s'opposer à la coupe.

G

Gade (*Conn. us.*). Genre de poisson dont les espèces portent les noms de *morues*, *merlans*, *merluches*, *lottes*, *mustelles*, *brosmes* et *phycies*.

Gadoue (*Agric.*). Voy. notre article Engrais.

Gaïac. Voy. Gayac.

Gaillarde à grandes fleurs (*Hort.*). Plante annuelle ou bisannuelle et vivace, à grandes fleurs rouges qui persistent pendant tout l'été; on la multiplie par boutures ou par division des touffes; on peut aussi la semer en pépinière en avril ou mai.

Gainier (*Bot.*). Bel arbre appelé aussi *arbre de Judée;* il est originaire de l'Europe méridionale; ses fleurs, d'un beau rose, servent d'assaisonnement dans les salades et on les confit au vinaigre. Ses fruits sont aigre-doux et rafraîchissants. Le gainier se cultive chez nous, en raison de la beauté de ses fleurs d'un rose violacé, qui sortent de la vieille écorce avant le développement du feuillage, et qui donnent à l'arbre une physionomie originale. On le plante soit isolément, soit sur le bord des massifs où il produit un bel effet ornemental; on ne le défigure jamais par la taille. Il se multiplie exclusivement par le semis; on le repique très-jeune et on l'élève en pépinière jusqu'à ce qu'il ait atteint 1m90 de hauteur; on le met en place, de préférence dans un sol léger, à l'exposition du midi; enfin, lorsque le plant à atteint l'âge de 3 ans, on le recèpe, en lui faisant produire plusieurs tiges qui permettent de l'élever en buisson ou même d'en former des haies solides, durables et d'un magnifique effet. Le bois du gainier est dur, compacte, veiné de jaune et de brun, il est recherché pour l'ébénisterie. Il est très-lourd.

Gal (*Conn. us.*). Petit scombéroïde que l'on rencontre dans la mer des Indes. Sa chair est estimée.

Galam (*Beurre de*). Substance concrète, grasse, grenue, qui sert d'assaisonnement en plusieurs pays de l'Afrique, où il s'en fait un commerce considérable. Ce beurre végétal est fourni par un arbre que l'on croit être un palmier; il a les mêmes propriétés que le beurre animal; seulement, il est astringent.

Galanga (*Bot.*). Genre de la famille des amomées et qui ne comprend qu'une seule espèce : le *galanga officinal*, à racines tuberculeuses et aromatiques dont la saveur, âcre et piquante, présente quelque analogie avec celle du gingembre. Le galanga est excitant et jouit des mêmes propriétés que la cannelle.

Galantine (*Relevé*). Cette grosse pièce d'entremets est assez lourde et ne convient pas aux estomacs faibles. La *galantine* ne diffère de la *daube* que parce que les viandes qui la composent sont toujours désossées; on leur donne, en outre, une forme régulière, on les orne de gelées moulées, de carottes, de cornichons, etc., découpés à l'emporte-pièce.

On fait des galantines avec toute espèce de volailles et même avec des perdrix; mais c'est la dinde qu'il faut préférer.

Galantine de dinde. Videz-la, coupez-lui les pattes et le cou; tournez-la sur le ventre, pour lui fendre la peau du dos, d'un bout à l'autre. Détachez ensuite toute la chair de la carcasse, sans entamer la peau qu'il faut conserver entière et intacte. Quant aux membres, laissez-les, de chaque côté, tenir à la peau, après que vous en aurez défait les jointures en dedans; continuez à détacher les os de la carcasse, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les chairs et les blancs attachés à la peau. Pour désosser les membres, retirez les os en fendant la peau et la chair des cuisses et des ailes. Quand la dinde est parfaitement aplatie, enlevez une partie des chairs de l'estomac et une partie des gros morceaux des cuisses; découpez

en filets les chairs enlevées. Etalez la peau et les chairs qui y sont attachées. Faites une farce avec 1 kilogr. de veau maigre et 1 kilogr. de lard gras, le tout largement salé, poivré, épicé.

Faites un *salpicon* de 750 gr. de truffes, 750 gr. de lard blanchi et 750 gr. de langue à l'écarlate, le tout coupé en carrés de 3 centimètres.

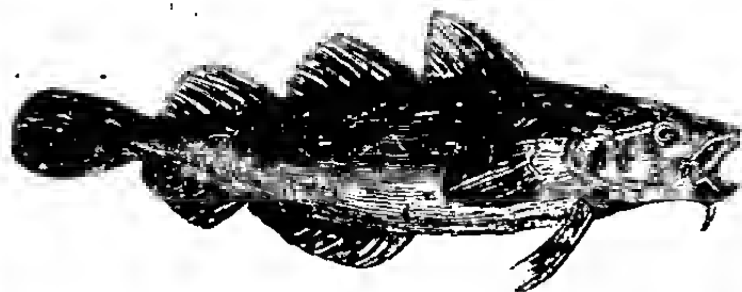
La dinde est étalée sur une table, la peau en dessous, les chairs en dessus. Débarrassez ces chairs de toute espèce de nerfs. Couvrez-les d'une couche de farce de 3 centimètres d'épaisseur; salez, épicez cette couche.

Couvrez avec du salpicon, en ayant soin, d'y glisser quelques-uns des filets de la chair enlevée à la dinde. Etendez encore une couche de farce, puis une autre de salpicon mêlé au reste des filets. Assaisonnez de sel épicé. Vous aurez calculé de façon à garnir la dinde et à la remplir, de telle sorte qu'il soit facile de lui donner sa première forme. Rapprochez alors les peaux des deux côtés, cousez-les sur le dos, remplissez les vides, s'il y en a. Il faut que la dinde prenne une forme ovale; ficelez-la; enveloppez-la dans une serviette fortement attachée aux deux bouts ou cousue à larges points; mettez-la dans une braisière couverte où elle baignera très-largement dans de l'eau; à cette eau, ajoutez 4 pieds de veau et les couennes du lard dont le gras a servi pour la farce. Faites cuire 4 heures à petits bouillons. Laissez refroidir 1 heure dans la cuisson. Egouttez; pressez au moyen d'un poids assez lourd, pour faire sortir tout le jus.

Retirez la galantine de la serviette; tenez-la au chaud.

La cuisson étant refroidie et reposée, dégraissez-la; prenez deux blancs d'œufs, battez-les, mêlez-les peu à peu à la *gelée*, ou cuisson dégraissée; mettez celle-ci sur le feu, en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit sur le point de bouillir; retirez-la dès qu'elle *frémit*, couvrez-la, mettez-la à côté du fourneau avec bon feu par dessus. Quand les blancs sont presque cuits, ajoutez le jus d'un citron; votre gelée sera clarifiée; laissez-la tiédir; passez-la à travers une serviette fine; quand elle est froide et en gelée, taillez-la en cônes, en cubes ou en pyramides; décorez-en la galantine.

Galantine de lapereaux. Désossez des lapereaux sans toucher à la tête; enlevez les chairs dans les parties les plus charnues; hachez ces chairs avec une égale quantité de lard; ajoutez du sel, du gros poivre, un peu d'aromates concassés et des truffes hachées menu. Etendez les lapereaux sur un linge propre; dans l'intérieur, mettez d'abord un lit de farce, puis un lit de filets de jambon, de lard et de truffes, puis de la farce et ainsi de suite jusqu'à ce que les lapereaux soient bien emplis; rendez-leur leur première forme; ficelez-les; enveloppez-les d'un linge blanc; placez-les dans une casserole foncée de bardes de lard. Entourez-les de carottes, oignons, bouquet de persil, laurier, thym, sel et gros poivre. Mouillez avec vin blanc et bouillon. Couvrez de bardes de lard et d'un rond de papier; faites cuire à petit feu; laissez refroidir pendant une demi-heure; déballez; passez


Gade

la cuisson; dégraissez-la, clarifiez-la avec blanc d'œuf battu; faites la réduire et laissez-la refroidir en gelée dans des assiettes plates; servez-la avec les lapereaux.

Galantine de veau (*Relevé*). Après avoir désossé une belle épaule de veau, vous enlevez une partie des chairs de la noix; vous coupez cette chair en forme de lardons. Vous coupez en lardons une égale quantité de lard, de jambon, de langue à l'écarlate achetée chez un charcutier. Etendez l'épaule; assaisonnez-la de sel, de poivre et de muscade. Etalez une légère couche de godiveau dessus; puis, la moitié de vos lardons; quelques truffes, si vous en avez; une couche de godiveau; le reste des lardons; roulez le tout et ficelez. Enveloppez l'épaule dans un linge; ficelez de nouveau. Foncez une daubière avec: bardes de lard, couennes, carottes, oignons, bouquet garni de clous de gi-

rofle. Placez la galantine sur ce lit; ajoutez-y les os, un peu de sel, du bouillon et un demi-litre de vin blanc; faites cuire, à petit feu, pendant 4 heures. Egouttez la galantine; déballez-la lorsqu'elle est refroidie. La cuisson sert à faire de la *gelée* (Voy. ce mot).

Galantine d'agneau. Voy. *Agneau.*

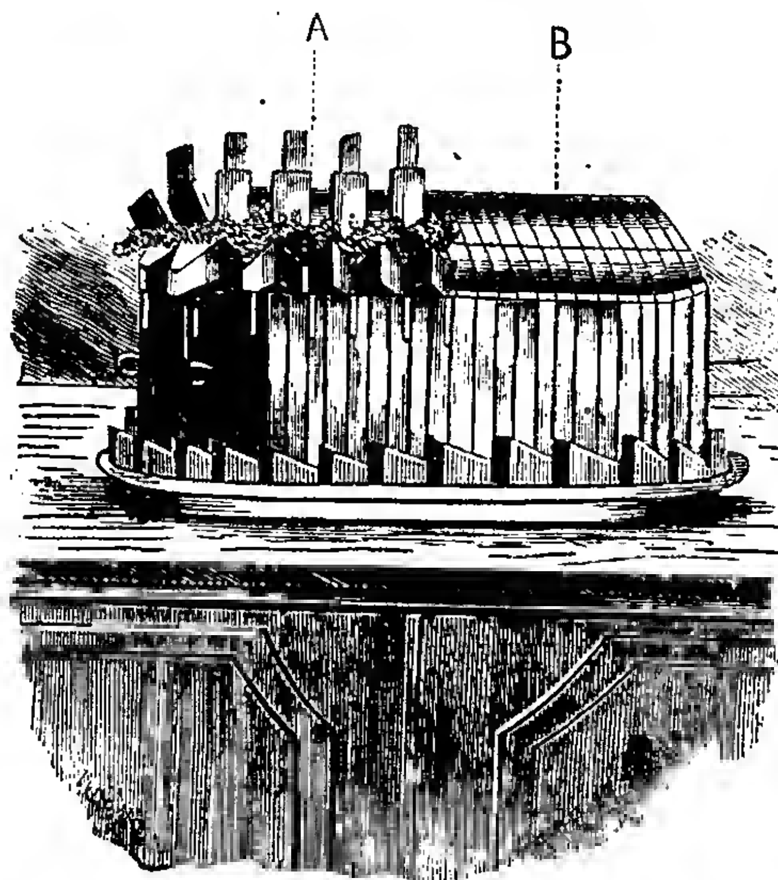
Galantine de cochon de lait. Voy. *Cochon de lait.*

Galathée (*Conn. us.*). Crustacé qui abonde dans les mers de la région tempérée; la *galathée grêle* est commune sur les côtes de la Méditerranée.

Galbanum (*Méd.*). « Gomme-résine dont il y a deux espèces devant provenir de deux plantes ombellifères différentes : 1° le *galbanum mou*, probablement dû à une férule; 2° le *galbanum sec*, attribué à la plante dont les fruits se trouvent mélangés à la masse, et qui a reçu par avance, le nom de *galbanum officinale*. » (*Codex*).

Gale (*Méd.*). La gale ou *gratelle* est une affection de la peau, qui doit son nom, dit le Dr Dehaut « à un très-petit animal nommé *acarus*, qui se creuse des espèces de terriers ou de sillons dans la peau, et qui se propage, d'une personne à une autre, avec une grande facilité. Ce qui importe, avant tout, dans le traitement de cette maladie si repoussante, c'est de faire *périr* tous les insectes qui se trouvent sur le corps du malade. On y parvient aisément en faisant des frictions *très-rudes* avec un linge un peu dur, enduit d'une pommade soufrée, comme on en trouve chez tous les pharmaciens.

« Il faut que la friction soit assez *rude*, afin que toutes les vésicules dans lesquelles les insectes sont cachés soient déchirées sans exception : c'est le seul moyen de faire parvenir le remède jusqu'au contact de l'insecte, pour qu'il puisse le tuer. Il est important de faire les frictions sur un espace plus étendu que celui où se ressentent des démangeaisons, afin d'atteindre les insectes qui pourraient se sauver. Le soir est le moment le plus convenable pour faire la friction, alors que les démangeaisons sont le plus vives, car cela indique que les insectes sont sortis de leur refuge. Il faut changer de linge très-souvent et continuer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de trace de la maladie. Il faut avoir le soin de lessiver ou de chauffer fortement, dans un four d'où l'on vient de retirer le pain, tous les vêtements dans lesquels il pourrait y avoir des acarus, sans quoi, cela est aisé à comprendre, le mal recommencerait.



Galantine.

« Si plusieurs personnes ont la gale dans la même maison, elles doivent se soigner toutes en même temps.

« Une bonne friction faite avec de la *benzine* ou avec de l'huile de *pétrole* employée à l'éclairage est encore un excellent moyen de guérir la gale très-promptement et avec économie.

« Mais, lorsque tous les insectes de la gale ont été tués, au moyen des frictions, on n'est pas certain d'être guéri radicalement des *suites* de la maladie, et c'est pour cela qu'il est prudent de suivre un traitement purgatif pendant quelques semaines. Cette précaution est indispensable, pour purifier le sang du vice *psorique* que les insectes ont pu y introduire par leurs piqûres. La purgation doit être continuée pendant un temps proportionné à la durée du séjour des insectes sur la peau : deux ou trois semaines suffisent, lorsque la pommade a été bien employée dès le commencement de la maladie. Si la gale a duré pendant longtemps, trois semaines de purgation ne suffiraient pas. C'est là le moyen de se soustraire à ces suites, à ces dépôts de gale si connus et si difficiles à détruire radicalement, lorsque le principe galeux existe depuis longtemps. »

Traitement en 2 heures. Bien que la pommade soufrée soit le remède héroïque, on a recommandé également : une friction d'une demi-heure au savon noir, puis un bain d'une demi-heure; enfin une friction générale d'une demi-heure avec la pommade d'Helmerich; la guérison est ainsi obtenue en moins de 2 heures. Les frictions avec le sulfure de calcium ne sont pas moins efficaces.

Galéga ou RUE DE CHÈVRE (*Agric.*). Légumineuse pleine de vigueur, et de longue durée, produisant un excellent fourrage. Dans les terres fortes et humides, le galéga produit davantage; mais dans les terres sèches et légères, son foin est plus sain et plus savoureux; on le multiplie de graines et de drageons. Avant de le semer, on fait 2 labours profonds en automne et un troisième en mars, suivi d'un hersage; si on sème à la volée, on ajoute un sixième de sable à la graine; 20 kilogr. suffisent par hectare; on peut aussi semer au cordeau à 0^m60 en tous sens : on remplit les vides avec de l'orge, de l'avoine, du colza ou du sarrasin. Les années suivantes, on amollit la terre par de légers labours et la 3e année, le galéga est dans toute sa vigueur. On peut le couper comme fourrage vert de la mi-avril, à la mi-juin et relever la végétation au moyen de fumier. Pour multiplier le galéga par drageons, on détache quelques tiges et on les repique en automne et en mars. C'est un bon fourrage; mais il faut y accoutumer le bétail et le mêler avec de l'herbe fraîche ou du foin.

Galette (*Pâtisserie dom.*). La pâtisserie rustique et compacte que l'on appelle galette, convient aux estomacs robustes. Soit à faire une galette pour 6 personnes. Ayez 500 gr. de farine de gruau; tamisez-la; mettez-la sur la table; faites un trou au milieu du tas et jetez dans ce trou, 10 gr. de sel, 10 gr. de sucre, 320 gr. de beurre et 20 centilitres d'eau; pétrissez le tout, et lorsque beurre et farine commencent à se mélanger, ajoutez 3 centilitres d'eau, en aspergeant avec la main. Mêlez de nouveau; aspergez encore avec 3 centilitres d'eau; mêlez et aspergez une troisième fois avec 4 centilitres d'eau. Mêlez, trempez vos mains dans la farine et frottez-les pour qu'il n'y reste plus de pâte. Pressez la pâte, étendez-la sur la table, avec les mains, et lorsqu'elle est bien lisse, formez en une boule, et laissez-la reposer pendant 1/2 heure. Au bout de ce temps, aplatissez-la à 4 centimètres d'épaisseur; ciselez les bords. Retournez la galette et mettez-la sur un plafond. Cassez un œuf dans une terrine; battez-le et *dorez* toute la surface supérieure de la galette; il faut éviter de dorer les bords. Rayez, incisez le dessus du gâteau en dessins réguliers. Faites chauffer le *four de campagne.* Mettez le plafond sur la cendre rouge et couvrez avec feu dessus. Entretenez le feu pendant une heure. La galette bien cuite, doit être élastique sous le doigt.

GALETTE DE PLOMB. Voy. *Gâteau de plomb.*

GALETTE LORRAINE. Voy. *Quiche.*

GALETTES FINES POUR SERVIR AVEC LE THÉ. Prenez quinze œufs; séparez les blancs, que vous battez en *neige* aussi *ferme* que possible; battez également les jaunes, puis ajoutez à ceux-ci 750 grammes de sucre pilé, 375 grammes de beurre frais, 625 grammes de

farine; mélangez le tout, puis ajoutez les blancs; beurrez un plateau ou une plaque de tôle; une cuillerée à café de cette pâte suffit pour une galette; disposez par conséquent la pâte par petits *tas*, pas trop rapprochés, mettez au four.

Galettes a l'eau, pour le thé. Sur une table, établissez un tas de 3 quarts de litre de farine; faites un creux au milieu du tas et mettez-y une pincée de sel, un peu de sucre en poudre, 125 gr. de beurre, 2 œufs, un demi-verre d'eau. Détrempez et foulez cette pâte avec les mains en poussant devant vous. Lorsque la pâte est un peu dure, abaissez-la à un centimètre d'épaisseur. Découpez-la en rondelles de 6 à 8 centimètres de diamètre; dorez-les à l'eau, saupoudrez-les de sucre et faites les cuire, sur des plaques, dans un four un peu chaud.

Galette de pommes de terre (*Entremets*). Ayez une douzaine de belles pommes de terre cuites au four. Les rouges longues sont préférables; pelez-les encore chaudes et jetez-les, à mesure, dans une terrine où se trouvent déjà : un quart de beurre, un verre de lait, du sel et du poivre. Ecrasez les pommes de terre pour les mêler avec le beurre, le lait, etc. Quand le mélange est complet, versez le tout dans un plat qui aille au feu et que vous aurez eu soin de beurrer. Etendez la pâte de façon qu'elle n'ait pas plus de 2 doigts d'épaisseur. Aplatissez la surface, de manière à la rendre bien unie. Avec le dos d'un couteau, marquez-la de plusieurs losanges. Faites cuire au four de campagne, avec bon feu dessus. Point de feu dessous. Au bout d'environ 10 minutes, le dessus est doré et forme croûte; servez.

Galette de sarrasin. Dans une terrine, mettez 250 gr. de farine de sarrasin récemment moulue; faites un trou au milieu; mettez-y 4 œufs frais, 2 cuillerées d'huile d'olives, 2 pincées de sel fin, 1 cuillerée d'eau-de-vie; délayez peu à peu la farine avec ces divers ingrédients en y versant doucement du caillé non écremé. Il faut que le mélange forme une bouillie claire et sans grumeaux. Cette galette se fait en procédant comme pour les *crêpes*. Voy. ce mot.

Galette brisée. On prépare cette pâte comme celle qui est destinée à faire un pâté; on la rend plus délicate en y ajoutant des jaunes d'œufs; on lui donne une épaisseur de 3 à 4 centimètres et, avec une fourchette, on la pique, çà et là, régulièrement de part en part. On peut la sucrer en faisant fondre un peu de sucre dans l'eau destinée à délayer la farine; alors, il faut diminuer la dose de sel.

Galimafrée (*Ancienne cuisine gothique*) (*Entrée*). Prenez la moitié d'un gigot cuit à la broche; hachez cette moitié de gigot; assaisonnez-la comme un *hachis* ordinaire, en y ajoutant beaucoup d'oignon; coupez le reste du gigot par morceaux gros comme des noix; mêlez le tout; faites-le cuire comme un hachis, servez.

Galimafrée a la moscovite (*Entrée*). Coupez les chairs d'un gigot de mouton en morceaux gros comme des noix; piquez chaque morceau d'un lardon et d'une tranche de jambon; mettez le tout sur le feu, dans une casserole, avec un demi-verre d'huile, du sel, ou avec du beurre, du poivre et un bouquet garni. Dès que l'huile commune à chauffer, versez dans la casserole un demi-litre d'eau-de-vie; allumez cette eau-de-vie et remuez jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Ajoutez alors : jus, coulis, champignons; faites cuire lentement; dégraissez; acidulez au moyen d'un jus de citron. Servez. On peut, au moment de servir établir des marrons rôtis entre les morceaux de gigot et verser la sauce par dessus.

Galipot (*Conn. us.*). Résine desséchée sur le tronc des pins; elle est recueillie en France sur le tronc du pin maritime.

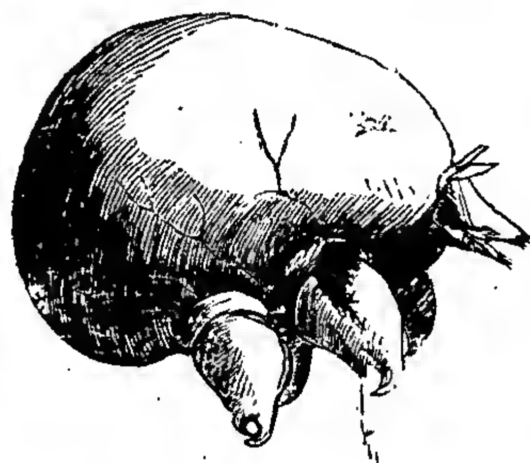
Galvanoplastie (*Conn. us.*). *Actions chimiques de la pile électrique*. La pile divise les corps formés de la réunion de plusieurs corps simples différents. Ainsi, en plongeant, dans de l'eau légèrement acide, des fils qui partent de chacun des pôles de la pile, on voit, du pôle négatif, se dégager l'hydrogène de l'eau, tandis qu'au dessus du pôle positif se dégage l'oxygène. Les *oxydes* (compositions d'oxygène et d'autres corps : fer, cuivre, etc.) se décomposent également, ainsi que les *acides*, les *sels* et tous les corps composés : une de leurs parties constituantes se porte vers un des pôles et l'autre partie vers l'autre

pôle. L'oxygène et les corps qui lui ressemblent, le soufre, par exemple, se précipitent vers le pôle positif, tandis que l'hydrogène et les autres corps se rendent au pôle négatif.

C'est sur ce principe qu'est basée la *galvanoplastie* ou art de modeler les métaux en les précipitant de leurs dissolutions salines par l'action lente d'un courant électrique. C'est un art tout moderne, inventé à peu près simultanément, en 1838, par Spencer, en Angleterre, et Jacobi, en Russie.

Cuivrure. On emploie la cuivrure pour reproduire des médailles ou de la gravure sur bois. Pour cela, on commence par prendre l'empreinte de la médaille à reproduire. Cette empreinte se prend ordinairement au moyen de l'alliage fusible de Darcet, composé de 5 parties de plomb, 8 de bismuth et 3 d'étain. On verse cet alliage fondu dans une soucoupe peu profonde et, au moment où il va commencer à se solidifier, on laisse tomber la médaille à plat, d'une petite hauteur, en ayant soin de lui conserver ensuite une complète immobilité. Lorsque tout est refroidi, on détache la médaille, au moyen d'un léger choc. L'alliage donne l'empreinte en creux du relief de la médaille.

D'autre part, on a une cuve ou une cuvette pleine d'une dissolution saturée de sulfate de cuivre, près de laquelle on établit une pile composée d'un couple de Bunsen ou une pile de Daniell. On met l'empreinte en communication avec le pôle négatif de cette pile et on la plonge dans la cuve; à l'autre pôle, on suspend une plaque de cuivre rouge que l'on plonge aussi dans la cuve. Le sulfate de cuivre est aussitôt décomposé. Son acide et l'oxygène de l'oxyde se rendent au pôle positif, tandis que le cuivre seul se rend au pôle négatif et se dépose lentement sur le moule. Au bout de quarante-huit heures, l'empreinte est recouverte d'une couche de cuivre solide. En détachant cette couche de cuivre de l'empreinte qu'elle recouvre, on a la reproduction exacte de la médaille en relief. Pour rendre toute adhérence impossible et détacher plus facilement l'empreinte et le cuivre, on aura soin de brosser préalablement l'empreinte avec une brosse fine passée sur un corps gras. Si l'on tient à ce que le dépôt métallique ne se précipite que sur l'empreinte même, on recouvre son contour et sa face postérieure d'une faible couche de cire fondue. Tel est le procédé pour les médailles en métal. Mais pour les médailles en plâtre, l'alliage de d'Arcet ne peut être employé; il faut avoir recours à de la stéarine fondue à 70°. On y plonge la médaille et on la retire aussitôt. La stéarine pénètre dans les pores du plâtre; on laisse refroidir celui-ci; on l'enduit de plombagine au moyen d'une brosse douce, on l'entoure d'une bande de carton et on coule dessus de la stéarine tiède. Lorsqu'elle est solidifiée, on la sépare de la médaille et l'on a l'empreinte en creux que l'on enduit de plombagine et que l'on suspend, au moyen d'un fil de cuivre, au pôle négatif de la pile.



Acarus de la gale vu au microscope.

On pourrait agir de même pour la gravure sur bois; mais comme le bois ne peut supporter la chaleur, il est préférable d'avoir recours à la gutta-percha, mise dans l'eau chaude jusqu'à ramollissement. On applique dessus l'objet à reproduire recouvert de plombagine; on appuie fortement, on laisse refroidir; on détache la gutta-percha, on l'enduit de plombagine et on la plonge dans le bain, après l'avoir mise en communication avec le pôle négatif de la pile.

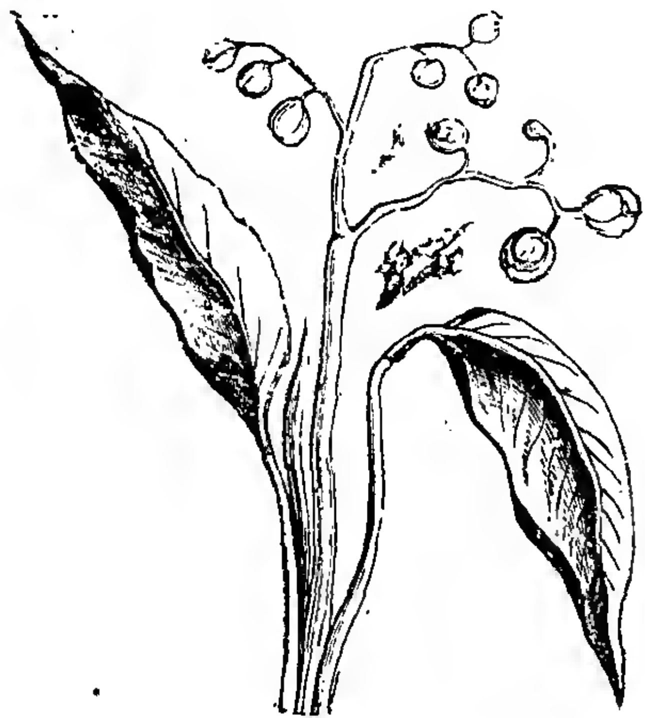
Au sujet de la pile, nous dirons qu'il est préférable d'employer celle de Daniell, à cause de l'uniformité de son effet. Si l'on a recours à un couple de Bunsen, on choisira un ancien modèle, parce qu'il est plus faible; et encore est-il prudent d'aciduler fort peu l'eau dans laquelle plonge le zinc (voir notre article électricité).

Autre observation: on mettra l'em-

preinte et la plaque de cuivre rouge plongées dans le bain, en communication avec la pile au moyen de fils de cuivre.

Si, au lieu d'avoir à reproduire un modèle, on voulait seulement cuivrer un objet, une statuette en plâtre, un bas-relief, on plongerait cet objet lui-même dans le bain après l'avoir métallisé, c'est-à-dire recouvert d'une couche de plombagine.

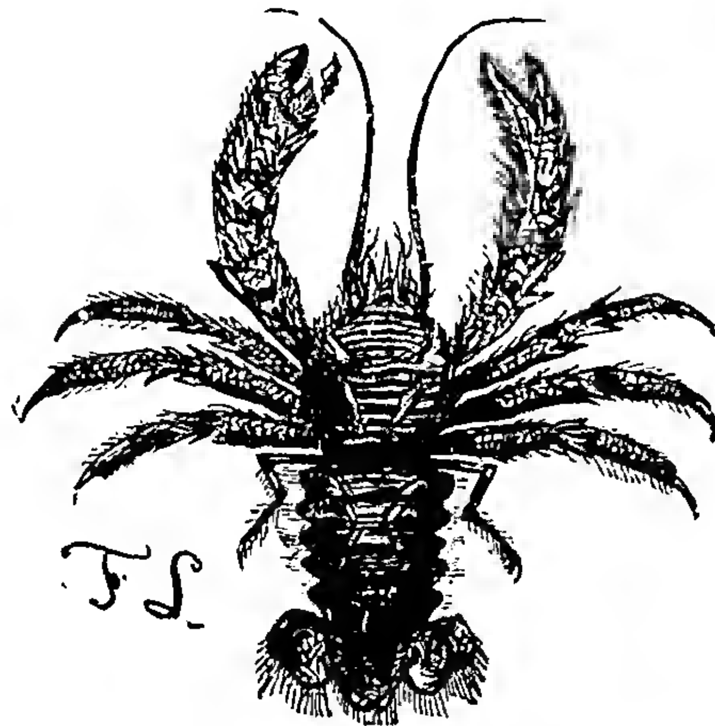
Dorure. Le principe est le même que pour la cuivrure; seulement la couche métallique doit être plus mince. La pièce à dorer doit d'abord être *recuite,* c'est-à-dire chauffée pour être débarrassée de toute matière grasse, puis *décapée*, c'est-à-dire plongée encore chaude dans un bain d'acide azotique très-étendu d'eau ; on la lave à l'eau et on la porte dans un second bain formé, en poids égaux, d'acide azotique et d'acide sulfurique ; on la plonge dans un troisième bain d'acide azotique dans lequel on a mis un peu de chlorure de sodium ; enfin on la lave à l'eau; elle est alors dite décapée.



Galanga.

On la met en communication avec le pôle négatif d'une pile formée de 3 ou 4 couples de Daniell ou de Bunsen et on la plonge dans le bain d'or, composé de : 1 gr. de chlorure d'or et 10 gr. de cyanure de potassium pour 200 gr. d'eau. Dans le même bain, on plonge une lame d'or, en communication avec le pôle positif de la pile. C'est ainsi que l'on dore le cuivre, l'argent, le bronze le laiton et le maillechort. Quant aux autres métaux : fer, acier, zinc, plomb, ils se dorent mal et l'on est forcé de les recouvrir d'abord d'une couche de cuivre, par le procédé décrit à la cuivrure.

Argenture. On recuit et on décape l'objet comme pour la dorure; on le plonge dans un bain formé de 2 gr. de cyanure d'argent et 10 gr. de cyanure de potassium dans 250 gr. d'eau. Au pôle positif de la pile, on suspend une plaque d'argent. C'est ainsi que l'on argente et que l'on réargente les couverts de cuivre ou de métal blanc, les pendules, les candélabres en bronze et en zinc, etc.



Galathée.

Gambir CUBIQUE (*Conn. us.*). Sorte de cachou extrait par décoction des feuilles d'une espèce de rubiacée, *l'uncara gambir*. Le gambir nous arrive sous forme de pains cubiques de 2 centimètres de côté, ayant une cassure pâle et comme terreuse. Voy. *Cachou*.

Ganglions (*Engorgements des*). « Un grand nombre d'enfants, surtout ceux qui sont mal soignés, ou qui ont des croûtes à la tête, ont les ganglions lymphatiques du cou et de la mâchoire engorgés; d'abord petits, ronds, roulant sous le doigt, ils acquièrent quelquefois un volume considérable et peuvent finir quelquefois par se résoudre en abcès froids (*adénites*).

« Comme ils ne sont le plus souvent

que l'expression d'une constitution lymphatique ou débilitée, on les combat par les *toniques* et par les *préparations iodurées* à l'intérieur et en frictions, en même temps qu'on entoure l'enfant de toutes les précautions possibles (exercice au grand air, chambre à coucher saine, aérée, matelas de crin). On lui donne des aliments très-nourrissants (viandes, œufs, café), des ferrugineux (iodure de fer), du lacto-phosphate de chaux associé à l'extrait de ciguë, et des tisanes de houblon ou de feuilles de noyer additionnées de quelques gouttes de la solution iodurée suivante :

« R. Iodure de potassium, 5 gr.; teinture d'iode, 10 gr.; eau, 200 gr.

« En frictions et en compresses. A l'intérieur, à la dose de 5 à 15 gouttes, suivant l'âge, par verre d'eau sucrée, matin et soir. Augmentez progressivement.

« L'engorgement des ganglions de l'aine chez les adultes se lie souvent à une plaie du pied ou de la jambe, ou il est la suite d'un excès de fatigue. On le traite par le repos et les cataplasmes émollients. Voy. *Scrofules.* »

(Dr Dupasquier.)

Gangrène (*Méd.*). « On appelle *gangrène* la mort d'une partie circonscrite du corps. Les parties mortifiées prennent ordinairement une coloration violette ou noire, recouvertes quelquefois de phlyctènes ou bulles pleines de sérosité; elles exhalent une odeur dont on ne perd pas le souvenir après l'avoir respirée une fois.

« Si la cause de la gangrène attire dans la partie affectée des liquides qui produisent un engorgement, il y a *gangrène humide.* Dans le cas contraire, il y a gangrène sèche. Dans la gangrène sèche, la coloration des tissus est quelquefois jaune d'apparence cornée. Les parties frappées de mort s'appellent *escharres.*

« Une des propriétés de la grangrène, et qui en fait l'affection redoutable que l'on sait, c'est la rapidité avec laquelle elle s'étend aux parties voisines.

« Il y a quatre indications principales à remplir pour soigner la gangrène : 1° S'opposer au développement de la maladie; 2° borner ses progrès; 3° faciliter l'élimination des escharres et des parties putréfiées; 4° conduire la surface suppurante, qui remplace l'escharre à parfaite cicatrisation.

« Dès que l'on constate une surface mortifiée, il faut, au moyen du bistouri et des ciseaux, l'enlever en tranchant dans le vif, puis panser la plaie avec des poudres de quinquina, de charbon. L'usage des préparations phéniquées a donné lieu à des controverses qui ont jeté sur elle une défaveur dont elles ne sont pas sorties.

« Les lavages avec l'eau alcoolisée, avec la solution de permanganate de potasse, l'eau chlorurée, et avec le Soluté Léchelle ont toujours rendu de grands services et ne doivent pas tomber en désuétude. » (Dr Filleau.)

Gangrène de la bouche. « Elle consiste dans une ulcération des gencives, ou de la face interne des joues, avec une haleine fétide, de la pâleur et de la bouffissure, et souvent de la diarrhée et un amaigrissement rapide.

« Elle se développe surtout chez les enfants de 3 à 10 ans, affaiblis par le manque de soins ou par une précédente maladie, et en fait périr un grand nombre.

« *Traitement.* Toucher chaque jour les points gangréneux avec la pierre infernale, ou avec l'acide hydrochlorique pur (en cachant les dents avec de la cire), et de temps en temps avec de la teinture de quinquina; se laver souvent la bouche avec une solution de *permaganate de potasse* (2 gr. pour 250 gr. d'eau sucrée); donner chaque jour 2 à 4 gr. de chlorate de potasse en potion; en même temps soutenir l'état général par les toniques, surtout par le vin de quinquina et le jus de viande. »

(Dr Dupasquier.)

Gants (*Écon. dom.*). *Nettoyage des gants,* voir notre article Benzine. Nous avons donné un procédé de nettoyage; en voici un autre qui n'est pas moins simple. On trempera dans l'eau un morceau de flanelle que l'on passera aussitôt sur du savon en poudre. On frottera avec cette flanelle les gants tendus sur les doigts ou sur des baguettes; on les essuiera avec une autre flanelle bien sèche. On pourrait employer de la même manière un mélange liquide de lait et de carbonate de soude.

Pour les gants *glacés,* tremper légèrement dans du lait écrémé un des côtés d'une petite éponge fine et le frotter

ensuite sur un morceau de savon blanc. Alors on passe à deux ou trois reprises la partie mouillée de l'éponge sur toutes les parties du gant bien tendu. On a le soin d'exprimer, de temps en temps, l'éponge pour remplacer par une nouvelle quantité de lait et de savon celle qu'on rejette; on étend les gants pour les faire sécher et, lorsqu'ils sont presque secs, on les détire un peu dans tous les sens pour les assouplir et leur rendre leur première forme.

Garance (*Agric.*). Plante herbacée vivace, originaire de l'Orient. Ses racines, précieuses pour la teinture, fournissent une couleur vive et solide. Elle est d'autant plus vive qu'elle vient d'une contrée plus méridionale; ainsi, la garance d'Avignon est plus estimée que celle d'Alsace et celle du Levant est supérieure à toutes les autres.

Il faut à la garance une terre légère, profonde, substantielle, fraîche sans humidité et calcaire, même avec excès. Dans les terres fortes, la culture réussit avec beaucoup de frais; et dans les terres sèches, au moyen d'irrigations. Il lui faut beaucoup de fumier et elle ne veut succéder qu'à une culture peu épuisante, telle que celle des légumes; elle peut céder la place à des céréales; mais lorsqu'une *garancière* a porté plusieurs récoltes de suite, il est mieux de la faire suivre par un sainfoin ou une luzerne.

Après la fumure (50,000 kilogr. de bon fumier par hectare), on défonce la terre à une profondeur de $0^{m}50$, en hiver. On labour 2 fois au printemps (la 1re fois superficiellement, la 2e, à 20 centimètres de profondeur); on herse; on partage le terrain en planches de 2 mèt. de large; on y sème la garance, de façon que les graines soient à 4 cent. les unes des autres et qu'il y ait 5 sillons par planches. On emploie de 80 à 90 kilogr. de graines par hectare. On peut aussi élever la garance en pépinière, ce qui avance d'une année l'époque de la récolte.

On sarcle et on butte deux fois par an, en été; en novembre, on couvre les planches d'une couche de 8 à 10 centim. de terres rapportées. On récolte la graine lorsqu'elle a une teinte violet foncé; on fauche, on laisse sécher sous un hangar et on bat au fléau. Pour les plantes destinées à servir de fourrage, on les fauche avant la maturité du grain. Ensuite, on arrache les racines: on les fait sécher à l'ombre, dans le Midi, et dans des étuves dans le Nord; on en fait des balles de 150 kilos que l'on tient en lieu sec. Une bonne garancière produit de 1,800 à 3,000 kilog. par an.

Garbure. Ce potage gascon se digère assez difficilement. En voici la recette :

Garbure au gras. Coupez 3 choux en quatre; faites-les blanchir, rafraîchissez-les, égouttez-les en les pressant entre les mains; liez légèrement chaque quartier; mettez ces quartiers dans une casserole foncée de bardes de lard; mouillez de bouillon gras, préparé à part et d'avance. Faites cuire à petit feu. Râpez et mêlez par parties égales, du fromage de parmesan et du gruyère. Quand les choux sont cuits, égouttez-les. Etendez une couche de ces choux au fond d'une soupière ou d'une casserole qui puisse aller au feu; on aura eu soin de saupoudrer le fond de ce vase avec une bonne poignée de fromage, avant d'y mettre une couche de choux; sur cette couche, jetez une bonne poignée de fromage. Pendant ce temps, vous avez mis, dans un plat creux, des tranches de pain mitonner un peu épais avec du bouillon gras; mettez une couche de ce pain sur un lit de choux; saupoudrez de fromage. Alternez ainsi les couches de pain, de fromages et de choux jusqu'à ce que la soupière soit pleine, en ayant soin de mettre pour dernière couche un lit de choux très-largement saupoudré de fromage.

Placez la soupière au four, ou bien sur le fourneau, avec feu modéré dessus et dessous; laissez gratiner doucement la garbure; servez-la aussi chaud que possible.

Garbure maigre. Faites suer à la casserole quelques oignons, dix ou douze carottes, avec un peu de beurre; faites-les cuire ensuite dans de l'eau, avec deux ou trois morceaux de poisson. Quand les légumes sont cuits et le poisson aussi, passez le bouillon en pressant un peu les ingrédients qu'il a fait cuire.

Ce bouillon maigre, sert à faire cuire les choux et le pain de la garbure.

Garbure gratinée. Mettez des choux et des morceaux de petit lard dans une casserole foncée de bardes de lard. Sur les choux, placez carottes,

oignons, bouquet garni; mouillez de bouillon non dégraissé; faites cuire à petit feu. Pendant ce temps, faites mitonner du pain avec du bouillon, comme pour une panade. D'autre part encore, saupoudrez d'un mélange de gruyère et de parmesan râpés par parties égales, une terrine ou une soupière pouvant aller au feu. Placez-y un lit de vos choux, lorsque ceux-ci sont bien cuits; saupoudrez de fromage râpé; étendez un lit de pain mitonné; saupoudrez et continuez ces couches alternatives en terminant par des choux que vous saupoudrez très-fortement. Il faut que la terrine soit pleine jusqu'aux bords. Faites gratiner doucement au four ou avec feu dessus et dessous; servez brûlant. Dans un plat à part, on présente, en même temps, de bon bouillon chaud pour les personnes qui n'aiment pas le potage épais.

Garde-manger (*Écon. dom.*). Dans les grandes maisons de la campagne on possède, près de la cuisine, ordinairement sous un escalier, une pièce destinée à servir spécialement de garde-manger. Mais dans les villes, une pareille installation est plus rare; on y supplée par des garde-mangers de toutes grandeurs et de toutes formes. Autant que possible, on place le garde-manger en dehors de l'habitation, à l'abri de la pluie, dans un courant d'air, à l'ombre et au nord. La cave n'est recommandable que s'il y règne une ventilation énergique. On le suspend, à une certaine hauteur au moyen de cordes, qui permettent de le monter et le descendre à volonté et qui le mettent à l'abri des animaux destructeurs.

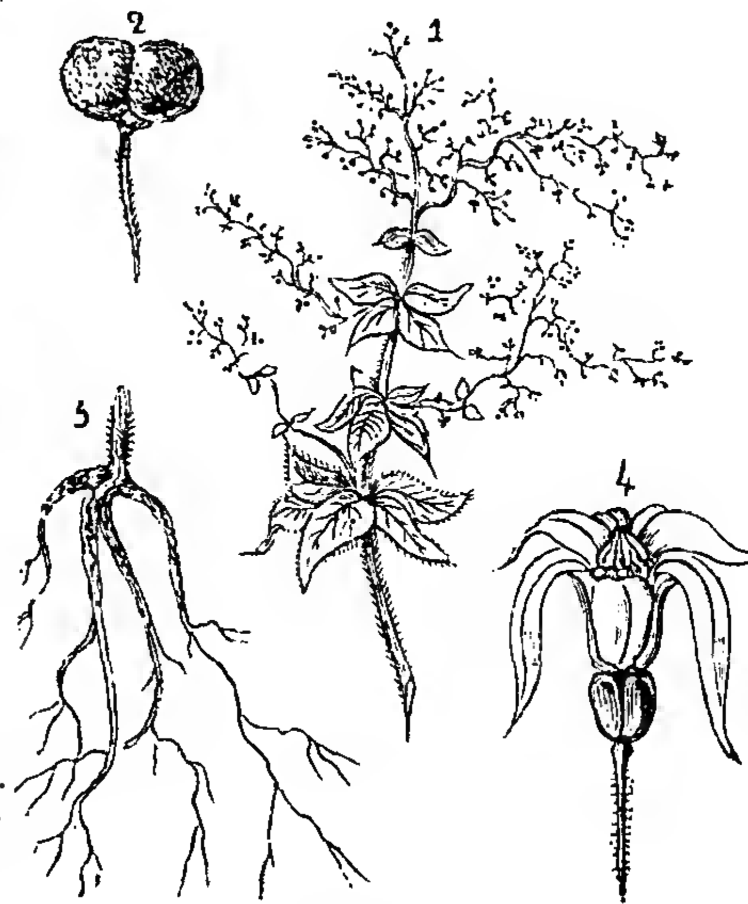
On assure la conservation de la viande, en plaçant dans l'intérieur du garde-manger, une assiette pleine de chlore, que l'on renouvelle tous les deux jours.

Gardon. Ce petit poisson, peu estimé, est d'assez facile digestion, il se mange en *friture*, comme le *goujon*.

Gargarisme (*Méd.*). « Les gargarismes sont des liquides simples ou médicamenteux dont on se sert pour baigner la gorge.

« Les gargarismes ont l'inconvénient de n'atteindre presque jamais les régions malades auxquelles ils sont destinés. Lorsque dans une angine la gorge est tuméfiée, le voile du palais forme un obstacle infranchissable, le malade peut à peine ouvrir la bouche, empêché qu'il est par le gonflement de la région parotidienne, et les efforts qu'il fait pour faire franchir au liquide l'isthme du gosier, lui causent un accroissement de malaise et de douleur, sans lui apporter en échange le moindre soulagement.

« Aussi, prescrivons-nous toujours, quand nous ne le pratiquons pas nous-même, des injections faites dans le fond de la gorge au moyen d'un irrigateur chargé du principe médicamenteux dont on veut faire usage.



GARANCE
1 Branche. — 2 Fruit. — 3. Racine — 4. Fleur.

« Dans les maladies chroniques de la gorge, lorsqu'il s'agit de faire usage d'eaux médicamenteuses, on emploie la *pulvérisation*, à laquelle nous avons consacré un chapitre plus loin, à propos des granules sulfo-acidules de Thommeret-Gélis et du pulvérisateur de Marinier.

« Les substances les plus variées sont employées en gargarismes : la décoction de feuilles de ronces, les eaux chargées d'alun, de borax, de chlorate de potasse, etc.

« Au premier rang, nous devons placer le citron pur qui donne d'excellents

ésultats, surtout dans des cas d'angine couenneuse.

« C'est dans ce cas qu'il convient de porter le liquide directement sur les parties malades, au moyen d'une éponge préalablement imbibée et fixée solidement au bout d'un bâton.

« Cette opération peut être pratiquée même par la main la moins expérimentée; la région n'offrant aucune susceptibilité, il n'y a aucun accident à redouter.

Formules de gargarismes : « 1° Contre le mal de gorge à son début : Eau tiède, 1 verre; alun en poudre, 1 cuillerée à café. Répéter toutes les quatre heures.

« 2° Contre les maux de gorge avec aphtes ou enrouements : Eau tiède, 1 verre; chlorate de potasse, 1 cuillerée à café. Répéter toutes les trois heures.

« Ces formules peuvent être administrées en gargarisme ou en injection. »

(Dr Filleau).

Gargarisme émollient. Eau d'orge, 150 gr.; glycérine, 50 gr.

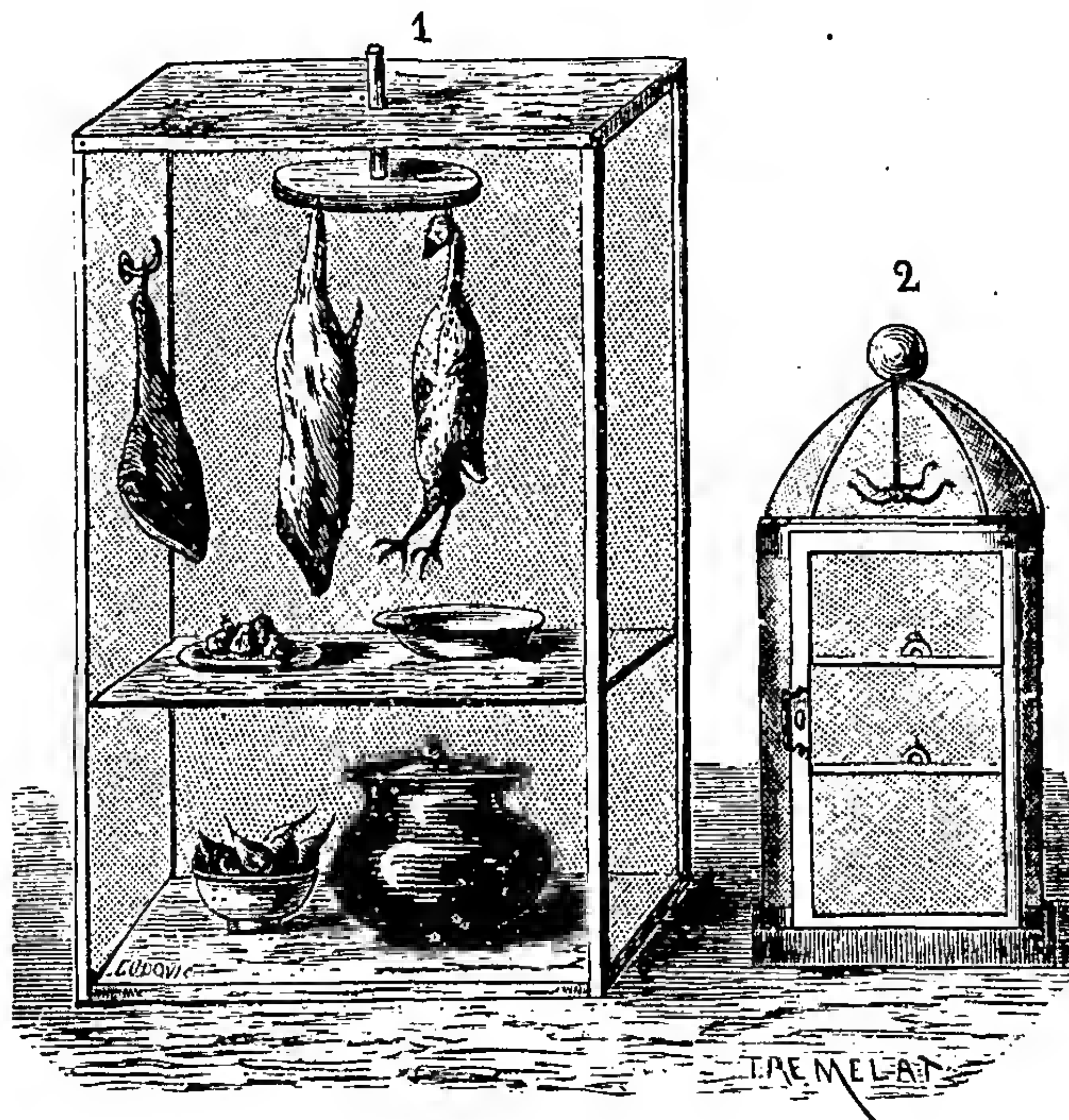
— *calmant.* Eau de laitue, 250 gr.; miel rosat, 30 gr.; sirop diacode, 20 gr.

— *boraté.* Infusion de feuilles de ronce, 250 gr.; borate de soude, 5 gr.; miel rosat, 50 gr.

— *astringent.* Infusion de roses de Provins, 150 gr.; alun, 4 gr.; glycérolé rosat, 30 gr.

— *au sublimé* (Ricord). Décoction de ciguë et de morelle, 250 gr.; bichlorure de mercure, 10 cent.

— *ioduré* (Ricord). Eau distillée, 200 gr.; teinture d'iode, 4 gr.; iodure de potassium, 50 cent.



GARDE-MANGER

1. Garde-manger carré à châssis de bois. — 2. Garde-manger cylindrique en toile métallique.

— *de Bennati.* Contre l'enrouement, l'aphonie. Sulfate d'alumine, 5 gr.; décoction d'orge, 300 gr.; sirop diacode, 20 gr.

Garniture (*Cuisine*). On appelle ainsi, les légumes, les purées, les pâtes, les crêtes de coq, les foies gras, etc., qui accompagnent les viandes, les poissons, les pâtisseries (timbales, vol-au-vent), etc.

Ailerons pour garniture. (Voy. Ailerons).

Fonds d'artichauts pour garnitu-

RES. « Retirez les premières feuilles des artichauts, parez les fonds et coupez les feuilles à la hauteur du fonds; faites-les blanchir jusqu'à ce que le foin puisse s'enlever; rafraîchissez, puis, lorsque le foin est retiré, tournez et parez les fonds. Faites-les cuire dans un blanc, que vous ferez avec eau, beurre, farine, sel et lames d'un citron que vous aurez pelé à vif et dont vous aurez retiré les pepins; faites cuire et laissez dans la cuisson. » (GOUFFÉ).

CAROTTES POUR GARNITURES. (Voy. CAROTTES).

CHAMPIGNONS POUR GARNITURES. (Voy. CHAMPIGNONS).

Champignons farcis pour garnitures. « Choisissez 24 champignons bien blancs, bien fermes et de 4 centim. de large; qu'ils soient égaux autant que possible, afin de constituer une belle garniture; après les avoir bien épluchés et lavés, retirez les queues et rangez-les dans un plat à sauter que vous aurez beurré; faites réduire 3 décilitres d'espagnole; ajoutez 20 gr. de glace de viande et 3 décilitres d'huxelles. La farce, après la réduction, doit se trouver bien ferme. Garnissez chaque champignon de farce, saupoudrez de chapelure, et faites cuire pendant 10 minutes, à four chaud. » (GOUFFÉ.)

CHIPOLATA. Voy. nos articles *Chipolata et saucisses à la chipolata.*

Recette. « Tournez 20 morceaux de carottes en forme de bouchons, une même quantité de navets, dit M. Gouffé, faites blanchir et cuire, carottes et navets dans le grand bouillon en ajoutant une petite pincée de sucre; préparez 20 gros marrons que vous ferez rôtir à blanc, et 20 champignons tournés, plus 20 morceaux de petit lard taillés en forme de bouchons; passez au beurre et lait à part; faites cuire les petites saucisses chipolata préparées; retirez les boyaux quand elles sont cuites; mettez dans une casserole ces garnitures ainsi préparées et couvrez-les d'espagnole réduite; réservez pour garnir. »

CRÊTES DE COQ. « Ayez 500 gr. de crêtes de poulets gras; mettez-les dans une casserole avec une quantité d'eau suffisante pour qu'elles baignent entièrement; mettez à feu vif et tournez sur le feu avec une grande cuiller à ragoût; surveillez les crêtes, avec le plus grand soin, et aussitôt que la petite peau de dessus commence à se lever, retirez-les du feu; ajoutez de l'eau fraîche en les retirant; si vous prolongiez la cuisson après que la peau de dessus se soulève, vous seriez exposé à perdre les crêtes; le sang se coagulerait, il deviendrait impossible de les dégorger; enlevez la petite peau; quand les crêtes seront parfaitement nettes, parez-les à la partie coupée pour enlever entièrement toutes les plumes; que la coupure soit bien nette; mettez-les dans l'eau salée pendant 6 heures; au bout de ce temps, lavez-les parfaitement et remettez-les dans l'eau froide, que vous changez plusieurs fois, jusqu'à ce que les crêtes soient devenues d'un blanc de porcelaine; lorsqu'elles sont ainsi dégorgées, vous les faites cuire, toujours à grand mouillement, avec beurre, sel et jus de citron; vous aurez soin de ne pas trop faire cuire les crêtes lorsqu'elles sont destinées à garnir les hâtelets. » (GOUFFÉ.)

Voy. notre article CRÊTES DE COQ.

CREVETTES POUR GARNITURES. « Ayez 500 gr. de crevettes dites *bouquet;* épluchez et parez les queues, qui vous serviront pour garnir; vous aurez soin de réserver les coquilles, que vous emploierez pour le beurre de crevettes. » (GOUFFÉ).

CROQUETTES. (Voy. nos articles CROQUETTES, POMMES DE TERRE, POULETS, etc.).

ECREVISSES POUR GARNITURES. « Choisissez 20 écrevisses d'égale grosseur, lavez-les et mettez-les dans une casserole avec : 2 décilitres de vinaigre, 5 gr. de sel, 1 prise de mignonnette, 1 oignon ordinaire coupé en lames, 2 branches de persil; mettez les écrevisses sur le feu à casserole couverte; sautez-les 3 minutes pour qu'elles cuisent également; au bout de 10 minutes, vous les retirerez de la cuisson. » (GOUFFÉ).

— FINANCIÈRE. On appelle ainsi un mélange de crêtes et de rognons de coq, de foies de volaille, de quenelles, de fonds d'artichauts coupés par morceaux, de tranches de truffes, le tout cuit à point. (Voy. FINANCIÈRE).

HUÎTRES POUR GARNITURES. « Faites blanchir de grosses huîtres à l'eau bouillante, seulement pendant 2 minutes, écrit M. Gouffé; égouttez-les et rafraîchissez-les; examinez-les toujours avant

de vous en servir, pour voir s'il n'y reste pas de coquilles. »

LAITANCES DE CARPES. « Retirez les filets de sang qui se trouvent à la surface des laitances, faites-les dégorger, et lorsqu'elles seront bien blanches, faites-les cuire avec eau, sel et vinaigre; dès qu'elles sont cuites, vous les mettez dans le grand bouillon lorsqu'il s'agit du gras, et dans le consommé de poisson lorsqu'il s'agit du maigre. »

MOULES POUR GARNITURES. « Faites cuire les moules avec vin blanc, oignon et persil en branches; retirez-les des coquilles; passez-les à l'eau tiède; égouttez-les, et réservez-les pour garnir. »

NAVETS POUR GARNITURES. Blanchissez; faites dégorger et faites cuire avec consommé de volaille, sel et sucre; glacez par réduction. »

OLIVES FARCIES POUR GARNITURES. « Ayez 500 gr. d'olives grosses et rondes pour garnitures; enlevez les noyaux et blanchissez-les pendant 3 minutes à l'eau bouillante; remplacez les noyaux par une quantité de farce de volaille que vous mêlerez de d'huxelles. »

PURÉE DE BÉCASSE. « Faites braiser 3 bécasses. Vous emploierez pour le mouillement le consommé de gibier. »

PURÉE DE LAPEREAU. « Ayez 3 lapereaux que vous couperez chacun en 2 morceaux et que vous ferez braiser dans du consommé de gibier; laissez refroidir; faites la sauce et la purée, comme il est dit à la *Purée de levraut*.

Observation. On peut faire aussi les purées de volaille et de gibier avec les volailles et gibiers qui reviennent de la table. »

PURÉE DE LEVRAUT. « Ayez un trois-quarts que vous couperez en 4 morceaux; faites revenir dans le beurre, et mouillez avec 4 décilitres de vin de Bourgogne rouge et 1 litre de consommé de gibier; faites cuire à petit feu; lorsque le lièvre est cuit, passez le fond et dégraissez; faites reduire de moitié; ajoutez 1 litre d'espagnoles et faites réduire de nouveau très-serré; passez à l'étamine; levez les chairs du lièvre et retirez les peaux; hachez, pilez, mouillez avec espagnole, passez à l'étamine et réservez. »

PURÉE DE PERDREAUX. « Ayez 3 perdreaux que vous faites braiser. Mouillez avec consommé de gibier. »

PURÉE DE VOLAILLE. « Faites braiser 2 poulets que vous mouillerez avec consommé de volaille; lorsqu'ils sont cuits, laissez-les refroidir; passez la cuisson au tamis de soie et dégraissez parfaitement; faites réduire et ajouter une quantité de velouté double de la réduction; faites réduire l'essence et le velouté ensemble, ce qui doit vous donner une sauce suprême très-consistante; lorsque les poulets sont froids, levez les chairs et retirez peaux et graisse; hachez et pilez les chairs que vous mouillez avec la sauce; passez à l'étamine et mettez au bain-marie. »

ROGNONS DE COQ. Choisissez des rognons de coq bien blancs, très-fermes et non crevés, lavez-les parfaitement et placez-les dans une casserole, avec eau, sel, beurre et jus de citron; mettez-les sur le feu en les tournant avec la grande cuiller à ragoût; lorsqu'ils sont bien fermes, retirez-les du feu; vous éviterez l'ébullition. »

TRUFFES POUR GROSSES GARNITURES. « Les truffes pour grosses garnitures doivent être parfaitement rondes et grosses. Après les avoir bien nettoyées, vous les mettez dans une petite marmite avec moitié consommé de volaille et moitié vin de Bordeaux blanc; couvrez de graisse de volaille clarifiée; ajoutez un oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 bouquet garni, et une petite gousse d'ail non épluchée; faites bouillir pendant 1 quart d'heure, la marmite bien couverte; retirez du feu et laissez refroidir les truffes dans leur cuisson. »

TRUFFES EN OLIVES ET EN BOULES POUR PETITES GARNITURES. « Après avoir nettoyé les truffes, pelez-les et faites-les cuire avec consommé de volaille et vin de Madère seulement pendant 10 minutes; laissez-les refroidir dans leur fond; parez-les en forme d'olives et en boules pour garnitures d'entrée; réservez les parures pour la périgueux; les parures ne doivent point être confondues avec les pelures, que l'on emploie quelquefois bien à tort pour confectionner cette sauce. Les cuissons de truffes se dégraissent et se passent à la serviette; on les emploie comme essences dans les sauces. »

(GOUFFÉ.)

Garou ou DAPHNÉ PANICULÉ ou SAINBOIS (*Méd.*). C'est une espèce de *daphné* (voy. ce mot) dont l'écorce, employée

à l'extérieur, rend de grands services. Sur la peau, elle détermine une vive irritation, et y forme des ampoules. On la fait macérer dans de l'eau ou du vinaigre, avant de l'employer ; alors, son action est lente. Dans les cas où on n'a pas besoin d'agir promptement, l'usage du garou est préférable à celui de la poudre de cantharides. Souvent l'écorce du garou occasionne de vives démangeaisons et une éruption boutonneuse autour du point où on l'a appliquée; quelques compresses d'eau de sureau suffisent pour faire disparaître ce petit accident.

A l'intérieur, l'écorce de garou est plus dangereuse qu'utile.

Garoube ou GAROUSSE. Voy. *Gesse*.

Garvance. Voy. *Pois chiche*.

Gaspacho (*soupe froide espagnole*). Le *gaspacho* (prononcez *gaspatcho*), est un mets rafraîchissant, recherché pendant les chaleurs de l'été. Dans un saladier, on met : du citron ou du verjus, de l'huile, de la ciboule grossièrement hachée, du concombre coupé en petits dés; puis du pain émietté qui doit surnager; enfin, on saupoudre d'origan.

Gastralgie (*Méd.*). « La gastralgie est une affection douloureuse et chronique de l'estomac, dont les caractères sont les suivants :

« 1° Souffrance contuse et permanente, siégant au creux de l'estomac, se propageant sur les côtés et dans le dos; 2° Accès de douleurs aiguës, donnant une sensation de brûlure et de tiraillements violents, et revenant à intervalles réguliers ; 3° Pendant toute la durée de ces accès, le corps se refroidit, les forces sont prostrées, le regard est morne, les traits sont tirés; la figure, couverte de sueur froide, devient livide; enfin l'anxiété et une sorte de terreur viennent se peindre sur toute la physionomie. Une constriction particulière se fait sentir dans le cou; l'estomac et l'intestin se gonflent; des nausées se renouvellent toutes les cinq ou six minutes ; elles sont quelquefois suivies de vomissements de liquide acide qui soulagent le malade.

« Ces accès durent de dix à trente minutes environ, et se montrent généralement à l'état de vacuité de l'estomac, par conséquent une heure ou deux avant les repas. Ils sont calmés par l'ingestion d'aliments solides. Les liquides, et principalement les liquides froids et alcooliques, exaspèrent encore la douleur.

« Les aliments liquides, comme le bouillon, le lait, le café et le chocolat, sont mal supportés, et sont assez souvent vomis. Une forte pression sur la région épigastrique diminue quelquefois la douleur.

« La dyspepsie, les modifications de l'appétit, la constipation, l'embarras gastrique, la jaunisse, l'amaigrissement, les vertiges, l'hypocondrie chez les hommes et l'hystérie chez les femmes viennent souvent s'ajouter à ces symptômes et compliquer l'affection nerveuse.

« La durée de la maladie est très-longue; elle disparait brusquement, sous l'influence d'une cause insignifiante, le changement d'air ou d'habitudes. Elle reparaît sans autre motif. Elle n'est pas dangereuse par elle-même, mais elle ruine lentement l'économie, et peut amener à la longue une altération de nutrition de l'organe, et, par suite, un ulcère simple ou un cancer.

« Les causes de la gastralgie dépendent de l'action du rhumatisme ou de la goutte sur les extrémités nerveuses de l'estomac ou d'un ralentissement de l'innervation dans les nerfs qui l'animent chez les individus nerveux, c'est-à-dire sur ceux qui sont susceptibles de faire de grandes dépenses de fluide nerveux pour la plus petite cause. C'est de cette manière qu'il nous semble juste d'interpréter l'influence sur les douleurs gastriques des émotions morales, des chagrins, et surtout de ceux qui proviennent des affaires et des pertes d'argent.

« *Traitement*. A l'intérieur, alcalins, teinture de fleurs fraîches de colchique, 12 à 15 gouttes par 24 heures, dans un verre d'eau sucrée, à prendre par cuillerée à bouche. (Gastralgie rhumatismale et goutteuse). — Valérianate de quinine et de fer (gastralgies nerveuses et hystériques). — Hydrothérapie ; vésicatoires volants au creux de l'estomac, qu'on pansera avec de la morphine. Abstinence de café et de liqueurs. Telle est la seule médication rationnelle de la gastralgie.

« ENTÉRALGIE. L'*entéralgie* est la névralgie de l'intestin. Les symptômes, qui ont une analogie parfaite avec ceux

de la gastralgie, consistent dans une douleur siégeant au niveau de l'ombilic et se propageant à toutes les parties du ventre. Les accès d'entéralgie sont formés de douleurs aiguës qui surviennent à intervalles variables et qui viennent se greffer, pour ainsi dire, sur des souffrances moins vives, chroniques, de toute la région abdominale. Ils sont précédés, comme ceux de la gastralgie, d'un sentiment de malaise, d'anéantissement et de froid général, et les douleurs sont susceptibles de se calmer un peu par les frictions et par une pression forte sur les endroits douloureux. Les causes, la durée et la marche de la maladie, ainsi que le traitement, sont les mêmes que ceux de la gastralgie.

« Hépatalgie. L'*hépatalgie* est une affection nerveuse siégeant au côté droit, caractérisée par des douleurs violentes dans le foie. Ces douleurs sont essentiellement nerveuses et indépendantes des douleurs hépatiques causées par des calculs biliaires. Elles sont, comme dans toutes les viscéralgies, sourdes et contuses, et pendant les accès devenant aiguës, lancinantes, donnant les sensations d'une pression considérable exercée sur la région, puis celles de brûlure et de tiraillements, qui sont d'une intensité telle, que les pauvres malades sont anéantis.

« Après s'être localisées dans le foie, sous les fausses côtes, dans le côté droit, elles s'irradient au dos, à l'estomac et dans les deux hypocondres. Elles déterminent une congestion du foie, qui acquiert un volume considérable et déborde les côtes, et elles jouent vis-à-vis de cet organe le rôle que la gastralgie prend sur l'estomac : la nutrition s'altère, et il peut survenir, après quelques années de souffrance, une altération organique (hypertrophie ou cancer).

« Il n'y a jamais de fièvre, même dans les accès qui ont une durée très-longue. La douleur disparaît peu à peu, mais le plus souvent elle quitte brusquement le malade, laissant derrière elle une petite teinte de jaunisse et une grande faiblesse.

« L'hépatalgie se complique souvent d'autres névroses et principalement de gastralgie, ce qui prouve bien qu'elle est souvent de nature goutteuse ou rhumatismale. Elle se montre aussi chez les femmes chlorotiques avant et après les époques.

« Le traitement de l'hépatalgie est analogue à celui de la gastralgie. Alcalins, teinture de colchique et hydrothérapie. Application de vésicatoires volants sur la région du foie, qu'on pansera avec de la morphine.

« Alimentation légère, abstinence complète de liqueurs alcooliques, de thé et de café. Eviter d'une façon absolue les chagrins et les contrariétés, qui ont un retentissement considérable sur cette affection. » (Dr E. Dupouy.)

Gastrite (*Méd.*). Inflammation de la muqueuse de l'estomac, due ordinairement à l'ingestion de substances irritantes ou à des coups sur cette région. La *gastrite aiguë* se manifeste par une douleur vive qui s'augmente à la pression et qui s'accompagne d'une soif ardente, de la perte de l'appétit, de vomissements douloureux. On recommande la diète, des sangsues au creux de l'estomac, puis des cataplasmes émollients sur cette partie; un vésicatoire de chaque côté, des bains tièdes prolongés, des boissons douces, mucilagineuses, acidules, en petite quantité et froides; si les douleurs sont vives, une petite dose d'opium; lorsque les accidents aigus ont disparu, commencer l'alimentation par des substances légères : lait, bouillon, potage au tapioca.

La *gastrite chronique*, succède le plus souvent à la gastrite aiguë; elle se manifeste par les mêmes symptômes plus persistants et plus intenses. On recommande les eaux minérales de Saint-Galmier, Vichy, Plombières et Cauterets.

Gastro-entérite (*Méd.*). Affection qui réunit les symptômes de la *gastrite* et de l'*entérite*. (Voy. ces mots).

Gâteaux. On appelle ainsi presque toutes les pièces de pâtisseries, petites et grandes, et aussi les préparations d'entremets que l'on sert en terrines.

Gâteau feuilleté. Prenez du *feuilletage* à cinq tours; laissez-le reposer 10 minutes, formez une boule avec la pâte, et finissez comme pour une *galette*. C'est dans ce gâteau que vous cacherez une fève le jour de la fête des Rois.

Gâteau de plomb. Ayez 500 gr. de farine tamisée; faites un trou au milieu

du tas de farine; mettez dans ce trou 10 gr. de sucre, 10 gr. de sel, 1 décilitre de crême et 2 œufs; pétrissez le tout en ajoutant, pendant l'opération, 1 décilitre de crême et 300 gr. de beurre. Faites la pâte comme pour notre *galette*. Ce gâteau n'est, en effet, qu'une espèce de galette dans laquelle l'eau est remplacée par de la crême.

Laissez reposer une demi-heure au moins votre pâte; aplatissez-la à 4 centimètres d'épaisseur, en rond; coupez les bords de petites hachures; dorez et rayez le dessus comme pour une galette. Ayez une bande de fort papier, de la hauteur du gâteau; beurrez-la; collez-la autour du gâteau, en la fixant avec une ficelle, pour soutenir la pâte et l'empêcher de s'étaler en cuisant. Mettez au four ou au four de campagne; laissez cuire environ une heure; il faut que le gâteau soit élastique sous le doigt. Laissez-le refroidir sous une assiette supportant un poids de 1 kilo. Quand il est froid, retirez les bandes de papier. Servez.

Petits gâteaux de plomb. Ces petits gâteaux servent pour le café et le thé. La pâte est faite comme ci-dessus; divisez-la en parties de 60 gr.; aplatissez chaque partie en ovales de 8 cent. de long sur 4 de large; dorez et rayez la surface; faites cuire 20 minutes.

Gâteau d'amandes. Ayez 200 gr. d'amandes dont 10 amandes amères; jetez-les dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce que la peau se détache; égouttez, rafraîchissez, émondez, lavez et essuyez dans un linge blanc; pilez dans un mortier, pour faire une pâte que vous mouillerez avec un œuf, employé en trois fois, pour éviter que la pâte ne tourne en huile. Quand la pâte est bien pilée, ajoutez-y : 200 gr. de sucre, la même quantité de beurre, 1 cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger, une pincée de sel et 3 œufs mélangés un à un avec la pâte. Pilez de nouveau, jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement liée.

Ayez 500 gr. de pâte feuilletée à 5 tours (voy. *Feuilletage*). Divisez cette pâte en deux parties; formez-en deux boules; aplatissez chaque boule à 1 centimètre d'épaisseur; mettez une des deux parties sur un plafond; étalez votre pâte d'amande sur cette partie, de façon que les bords du feuilletage dépassent, dans tous les sens, les bords de la pâte d'amandes, de 3 ou 4 centim. au moins. Mouillez avec de l'eau la couronne de feuilletage qui dépasse les bords de la pâte d'amandes. Posez sur le tout l'autre partie de feuilletage. Si vous avez bien opéré, les deux feuilletages seront d'un diamètre égal, et, en conséquence, le second s'appliquera parfaitement sur le premier. Apuyez avec le pouce, tout autour, pour faire souder les deux feuilletages; rognez les bavures, s'il y en a; rognez aussi les bords pour donner une forme bien ronde. *Dorez* le dessus et rayez-le. Faites cuire 50 minutes; laissez refroidir. Saupoudrez le dessus avec du sucre tamisé.

GATEAU DE RIZ A LA MÉNAGÈRE. Lavez 300 gr. de riz. Faites-le blanchir 5 minutes à l'eau bouillante; égouttez-le et rafraîchissez-le; mettez-le dans 1 litre et demi de lait bouillant, avec 200 gr. de sucre, 40 gr. de beurre, une râpure de citron et un peu de vanille. Faites cuire pendant 1 heure à feu très-doux (dessus et dessous). Si le feu est trop vif, le riz s'attachera. Quand il est à demi-cuit, vous enlevez le couvercle, pour vous assurer qu'il n'a pas pris, et en même temps pour saupoudrer le dessus d'une légère couche de sucre. Reposez le feu dessus; mais en en augmentant l'intensité, de façon qu'il soit très-vif; il faut toujours que le feu de dessous soit excessivement doux. Le riz est cuit, quand il est d'une belle couleur en dessus; glacez-le avec une pelle rouge.

GATEAU DE POTIRON. « Couper du potiron en gros dés; le faire fondre sur le feu dans une casserole et en exprimer une partie de l'eau en le tordant dans une serviette; le remettre dans la casserole avec un bon morceau de beurre, une cuillerée de fécule de pomme de terre délayée dans du lait et un peu de sucre. Laisser mijoter le tout ensemble. Quand le potiron est réduit et consistant, le retirer de la casserole et le laisser refroidir. Le pétrir ensuite avec des jaunes d'œufs, un peu d'eau de fleurs d'oranger et un blanc d'œuf fouetté. Beurrer une casserole, paner le fond et les parois avec de la mie de pain; y verser l'appareil. Envelopper la casserole de cendres chaudes; mettre un peu de feu sur son couvercle. Quand le gâ-

teau a pris belle couleur le renverser sur un plat sans l'endommager et servir. » (Le baron Brisse.)

Gateau pour le thé. 50 gr. de belle farine, 50 gr. de sucre, un œuf, dont le blanc sera battu en neige. Mélangez le tout, ajoutez en dernier lieu le blanc d'œuf battu en neige. Graissez un papier que vous posez sur une plaque de tôle, placez-y les croquettes de pâte, auxquelles vous aurez donné une forme ronde ou ovale, faites cuire dans le four d'un poêle ou sous un four de campagne.

Gateau a la crème. Ayez un litre de belle farine; faites un trou au milieu et mettez-y 25 centilitres de crème double et une pincée de sel; pétrissez et laissez reposer la pâte pendant une demi-heure; ajoutez ensuite 250 gr. de bon beurre; abaissez 5 fois la pâte, comme pour le feuilletage; formez-en un ou plusieurs gâteaux; dorez-les à l'œuf et mettez-les au four.

Gateau de semoule (*Entremets sucré*). Dans un demi-litre de lait bouillant, versez de la semoule en quantité suffisante pour produire une bouillie épaisse; laissez cuire un peu; ajoutez : sucre, eau de fleurs d'oranger, zeste de citron ou vanille; mêlez avec 4 œufs entiers. Beurrez un moule ou une casserole; saupoudrez le beurre de fine chapelure ou de pain finement émietté. Versez la pâte dans la casserole ou le moule; faites cuire très-doucement au four ou avec feu dessus et dessous; servez chaud et bien doré.

Observation. Au lieu de beurrer le moule, on peut y faire fondre, sans eau, du sucre en poudre ou l'enduire de caramel, ce qui ajoutera au goût et à la couleur des gâteaux de riz ou de semoule.

Restes. Les restes des gâteaux de riz ou de semoule peuvent se présenter sur la table, au déjeuner du lendemain. On fait une crème comme celle des œufs à la neige; on l'aromatise de rhum ou de kirsch et on dispose sur cette crème, les restes coupés en tranches égales.

Gateaux d'œufs a la neige (*Entremets sucré*). Battez en neige ferme 6 blancs d'œufs; versez-les dans un moule enduit de caramel épaissi; ils doivent emplir seulement la moitié du moule. Placez celui-ci dans un bain-marie, avec un couvercle et un peu de feu dessus. Au bout d'un quart-d'heure de cuisson, renversez les œufs sur un plat. D'autre part, faites bouillir, pendant 5 minutes, un demi-litre de lait sucré, aromatisé de vanille ou de zeste de citron. Laissez refroidir un peu; versez-y doucement 6 jaunes d'œufs battus; mêlez, tournez sur un feu doux jusqu'à consistance de crème; laissez refroidir. Versez cette crème autour du gâteau de blanc d'œufs dont vous aurez fait égoutter le caramel qui aura coulé sur le plat.

Gateau de madeleine (*Entremets*). Dans un plat, faites fondre 60 gr. de beurre frais; ajoutez ensuite 125 gr. de farine, 150 gr. de sucre, la moitié d'un zeste de citron râpé, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, 3 jaunes d'œufs. Ajoutez-y et mélangez avec une cuiller, les 3 blancs des œufs battus en neige; faites cuire une heure au four modéré ou sous le four de campagne.

Gateau de Pithiviers (*Entremets*). Faites un litre de feuilletage à 5 tours et laissez-le reposer. Pendant ce temps, mondez 250 gr. d'amandes douces; pilez-les au mortier avec un peu de blanc d'œuf, le zeste de la moitié d'un citron, un peu de fleur d'oranger pralinée hachée avec du sucre. Ensuite, prenez la moitié de votre pâte; abaissez-la de l'épaisseur de 3 millimètres et d'une forme ronde; mouillez le dessus de cette abaisse; disposez-y vos amandes; recouvrez avec le reste de la pâte, que vous abaissez comme la première moitié. Soudez bien les bords ensemble; décorez le dessus; dorez et faites cuire à four doux pendant une bonne demi-heure.

Gateau de foie de cochon (*Entrée*). Ayez 500 gr. de panne hachée très-fin avec 800 gr. de foie, une échalote, un oignon, une petite gousse d'ail, des champignons, la moitié d'une feuille de laurier et un peu de thym; salez et épicez. Beurrez le fond et le tour d'une casserole ou d'un moule. Dans le fond et autour de cette casserole ou de ce moule, placez de la coiffe de porc et des bardes de lard bien minces; sur le tout mettez votre hachis; faites cuire une heure et demie dans un four ou sous le four de campagne.

Gateau de pommes de terre (*Entremets*). Pelez des pommes de terre jaunes, faites-les cuire à l'eau salée ou

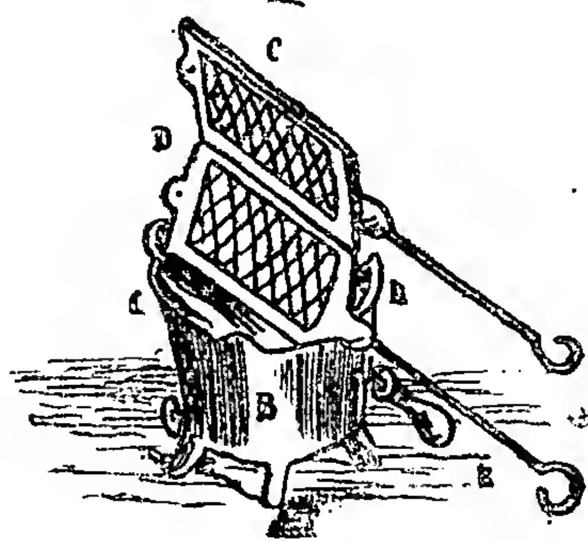
à la vapeur; égouttez-les bien dans une passoire, avec écorce de citron râpée. Mettez-les dans une casserole avec du beurre très-frais; remuez continuellement sur le feu; sucrez; ajoutez du lait, sans discontinuer de tourner; laissez un peu refroidir et ajoutez 4 jaunes d'œufs et 4 blancs battus en neige; Mêlez. Beurrez un moule ou une casserole; saupoudrez le beurre de pain émietté ou de panure; mettez la pâte dans le moule ou la casserole; placez sur la cendre rouge avec feu dessus; ou bien mettez au four; faites cuire pendant environ 3 quarts d'heure.

Gateau de pomme ou *Apple-Cake* (*Entremets sucré anglais*). Ayez 12 pommes acides, pelées et débarrassées de leurs cœurs et de leurs pepins. Faites-les cuire sur le feu avec de la moelle de bœuf, un petit morceau de canelle et le zeste d'un citron; quand elles sont bien fondues, passez-les au tamis de crin; ajoutez une cuillerée de fécule, 250 gr. de sucre et 60 gr. de beurre; faites mijoter et réduire ce mélange; laissez ensuite refroidir; puis ajoutez 6 œufs; mêlez. Versez cette marmelade dans un moule beurré; faites cuire au bain-marie pendant une demi-heure; renversez sur un plat. Servez.

Petits gateaux de pommes (*Entremets*). Ayez de la pâte brisée ou du feuilletage; abaissez-la, sur un plafond ou sur une tourtière, à l'épaisseur d'un demi-millimètre; étendez dessus un mélange de 2 parties de confitures de groseilles et de 1 partie de marmelade de pommes. Recouvrez ce mélange avec une abaisse de pâte semblable à celle du dessous; collez les bords ensemble; dorez le dessus; formez un dessin sur le gâteau, en le rayant avec une lame de couteau. Au moyen du dos d'un grand couteau, marquez la largeur de vos gâteaux, en appuyant fortement sur la pâte, d'un bout à l'autre; marquez la longueur de la même façon. Faites cuire à four modéré. Après la cuisson, séparez les morceaux que vous avez marqués et dressez-les les uns sur les autres.

Gateau de riz et de volaille (*Entrée*), Faites crever 500 gr. de riz dans du bouillon; il faut que le mélange soit très-épais; assaisonnez-le bien; étendez-en un lit sur une tourtière beurrée ou dans un plat qui aille au feu. Sur ce lit, couchez une fricassée de poulet ou une blanquette, dans leur sauce et à froid. Recouvrez de riz crevé; unissez le dessus avec une lame de couteau; décorez. Faites cuire à feu doux sous le four de campagne; détachez le gâteau avec précaution et servez-le sur un plat.

Gateau nantais (*Entremets*). Sur un tour à pâte, mettez un litre de farine; faites un trou ou fontaine au milieu. Dans ce trou, jetez 250 gr. de sucre en poudre, 125 gr. de beurre, 125 gram. d'amandes mondées et pilées, un peu de râpure d'écorce de citron et 4 œufs. Faites une pâte un peu ferme; abaissez-la d'un demi-centimètre. A l'aide d'un coupe-pâte cannelé, découpez-la en petits gâteaux ronds ou ovales, que vous masquez avec une pâte faite d'amandes hachées, de sucre en poudre et de blanc



Gaufrier tournant.

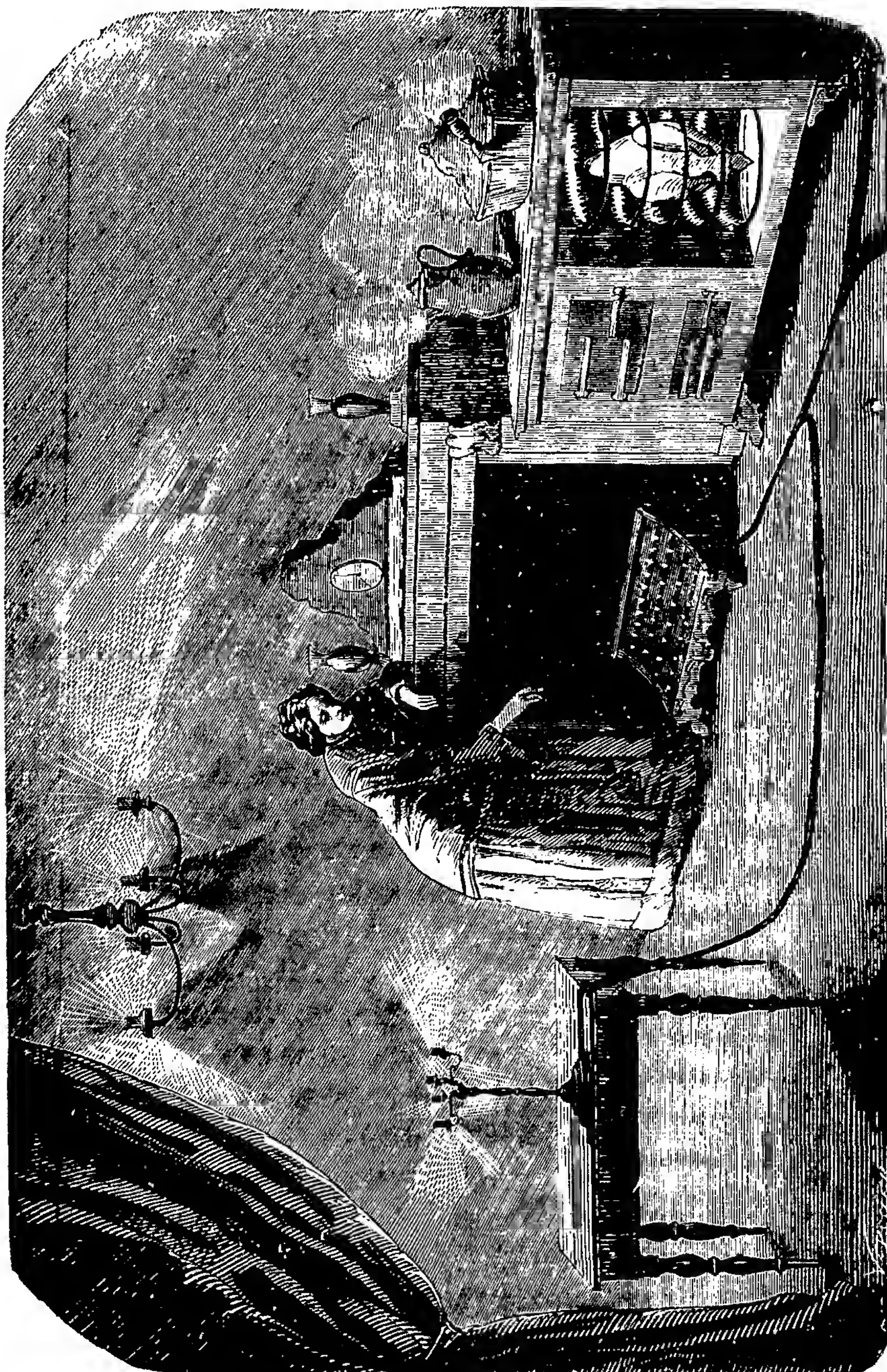
d'œufs. Saupoudrez ces gâteaux avec du sucre en poudre; faites cuire à feu doux sur des plaques beurrées.

Gattilier commun ou *Arbre au poivre* ou *Agnus castus*, arbrisseau aromatique cultivé chez nous comme plante d'ornement. Il lui faut un sol léger à bonne exposition; on le multiplie de graines et de marcottes. On conseille de le planter dans le voisinage des ruchers, parce que ses fleurs sont très-recherchées des abeilles.

Le *gattilier à feuilles larges* et le *gattilier à feuilles incisées* font l'ornement des jardins paysagers

Gaude (*Agric.*). *Réséda bâtard* ou *jaunêtre*. Plante tinctoriale, haute d'un mètre, qui croît naturellement en Europe dans les terrains sablonneux, fleurit en mai et mûrit en juin ou juillet. Ses fleurs, en épi terminal, très-

serrées, d'un jaune verdâtre, suivent le cours journalier du soleil. La décoction de la gaude (plante et racine), donne une couleur jaune que l'on fixe avec l'alun ou l'acétate d'alumine, pour teindre les étoffes (lin, laine ou soie). Combinée avec l'acétate de cuivre, elle donne une couleur verte.



GAZ
Éclairage et chauffage au gaz.

On en cultive deux variétés : l'une annuelle et l'autre bisannuelle; la plus recommandable est celle d'automne. On la sème en août au milieu des maïs, des pois ou des haricots qui ont reçu le dernier binage (7 à 8 kilos par hectare). La gaude ne souffre point au moment de la récolte de ces plantes, en raison du peu d'avancement de sa végétation. Au commencement du printemps qui suit, on la sarcle et on éclaircit les pieds de façon qu'ils soient espacés à 16 centim. les uns des autres. En juin a lieu la récolte, avant la complète maturité de toutes les graines. On arrache toute la plante et on en fait des javelles que l'on dispose sur le sol; lorsqu'un côté de ces javelles a jauni à l'air, on les retourne. La durée de ce javelage dure une huitaine de jours. On lie alors les plants en bottes de 5 à 6 kilos, formées de deux javelles réunies tête-bêche. On a soin de lier les bottes sur un drap pour ne pas perdre la graine que l'on destine à servir de semence ou à produire de l'huile.

Gaude. (*Cuis.*). Bouillie bourguignonne faite avec de la farine de maïs (voy. *Bouillie*). La gaude, quand elle est refroidie, conserve la forme du vase dans lequel on l'a fait cuire; elle offre l'aspect d'une gelée assez consistante, que l'on coupe par tranches pour la manger.

Gaufre. Les gaufres sont ordinairement des pâtisseries légères, délicates et de facile digestion; elles conviennent à presque tous les estomacs et même aux convalescents.

Les ménagères font rarement les gaufres elles-mêmes, parce qu'il leur faut un moule spéciale appelé *gaufrier*. Les gaufres s'obtiennent de la façon suivante : Prenez 500 gr. de fleur de farine, 600 gr. de sucre en poudre et 200 gr. de crème; mêlez le tout de façon à obtenir une pâte peu épaisse sans grumeaux; ajoutez quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Si le liquide est trop épais, ajoutez-y un peu de crème. Chauffez le gaufrier; graissez-le légèrement avec du beurre fondu. Mettez-y une cuillerée et demi de pâte; faites cuire en retournant le gaufrier sur du charbon allumé, pour colorer la pâtisserie des deux côtés. Il faut que la gaufre soit d'un beau jaune; retirez-la du gaufrier à l'aide d'un couteau que vous passez en dessous. Si vous n'aviez pas mis de sucre dans votre pâte, il faudrait saupoudrer les gaufres de sucre en poudre après les avoir tirées du gaufrier.

Gaufres a la flamande (*Entremets*). Dans une terrine délayez 30 gr. de levure de bière nouvelle, avec un quart de litre de bon lait; passez dans un linge; mêlez-y un demi-litre de farine, de manière a obtenir une pâte coulante. Faites fermenter cette pâte en lieu chaud. Lorsqu'elle est levée, salez-la; sucrez-la de 15 gr. de sucre en poudre; aromatisez-la d'un peu de râpure d'écorce d'orange; mêlez-y 2 œufs entiers et 4 jaunes et ensuite 250 gr. de beurre tiède. D'autre part, fouettez en neige 4 blancs d'œufs; amalgamez-les à la pâte avec 2 cuillerées de crème fouettée. Placez cette préparation en lieu chaud, pour vous en servir quand elle aura aura atteint le double de son volume. Faites alors chauffer une gaufrier à *grosses gaufres* et faites cuire les gaufres comme il a déjà été dit.

Gaufrier tournant. Le gaufrier tournant peut être établi sur un fourneau quelconque. Sur ce fourneau, on place un appareil en métal. On pose le gaufrier sur cet appareil, qui est échancré de deux côtés opposés. Dans les échancrures s'adapte le gaufrier. Au moyen des deux manches, on tourne plus facilement qu'avec le gaufrier ordinaire.

Gayac ou Gaïac. Arbre originaire des Antilles et dont on distingue deux espèces : le *gayac à feuilles de lentisque* et le *gayac officinal;* le bois de ce dernier possède des propriétés sudorifiques très-prononcées; il est stimulant, diaphorétique, sédatif. Employé contre la goutte, le rhumatisme, les maladies de la peau. Poudre, 2 à 4 gr.; décocté (pp. 50 : 1,000). Extrait, 1 à 2 gr.; teinture, 2 à 8 gr.

Gaz (*Conn. us.*). Corps fluides, dont les molécules intégrantes n'ont aucune force de cohésion et qui, ne pouvant affecter aucune forme par eux-mêmes, prennent exactement celle des vases dans lesquels on les enferme. Les gaz dits *non permanents* sont des *vapeurs* qui reprennent l'état solide ou liquide lorsqu'on les soumet à une forte pression; au contraire, les *gaz permanents* conservent l'état aériforme à toutes les

températures et sous toutes les pressions.

Les gaz simples, c'est-à-dire chimiquement indécomposables sont au nombre de quatre, savoir: l'oxygène, l'hydrogène, le chlore et l'azote. Les autres sont composés.

Dans le langage ordinaire on donne plus particulièrement le nom de *gaz*, à celui qui se dégage de la houille et qui sert à l'éclairage et au chauffage.

Eclairage au gaz. L'éclairage au gaz présente de sérieux avantages dans les villes où il est facile de se le procurer. On a calculé que la lumière de gaz qui coûte 1 fr. équivaut à une dépense de :

4 fr. 50 c. en huile.
5 fr. en chandelle.
7 fr. 15 c. en bougie.

Il n'y a donc pas à hésiter; les marchands surtout doivent faire les premiers frais d'établissement, pour le branchement des tuyaux extérieurs, la pose des appareils et du compteur. Ces frais une fois faits, il y a une économie de 500 pour 100; du reste, la lumière éclatante du gaz n'a pas de rivale. Dans les grandes maisons particulières où l'on use beaucoup de bougie, d'huile et chandelle, en raison du nombreux personnel qui y est occupé, il ne faut pas non plus hésiter à faire ces dépenses premières; on aura bientôt économisé l'argent qu'elles ont coûté.

Lorsqu'on est décidé à employer le gaz, on doit s'adresser à l'administration du gaz de la ville que l'on habite, pour qu'elle place, moyennant une rétribution, les tuyaux, becs, compteurs, etc.; mais tout en lui abandonnant ces travaux, on tiendra la main à ce qu'elle place des tuyaux un peu plus larges qu'il n'est nécessaire; on préférera les tuyaux de fer à ceux qui sont en plomb.

Le bec Argand à 15 trous convient spécialement aux boutiques, magasins, cafés et autres lieux publics; mais le bec papillon ou queue de poisson sera préféré pour les maisons particulières.

L'usage des globes dépolis n'est pas recommandable, parce qu'il fait perdre beaucoup de lumière.

Lorsqu'on veut *allumer* le gaz, on commence par ouvrir le robinet principal intérieur; ensuite on ouvre chaque bec, en ayant soin de l'allumer aussitôt au moyen d'une lumière. Enfin, on maintient la flamme à une hauteur moyenne de 0m07 à 0m08; de façon à ce qu'elle produise tout son effet et qu'aucune partie du gaz ne s'échappe sans être brûlée.

Le verre qui enveloppe la flamme aura environ 30 cent. de haut.

Pour *éteindre* le gaz, on commence par fermer le robinet principal et ensuite chacun des becs.

Les lieux éclairés au gaz doivent être ventilés avec soin, même pendant l'interruption de l'éclairage; sinon, le gaz non brûlé se répand dans la pièce et peut occasionner des asphyxies, des explosions et des incendies.

Dès qu'une odeur de gaz donne à supposer qu'il existe une fuite, on doit ouvrir portes et croisées pour donner de l'air; et aussitôt avertir la Compagnie qui fournit le gaz ou le constructeur de l'appareil; *il ne faut jamais rechercher soi-même la fuite avec du feu ou de la lumière.* Dans le cas où une fuite a été enflammée, on l'éteint en posant dessus un linge imbibé d'eau.

Le *compteur* sera placé dans un endroit frais et fermé; il sera parfaitement de niveau sur un support solide, à l'abri des secousses que produit le passage des voitures.

Chauffage au gaz. On construit des poêles économiques pour le chauffage au gaz; la chaleur en est uniforme, mais malheureusement peu intense. La chaleur du gaz d'éclairage offre plus d'avantages pour la cuisson des aliments. Au moyen des nouveaux appareils dont le prix est très-minime, on peut faire rôtir, bouillir et cuire toute espèce d'aliments; le feu est bien réglé et il ne produit ni fumée, ni malpropreté; il peut être appliqué instantanément à l'endroit voulu et on l'éteint immédiatement; il développe une grande chaleur avec une économie énorme.

GAZ NUISIBLES (*Hygiène*). (Voy. AIR, ASPHYXIE, etc.).

Gazogène. (Voy. EAU DE SELTZ ARTIFICIELLE).

Gazon (*Hort.*). Plusieurs plantes conviennent pour former le gazon; parmi les graminées, nous citerons : l'*ivraie d'Italie*, l'*ivraie vivace* ou d'*Angleterre*, appelée aussi *ray-grass*.

On en forme des pelouses, en les se-

mant sur un sol bien préparé, débarrassé de pierres et de racines, égalisé et amendé. Il faut au moins 10 gr. de semence par mètre carré; lorsqu'il est très-serré, le gazon grandit peu et est plus facile à entretenir en bon état.

Aussitôt après les avoir semées, on les recouvre au râteau ou à la herse et on tasse la terre si elle est légère; on la recouvre de terreau consommé si elle est très-forte.

Les graminées languissent dans les terrains secs et calcaires; il faut alors leur préférer un mélange de *trèfle blanc*, et de *lupuline* ou *minette dorée*, ou bien y semer le *brôme des prés* qui réussit partout, même dans le sable. Dans les lieux très-ombragés, le *pâturin des bois* est la seule graminée qui puisse former un gazon durable.

Quel que soit le gazon, il faudra souvent le faucher, l'arroser, le comprimer au rouleau. Il doit offrir à l'œil l'aspect d'un tapis de velours; mais il ne se conserve guère plus de 2 ans en cet état et l'on est obligé de le renouveler.

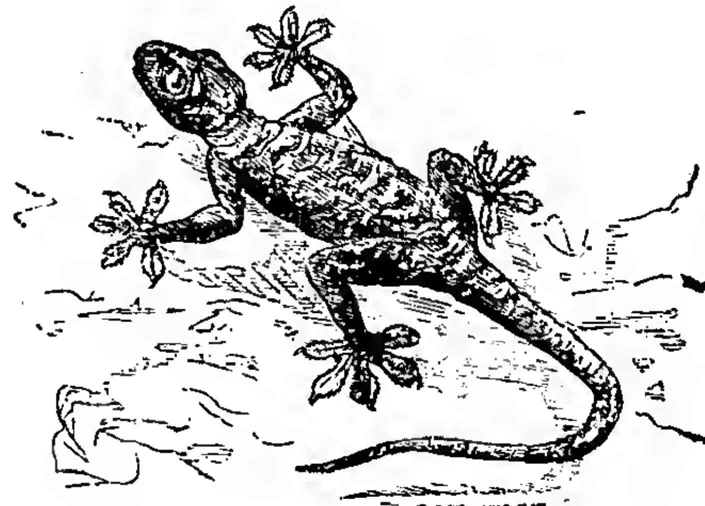
Geai (*Cuis.*). La chair de ce joli oiseau est peu estimée quoique assez succulente.

Celle des jeunes geais, quand ils sont gras, ne manque pas de délicatesse; elle se rapproche de celle de la grive; elle constitue une nourriture saine, nourrissante, légèrement stimulante et d'assez facile digestion. Elle restaure les convalescents, à défaut d'autre nourriture mieux appropriée à leur état.

Gecko (*Conn. us.*). Saurien à peu près grand comme notre lézard et semblable pour la forme, à la salamandre. Aussi inoffensif que cette dernière, il inspire le même dégoût; on lui attribue à tort des propriétés venimeuses. Il vit en Egypte et dans la Turquie d'Asie, où il rend de grands services, à l'agriculture en détruisant des myriades d'insectes.

Gélatine. Substance demi-transparente, incolore, inodore, insipide, inaltérable à l'état solide, mais qui s'aigrit facilement et se pourrit lorsqu'elle est liquide ou en gelée. La gélatine se dissout bien dans l'eau chaude, et même dans l'eau froide; quoique peu nourrissante, elle fournit quelques parties nutritives au bouillon. Pour obtenir de la gélatine, il suffit de faire bouillir la peau, les muscles, les tendons, les os d'un animal, avec de l'eau; en concentrant ensuite, par l'évaporation le liquide obtenu, la *gelée* que l'on obtient est de la gélatine, base de la *colle forte*. (Voy. ce mot). La gélatine la plus pure porte le nom de *grénétine* (voy. ce mot). *L'ichtyocolle* ou *colle de poisson* est de la gélatine très-pure obtenue à l'aide du séchage de la vessie natatoire de certains poissons et principalement de l'esturgeon. Ces colles reçoivent un grand nombre d'applications : elles servent au *collage des vins*, à la préparation de différentes *gelées* alimentaires, des glaces de viande; elles servent à la préparation de la colle à bouche; un mélange de colle de poisson, de gélatine blanche et d'un peu de baume du Pérou et de gomme arabique constitue le *tafetas d'Angleterre*.

Gelée (*Cuis.*). La gélatine se trouve



Gecko.

dans presque tous les tissus végétaux et animaux. Extraite, sous forme de substance transparente, molle, tremblante, elle prend le nom de *gelée*. Il y a donc deux sortes de gelées :

1° Gelée végétale. Elle forme la base de toutes nos confitures en gelée et se trouve dans le suc de presque tous les fruits acides en maturité. Elle est rafraîchissante, légèrement laxative ou astringente, suivant que les fruits qui la fournissent possèdent ces propriétés. On lui reproche de fatiguer l'estomac sans le nourrir.

Gelée de groseilles. Ayez 4 kilogr. de groseilles moitié rouges et moitié blanches; ajoutez-y 4 kilogr. de framboises : le tout bien épluché et lavé. Mettez ces fruits dans une bassine, avec 1 litre d'eau, sur un feu vif. Tournez avec l'écumoire, pour empêcher les fruits de

s'attacher; faites bouillir 8 minutes. Versez-les dans un tamis de crin, sur une grande terrine; écrasez-les; pressez-les dans un linge, pour leur faire rendre tout leur jus. Pesez ce jus. Ajoutez, par kilogr. de jus, 600 gr. de sucre; faites fondre sur le feu, et faites cuire, jusqu'à ce que le sirop ainsi obtenu pèse 28° au pèse-sirop. Mettez cette gelée dans des pots où elle refroidira. Appliquez ensuite sur cette gelée un rond de papier imbibé d'eau-de-vie. Couvrez d'un second papier; conservez en lieu sec, mais pas trop chaud.

Gelée de groseilles à froid. Moitié de groseilles rouges et moitié de groseilles blanches; on les écrase et on exprime le jus en mettant le fruit dans un linge que l'on tord; ce jus doit être parfaitement clair; le repasser dans le linge, s'il est nécessaire, pour arriver à ce résultat. Peser autant de kilogrammes de sucre fin, passé au tamis de soie, que l'on a de kilogrammes de jus de groseilles; mêler ce jus avec le sucre et le tourner constamment avec la spatule jusqu'à ce qu'il ait la consistance de gelée; pour faciliter l'opération, on peut mêler au sucre quelques grammes de gomme arabique pulvérisée. Cette gelée est la plus exquise et la plus parfumée de toutes. (Dame JEANNE.)



Geai.

Gelée de groseilles blanches garnie de framboises. « Épluchez 750 grammes de groseilles blanches; faites bouillir 1 litre de sirop à 30 degrés, puis mettez les groseilles dans le sirop; laissez 2 minutes sur le feu et agitez le poêlon pour

que les groseilles cuisent également; mettez-les dans une terrine, puis lorsqu'elles sont froides, passez-les à la chausse ; faites clarifier 50 grammes de grénétine avec 4 hect. de sucre, 3 blancs d'œufs et 12 décilitres d'eau; mêlez le sirop de groseilles que vous venez de faire avec la grénétine ; moulez et garnissez avec 750 grammes de framboises que vous aurez épluchées; moulez et frappez. » (GOUFFÉ).

Gelée d'épine-vinette. Voy. notre article EPINE-VINETTE.

Gelée de pommes. Vous préférerez les reinettes du Canada ou les calvilles. Ayez-en 3 kilog. Epluchez-les. Faites en une *marmelade.* Jetez cette marmelade dans un tamis, sur une grande terrine ; égouttez et pressez. Pesez le jus. Ajoutez-y 600 gr. de sucre cassé par kilogr. de jus. Réservez la partie solide des pommes pour *flancs, charlottes, compotes,* etc. Faites cuire le jus, comme pour la gelée de groseilles.

Gelée d'abricots. Opérez comme pour la gelée de pommes.

Gelée de coings. Ayez 2 kilogr. de coings tout épluchés, coupés en 4, sans peaux, ni cœurs, ni pépins. Mettez-les 5 minutes dans l'eau froide, pour les empêcher de rougir ; jetez-les aussitôt dans une bassine avec 4 litres d'eau, et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade; égouttez sur un tamis, pesez le jus. Finissez comme pour la *gelée de pommes.* Avec le résidu, on peut faire une marmelade en le sucrant abondamment. Voy. notre article COING.

Gelée de fraises. Opérez comme pour les gelées de groseilles, en employant 250 gr. de sucre pour un 1/2 kilogr. de fraises. Il faut avoir soin de clarifier la gelée, ce qui est facile, en y ajoutant 30 gr. de colle de poisson et le jus de deux citrons pour 500 gr. de fraises.

Gelée de framboises aux groseilles ou aux cerises. Employez 250 gr. de framboises pour 250 gr. de groseilles blanches ou pour 700 gr. de cerises sans queues ni noyaux. Opérez comme pour la gelée de groseilles.

Gelée à l'ananas. Coupez en tranches un ananas, après l'avoir pelé. Faites-le infuser pendant 1 heure dans deux verres d'eau bouillante que vous jetez dessus. Employez ce jus comme celui des groseilles.

Gelée à l'orange. Exprimez le jus de 5 ou 6 oranges et d'un citron; passez ce jus, ou mieux, filtrez-le au papier joseph. Préparez-le comme les autres jus.

Observation générale. Ne vous servez d'aucun vase étamé, ni de cuillers de cuivre, d'étain ou de fer étamés, si vous ne voulez pas donner aux gelées une teinte violette terne. Il faut avoir une bassine en cuivre et une cuiller d'argent.

Gelée des quatre fruits. Ayez 500 gr. de cerises débarrassées des queues et des noyaux ; 500 gr. de groseilles égrénées, 500 gr. de fraises et 500 gr. de framboises; mettez-le tout dans une bassine, avec 2 kilogr. de sucre cassé ; faites partir à feu vif. Quand le sucre est fondu, les fruits crevés et lorsque la confiture monte, au bout d'environ 10 minutes d'ébullition, retirez du feu ; passez sur un tamis, sans presser la pulpe; laissez égoutter un moment et versez la gelée dans des pots. Le marc sert pour marmelade.

Gelée de Bar. Voy. GROSEILLES DE BAR.

Gelée de garde en pots. Cette gelée se compose de gelée de pomme que l'on aromatise à volonté. Ainsi pour la *gelée au rhum,* on mêle une très-petite quantité de rhum dans la gelée au moment où elle se finit ; il en faut très-peu, car une trop grande quantité de rhum empêcherait la gelée de prendre consistance; pour la *gelée à la rose,* on ajoute une quantité extrêmement faible d'essence de rose, au moyen d'une tête d'aiguille ; on peut colorer avec du carmin en poudre délayé dans un peu de gelée et mêlé ensuite au reste de la préparation ; pour la *gelée à l'orange,* on mêle du jus d'orange à la gelée de pomme et on râpe du zeste d'orange sur le sucre destiné à la confection de cette gelée; on verse le tout dans des moitiés d'écorce d'orange, qui forment une très-jolie assiette de dessert.

Gelée à la rose. On effeuille une vingtaine de belles roses nouvellement cueillies. On fait un sirop avec 375 gr. de sucre. Lorsque ce sirop est presque bouillant, on le retire du fourneau, on y jette les feuilles avec une pincée de graine de cochenille. On couvre l'infusion, pour conserver l'arome ; lorsque cette infusion est tiède, on la passe au

tamis de soie, on y ajoute un demi-verre d'eau de rose distillée et deux petits verres de kirsch ou le jus d'un citron. D'autre part, on clarifie 45 gr. de colle de poisson dans un peu d'eau; on mêle cette colle au mélange ci-dessus; on remue avec une cuiller d'argent et on verse le tout dans un moule placé sur la glace. Si l'on ne peut faire congeler à la glace, il faudra employer 60 gr. de colle de poisson au lieu de 45.

Gelée à la violette. Jeter dans le sirop presque bouillant, comme ci-dessus, deux paquets de fleurs de violettes fraîchement cueillies et une pincée de graine de cochenille ; après l'infusion, passer et ajouter seulement du kirsch ou le jus d'un citron; finir comme pour la gelée à la rose.

On peut obtenir de même des gelées aux *jonquilles*, au *jasmin*, aux *œillets*, etc., en dosant la quantité de fleurs suivant leur degré d'arome.

Gelée aux fleurs d'oranger. 60 gr. de fleurs d'oranger fraîchement cueillie, sans cochenille.

2° Gelée animale C'est une sorte de gélatine molle, tremblante et transparente; elle se présente quelquefois sur la table comme entremets; elle sert le plus souvent à masquer ou à orner des mets qui se mangent froids, des pâtés, par exemple. Elle est de facile digestion et légèrement stimulante.

Gelée pour pâté de volaille. Ouvrez la carcasse d'un poulet pour en retirer le gésier et le foie. Coupez le cou et la carcasse en 3 morceaux. Mettez cette carcasse dans une casserole avec 200 gr. de jarret de veau, 1/2 pied de veau, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 bouquet garni, 2 pincées de sel et 2 de poivre, 1 litre et demi de bouillon, 200 gr. de couenne de lard, grattée, nettoyée et coupée en morceaux. Mettez sur le feu ; au premier bouillon écumez, couvrez le feu pour laisser mijoter, jusqu'à ce que la couenne soit entièrement cuite, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle se déchire facilement, passez, laissez refroidir.

Gelée pour pâté de lièvre. Mettez dans une casserole un litre et demi d'eau, les os du lièvre qui ont servi au pâté, les parures du veau qui a servi, les couennes du lard qui a servi, un pied de veau coupé en 8 parties, 1 bouquet garni, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 pincés de sel épicé. Au premier bouillon, écumez et faites mijoter, jusqu'à entière cuisson du *pied de veau*; passez à la serviette.

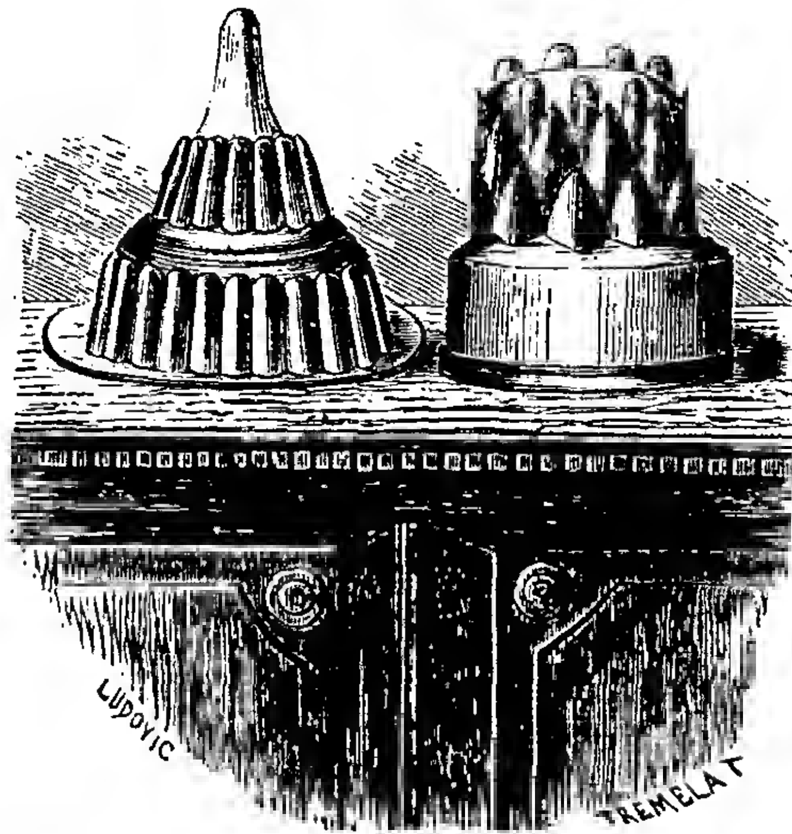
Gelée de veau pour *galantine de veau*. Après avoir fait une *galantine de veau* (voy. ce mot), on passe la cuisson et on la dégraisse; on fouette deux blancs d'œufs dans une caserole; on y verse peu à peu la cuisson; on pose la casserole sur le feu, toujours en fouettant doucement jusqu'à l'ébullition. Dès que le liquide bout, on retire la casserole sur le bord du fourneau, on la couvre; on met un feu ardent sur le couvercle; on laisse bouillir lentement. Lorsque le blanc est presque cuit, on ajoute un jus de citron qui sert à clarifier. On tend une serviette sur quatre pieds d'une chaise renversée, avec une terrine dessous; on y verse doucement la gelée; on la laisse refroidir. Elle prend la transparence de la topaze. Elle peut décorer toute espèce de galantine.

Cuissot de veau en gelée. Piquez à l'intérieur un cuissot de veau de 3 kil. au moins, de gros lardons gras, roulés dans les épices; frottez ce cuissot de jus de citron et, pendant 24 heures en été, 48 heures en hiver, placez-le dans une marinade de bonne huile d'olive, sel, poivre, feuilles de laurier, oignons, thym et persil. Avant de faire cuire le cuissot, entourez-le de bandes de lard que vous maintenez avec des liens sans trop serrer, puis enveloppez-le d'un linge que vous serrez en le cousant. Mettez dans une braisière quatre pieds de veau, un demi-kil. de bœuf, le jarret du cuissot, un quart de jambon, quatre oignons, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil, un litre vin blanc et de l'eau; laissez cuire pendant une heure avant de mettre dans cette braisure le cuissot qu'elle doit entièrement couvrir. Quatre heures de cuisson suffisent; si la braisure réduisait par trop, il faudrait y ajouter au fur à mesure de sa réduction du bouillon de bœuf. Retirez le cuissot, laissez-le refroidir dans le linge. Faites refroidir votre gelée après l'avoir passée, ajoutez-y quelques cuillerées de jus de jambon et des jus de citron, afin de lui donner bon goût et couleur; quand la gelée est refroidie, dégraissez-la complétement, puis remettez-la sur le feu et dès qu'elle est tiède, jetez dedans deux œufs, blancs

jaune et coquilles battus dans quatre cuillerées d'eau, remuez en tournant sans discontinuer jusqu'à cuisson; laissez jeter quatre ou cinq bouillons, retirez du feu, couvrez avec un linge sur lequel vous posez un couvercle de métal. Au bout d'un quart d'heure, passez dans une serviette; si la gelée ne tombe point parfaitement clarifiée, repassez dans une autre serviette et ainsi de suite jusqu'à parfaite clarification. La gelée de viande refroidie doit être assez consistante pour se manger à la fourchette. Débridez le cuissot et le servez sur la gelée, ou bien remplissez un moule jusqu'à moitié de gelée, laissez refroidir et quand cette gelée est prise, placez dans le moule avec précaution le cuissot et versez dessus de la gelée froide, mais non prise, et par petites quantités, afin de ne point ramollir celle qui se trouve dessous le cuissot, vous continuez à remplir le moule et vous laissez prendre. Le cuissot doit être au centre du moule et parfaitement maintenu dans la gelée lorsque vous démoulez. Ce met est un hors-d'œuvre et se coupe par tranches entourées de gelée. (Dame JEANNE.)

Gelée de corne de cerf. Cette gelée entre dans plusieurs préparations, principalement dans le *blanc-manger* et dans quelques boissons mucilagineuses. Elle constitue un aliment sain, nourrissant, adoucissant, restaurant, qui convient dans les affections de poitrine, dans la convalescence de certaines maladies inflammatoires; cependant, on en doit faire un usage modéré, parce qu'elle est assez difficile à digérer.

Ayez 250 gr. de corne de cerf râpée; lavez-la à l'eau chaude; faites-la bouillir dans 2 litres d'eau, jusqu'à réduction de moitié; passez avec expression; ajoutez 125 gr. de sucre, 32 gr. de blanc d'œuf battu dans un peu d'eau, 32 gr. de jus de citron; faites bouillir de nouveau, passez; faites réduire par évaporation jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 250 gr. de liquide; aromatisez; versez sur une assiette et conservez en lieu sec. Cette gelée ne se conserve pas.



Gelée d'entremets.

Gelée de colle de poisson ou *ichtyocolle.* On l'emploie en cuisine pour donner de la consistance à certaines gelées de fleurs ou de fruits; on en fait aussi des gelées d'entremets que l'on aromatise avec une essence quelconque. Voici comment on obtient cette gelée: ayez de la colle de poisson très-fine, très-transparente et de premier choix; lavez-la à plusieurs eaux tièdes; mettez-la sur le feu, dans un poêlon d'office, avec de l'eau filtrée; écumez. Lorsque le liquide est réduit à consistance convenable, passez-le à travers une serviette

au-dessus d'un vase très-propre. Voyez notre article ICHTYOCOLLE.

GELÉE D'ENTREMETS. Pour 1 litre de gelée, faites tremper, à froid, 20 gr. de colle de poisson ou 40 gr. de gélatine de belle qualité. Au bout d'une heure, mettez cette colle ou cette gélatine dans 300 gr. de nouvelle eau froide; faites chauffer lentement; laissez bouillir jusqu'à la fusion de la colle; passez. D'autre part, faites un sirop de 600 gr. de beau sucre fondu à chaud, dans 300 gr. d'eau; écumez au premier bouillon. Mêlez les deux liquides et vous aurez les éléments de votre gelée; il vous suffira ensuite d'y ajouter les sucs de fruits ou les liqueurs qui donnent l'arome ou le parfum. Ces gelées ne se conservent pas.

Lorsqu'on voudra une gelée à l'*anisette*, au *noyau*, au *marasquin*, au *kirsch*, à la *crème de fleur d'oranger*, au *rhum*, etc., il suffira de verser le mélange de colle et de sirop dans de petits pots à crème ou à gelée (en porcelaine ou en cristal), ou bien dans des verres à liqueur et d'y ajouter un peu de liqueur; pour la gelée au suc de fruits, on agira de la même façon.

Si l'on désire une gelée à la *vanille*, on fera infuser la vanille dans le sirop.

Pour la gelée à la *rose*, on met de l'essence de rose, à la pointe d'une aiguille.

Quelquefois, on désire que la gelée prenne dans un moule, alors il faut la rendre plus solide, en y employant le double de colle ou de gélatine pour la même quantité de sirop; on la laisse prendre en lieu frais ou dans de la glace pilée, après l'avoir mise en moules ou en pots de petite dimension.

Gelée des 4 fruits. C'est la gelée précédente, dans la confection de laquelle on emploie des sucs de fraises, de cerises, de framboises et de groseilles. On écrase les fruits et on les passe à la chausse; on donne de la solidité par une forte dose de colle; on relève la saveur par le jus d'un citron.

Gelée de fleur d'oranger fraîche. Mettre infuser 30 gr. de fleur d'oranger fraiche dans le sirop destiné à la gelée.

Gelée rubannée. Préparez un mélange de colle et de sirop, comme nous avons dit précédemment. Divisez ce mélange en quatre parties égales. Mêlez le premier quart avec du kirschwasser ou toute autre liqueur claire; versez dans le moule et faites prendre; le second quart se prépare avec du curaçao ou de la liqueur rose; le troisième, avec du suc clair, qui contraste, par son goût et sa teinte, avec les autres; enfin, le quatrième avec un suc de fruit rouge (groseille, fraise, framboise). On verse un quart dans le moule, lorsque le quart précédent y est bien gelé.

Gélinotte ou *Poule sauvage* ou *Poule des bois* ou *Poule des coudriers;* cet oiseau, un peu plus gros que la perdrix, d'une chair exquise et délicate, convient à tous les estomacs. La gélinotte



Genévrier.

subit les mêmes préparations que le *faisan*, mais c'est la broche qui convient le mieux.

Gélinotte rôtie. Troussez, bridez, flambez, essuyez avec soin les gélinottes; piquez-les de fins lardons, faites-les rôtir à bon feu, en les arrosant souvent; servez-les entourées de cresson.

Gencives (*Affection des*). « La plus commune est un *gonflement chronique* plus ou moins fougueux, rougeâtre, saignant à la moindre pression et donnant une mauvaise haleine. Elle est souvent un des symptômes du scorbut; mais souvent aussi elle existe seule.

« *Traitement*. Frapper les gencives avec un linge dur pour les aplatir et

les faire saigner; puis employer alternativement les deux collutoires suivants, l'un le matin, l'autre le soir, et continuer ainsi plusieurs semaines. Les frictionner souvent dans la journée avec de la poudre de borax.

R. Nitrate d'argent, 2 gr.; eau distillée, 30 gr.; teinture de quinquina, 60 gr.; jus de cresson, 20 gr. (S'en servir plusieurs fois par jour.) »

(Dr DUPASQUIER.)

Genêt (*Arboric.*, *Méd.*). Légumineuse papilionacée très-répandue en France; les principales espèces sont:

1° Le GENÊT D'ESPAGNE, plante d'ornement qui atteint de 3 à 10 m. On le cultive dans les jardins paysagers, en avant des massifs, en terre légère, à bonne exposition. On le sème au printemps à l'exposition du levant; l'année suivante, on le repique à 15 ou 20 centimètres de distance; on le met en place la 3e année. Ses belles fleurs jaunes persistent très-longtemps.

On peut faire confire les boutons de fleurs de cet arbrisseau dans le vinaigre et le sel, et s'en servir ensuite pour assaisonnement. Les propriétés en sont diurétiques.

2° Le GENÊT A BALAIS. Légumineuse vivace; haute de 60 c. à 1 m.; à tige ligneuse, droite, rameuse; à fleurs grandes, jaunes, simulant une grappe droite à la partie supérieure des rameaux; à graines ovales, d'un jaune verdâtre, enveloppées dans une gousse noire. Le genêt à balais est commun dans toute la France, surtout dans les terrains siliceux.

La décoction des fleurs (15 gr. pour un litre d'eau, jusqu'à réduction de moitié) prise par 2 cuillerées à bouche toutes les heures, augmente la quantité des urines et purge légèrement. La poudre des semences (4 gr. macérés pendant une nuit dans un verre de vin blanc) est purgative et vomitive; à plus petite dose, elle pousse seulement aux urines. 45 gr. de cendres de la plante dans un litre de vin blanc, constituent un vin diurétique énergique, dont on prend chaque jour, de 60 à 80 gr. en 2 ou 3 fois. L'infusion des fleurs sèches (30 gr. pour 1 litre d'eau), augmente les urines et provoque les sueurs.

Ces diverses préparations du genêt sont utilisées dans les enflures froides des membres; dans les hydropisies, l'albuminurie.

Le genêt d'Espagne et le genêt des teinturiers, jouissent des mêmes propriétés. Les fleurs du premier sont plus purgatives; 8 gr. suffisent dans un demi-litre d'eau.

3° Le GENÊT DES TEINTURIERS, ou *génestrolles* ou *herbe à jaunir*, commun dans les haies et les buissons, produit une solide teinture jaune. Ses fleurs, qui apparaissent en juin et juillet, sont légèrement purgatives; ses graines sont émétiques.

Génevrette (*Écon. dom.*). Boisson très-usitée dans le Gâtinais et composée de graines de genièvre, d'absinthe et d'eau; elle est amère, aromatique, stimulante et tonique. On obtient la génevrette en versant 50 litres de baies de genièvre dans 100 litres d'eau; on y ajoute 2 poignées d'absinthe, on laisse fermenter en lieu frais pendant un mois et on tire à clair. On peut prolonger la durée de cette boisson en y laissant les baies et en y versant de l'eau au fur et à mesure de la consommation.

Autre. Ecrasez 50 kilos de baies de genièvre fraîches et bien mûres; délayez-les avec 5 kilos de miel ou de cassonnade, 2 kilos de levain de farine ou de seigle et 100 litres d'eau chaude; ajoutez un peu de coriandre concassée ou quelques tiges d'angélique; versez le mélange dans une futaille défoncée ou dans un grand baquet; agitez-le pendant 5 minutes; couvrez ensuite hermétiquement avec des planches et laissez fermenter dans un local où la température est de 25°. Lorsque la fermentation est achevée, et la liqueur devenue claire, soutirez-la dans un baril, déposez-la dans un lieu dont la température ne dépasse pas 15°; soutirez de nouveau au bout d'un mois et conservez à la cave dans un baril bien plein et bien bouché. Au bout d'un an, mettez en bouteilles.

Ce vin est excellent lorsqu'il a quelques mois de bouteilles.

Genévrier (*Arbor.*, *Écon. dom.*, *Méd.*). Genre de conifères dont la physionomie est connue de tout le monde. Le genévrier vient dans les terrains arides et pierreux; le type du genre est le *genévrier commun* qui, dans le midi, atteint 7 ou 8 m. de haut. Les baies du genévrier possèdent des propriétés actives,

dont l'effet varie suivant la dose à laquelle on les emploie. A petite dose, elles sont toniques; elles excitent l'appétit et facilitent la digestion; à forte dose, elles poussent aux sueurs et aux urines. On les emploie pour combattre les hydropisies, les asthmes avec crachats abondants, les catarrhes chroniques du poumon et de la vessie: infusion de 30 gr. dans un litre d'eau; elles doivent être préalablement pilées. 2 tasses par jour pour produire peu d'effet; 5 tasses pour les sueurs et les urines.

La décoction du bois (de 30 à 60 gr. de copeaux bouillis dans un litre d'eau) est recommandée pour combattre la goutte et les rhumatismes.

L'infusion à froid des cendres du bois (150 gr. dans 1 litre de vin blanc) est un médicament diurétique utile dans les hydropisies: 250 gr. par jour en 3 fois.

Par la distillation, on extrait du bois du genévrier, une huile essentielle fétide appelée *huile de cade*. (Voy. notre mot CADE.)

On fait, avec les baies du genévrier commun, du vin et du ratafia; on s'en sert encore comme condiment; elles sont toniques et stimulantes; elles portent le nom de genièvre.

Le genévrier est un arbre résineux de peu de valeur, dont la présence à l'état sauvage indique un terrain de médiocre qualité; il pullule dans les sols calcaires; mais, en bon sol, il atteint 4 ou 5 mètres; on peut alors l'exploiter en merrain pour en faire des seaux très-durables, incorruptibles et d'un grain serré. Le genévrier se ressème de lui-même dans les bois.

La *sabine* est une espèce de genévrier que l'on emploie comme plante médicinale.

Le *genévrier de Virginie*, autre espèce, cultivé comme arbre forestier, se plaît dans les sables légers et chauds, où il atteint de 10 à 11 mètres en pyramide. Son bois incorruptible, éclatant, serré, inappréciable pour les constructions sous l'eau, est très-estimé pour la charpente et la menuiserie; son odeur agréable écarte les insectes.

Genièvre (*Econ. dom.*). Fruits ou baies du genévrier commun; ces baies sont toniques et diurétiques; on en fait un rob connu sous le nom d'extrait de genièvre, un alcoolat appelé liqueur de genièvre, un vin, etc. Pour leur emploi en médecine, Voy. *Genévrier*.

Vin de genièvre, Voy. *Genevrette*.

Eau-de-vie de genièvre. Cette liqueur, qui porte aussi le nom de *genièvre*, s'obtient en faisant infuser des baies de genièvre dans de l'eau-de-vie de grains. C'est une boisson très-répandue dans le nord de la France et en Belgique, où l'abus que l'on en fait sert à abrutir une notable portion de la population ouvrière. Dans ces contrées, le nom de genièvre a été étendu à l'eau-de-vie de grains, bien que celle-ci n'ait pas macéré les baies du genévrier, et, sous ce nom, il s'en fait une immense consommation.

Ratafia de genièvre. Faire fondre 4 kil. de sucre dans une quantité d'eau suffisante pour le dissoudre, de manière à en obtenir un sirop qu'on fait bouillir et qu'on écume. Concasser légèrement 300 gr. de baies de genièvre. Mettre le sirop, les baies de genièvre et 4 litres d'eau-de-vie dans une cruche de grès; boucher; laisser macérer pendant quinze jours, en ayant soin, après les trois ou quatre premiers jours, d'agiter de temps en temps la cruche; au bout de quinze jours, passer la liqueur à la chausse; la mettre en bouteilles. Plus on la laisse vieillir, meilleure elle est.

Génoise (*Pâtisserie*). Cette pâtisserie d'entremets est lourde et ne convient pas aux convalescents.

Mettez, dans une terrine, 200 gr. de sucre, 6 œufs entiers, 125 gr. de farine, 125 gr. d'amandes douces pilées, 125 gr. de beurre frais fondu, une pincée de sel. Battez le tout, pour obtenir une pâte souple et lisse. Etendez cette pâte sur une feuille d'office, à l'épaisseur d'une pièce de 5 francs. Faites cuire au four à bonne chaleur. Quand le gâteau a pris bonne couleur, découpez les génoises en formes de losanges, de ronds, de croissants. Décorez-les de sucre en poudre, délayé avec du blanc d'œufs; faites-les sécher à l'étuve, ou sous un four de campagne à peine tiède.

Gentiane (*Méd. dom.*). On connaît plusieurs espèces de cette plante médicinale.

La principale est la *gentiane jaune*, belle espèce qui croît sur les basses montagnes du Jura, de la Côte-d'Or, des Alpes, de l'Auvergne et des Pyré-

nées. Ses fleurs, grandes et de couleur jaune, forment un épi allongé. On emploie aussi la racine de la *grande gentiane*. Avant l'introduction du quinquina, la racine de gentiane était employée fréquemment pour couper les fièvres d'accès : de 10 à 20 gr. de poudre, pendant l'intervalle des accès. Elle a perdu de sa réputation; mais c'est notre meilleur tonique indigène, et on y reviendra. On en fait usage dans les fièvres intermittentes, dans le scorbut, et pour prévenir et arrêter, chez les enfants, le développement des scrofules.

Décoction : 15 grammes par litre d'eau.

Vin. Excellente préparation qui rivalise avec le quinquina : 30 gr. de racine coupée en morceaux, dans 60 gr. d'eau-de-vie; après 24 heures de macération, ajouter un litre de vin rouge; bien laisser macérer pendant 8 jours; filtrer. En prendre un petit verre à liqueur avant le repas.

Gentianin (*Méd.*). Médicament autrefois considéré comme le principe actif de la gentiane; il n'en était rien, et on en a abandonné l'usage.

Géranium (*Hort.*). Genre de plantes herbacées qui doivent leur nom à la forme de leur fruit (*geranos*, grue). On confond souvent le géranium avec le pélargonium; il est pourtant facile de distinguer ces deux plantes : la corolle du géranium est régulière; celle du pélargonium est irrégulière.

On a décrit 76 espèces de géraniums. Les principales sont : le *géranium sanguin*, à tige haute de 30 centim., à feuillage touffu, à fleurs d'un rouge sanguinolent d'une odeur forte; le *géranium Robertin* ou *tube à Robert*, à tige velue, noueuse et rougeâtre, à petites fleurs rouges, plante annuelle; le *géranium des prés*, qui aime les lieux humides, il se distingue par de grandes fleurs bleues; le *géranium velouté*, à feuilles molles, velues et à fleurs rougeâtres; le *géranium à grandes fleurs* qui, cultivé en massifs, produit le meilleur effet par ses fleurs, nombreuses, violettes au moment où elles s'épanouisssent et d'un bleu azuré au bout d'un jour ou deux.

Sous notre climat, les géraniums viennent en pleine terre; on les multiplie, soit par un semis abondant, soit par la division de leurs touffes au printemps et à l'automne. Les semis se font en place, au printemps; du reste, toutes les expositions et tous les terrains conviennent à ces plantes.

— (*Méd. dom.*). Le géranium est un faible astringent employé en gargarisme dans l'angine et, à l'intérieur, dans les hémorrhagies : de 15 à 30 gr. dans 500 gr. d'eau.

Gerçure (*Méd.*) DES MAINS. Il arrive à certaines personnes, et surtout aux ouvriers travaillant à l'air froid, de voir la peau de leur mains se gercer profondément; les gerçures deviennent de vraies crevasses. Elles saignent parfois et enflent au point d'enlever l'usage des mains et de donner la fièvre; voici une pommade peu coûteuse et facile à faire, à laquelle nous avons toujours vu produire de bons résultats : cire vierge, 10 gr.; blanc de baleine, 10 gr.; savon blanc, 10 gr.; huile d'amande douce, 20 gr.; axonge (graisse de porc), 25 gr.; benjoin, 2 gr.; baume du Pérou, 2 gr.; eau, une petite cuillerée.

Coupez le savon blanc en petits morceaux et faites-le fondre dans l'eau chaude; y ajouter l'huile, la cire grattée très-mince et l'axonge. Laissez chauffer et agitez jusqu'à ce que le mélange soit bien complet; retirez du feu, et agitez encore jusqu'à ce que la pommade commence à figer, ajoutez le benjoin et le baume du Pérou, qu'on y incorpore avec soin; coulez cette pommade avant son complet refroidissement, dans le pot où on peut la conserver pendant un an, bien couverte et placée dans un endroit frais.

Pour s'en servir, on en prend gros comme un pois et on s'en frotte les mains devant un feu assez vif en ayant bien soin d'enduire les crevasses s'il en existe; on se couvre, pendant plusieurs heures, les mains avec des gants, pour prolonger les effets de la pommade.

— AUX LÈVRES. Si les gerçures viennent aux lèvres ou au nez, on peut les frotter avec un peu de beurre de cacao ou de la graisse de volaille crue ramollie devant le feu; ce qui est préférable c'est, le soir, au moment de se coucher, de les faire tremper le plus longtemps possible dans un verre d'eau maintenue tiède, et après les avoir essuyées avec un linge doux et chaud, de les enduire de cérat, de graisse, de pommade camphrée ou de glycérine. Le

moyen réussit aussi lorsqu'il survient aux lèvres de petites boursouflures qui crèvent et forment croûte. C'est surtout au moment où ces boursouflures se manifestent que le bain en prévient le développement.

— Au mamelon. Lotionner avec une solution de tannin, puis recouvrir de taffetas collodion. Employer aussi la pommade au ratanhia.

Gerçure des petits enfants aux plis. Tannin, lycopode.

Germandrée ou *petit chêne* ou *sauge amère* (*Méd.*). Plante vivace de 10 à 20 centimètres, à fleurs en grappe, purpurines. L'infusion de la germandrée (30 gr. par litre d'eau) est recommandée à la fin des fièvres typhoïdes ; elle facilite les fonctions digestives chez les personnes délicates où dont le système nerveux est très-excitable ; elle offre les avantages du thé, sans en avoir les inconvénients.

Gérofle. Voy. Girofle.

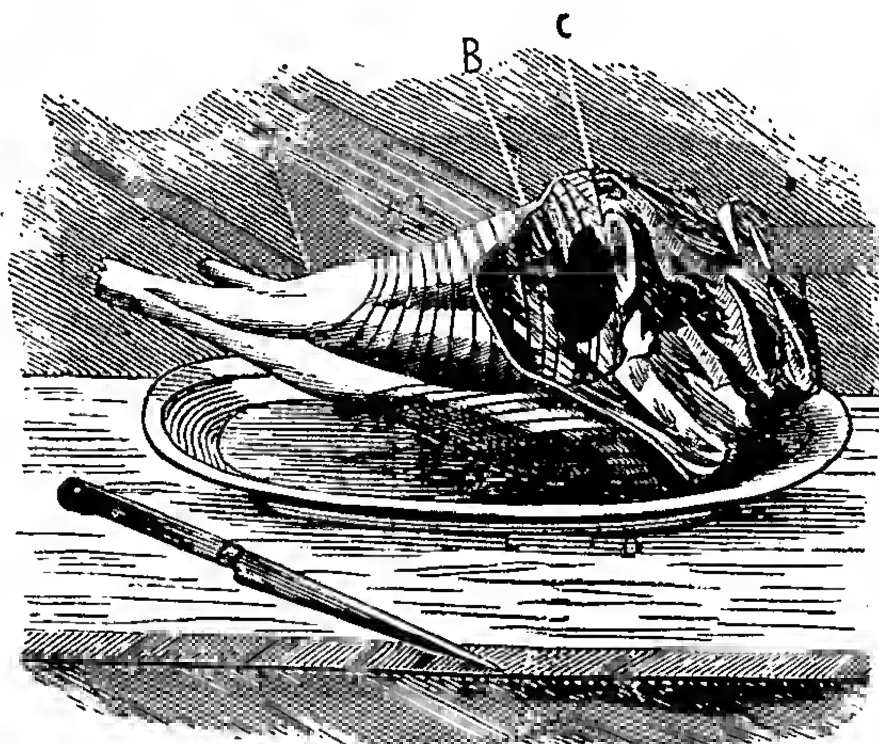
Gésier. C'est l'estomac des oiseaux; la chair, quand elle est bien cuite, en est tendre, mais peu savoureuse. Elle se digère assez bien.

La membrane intérieure du gésier est douée de la propriété de coaguler le lait ; on s'en sert comme de présure.

Gesse (*Agric.*). Légumineuse papilionacée comprenant un grand nombre d'espèces, les unes propres à la nourriture des animaux; les autres cultivées pour l'ornement des jardins.

La gesse cultivée, appelée aussi *pois carré*, *pois breton*, *lentille d'Espagne*, *garoube*, etc., doit être cultivée exclusivement comme fourrage. Elle réussit très-bien sur les sols calcaires, légers et perméables; mais non sur les terrains humides ou argileux ; on la sème en automne sur un seul labour (150 litres par hectare) ou au printemps (200 litres). Le semis d'automne, qui produit une récolte beaucoup plus considérable que celle du printemps, exige que l'on ouvre des rigoles pour l'écoulement des eaux superflues de l'hiver. Le semis du printemps ne réclame aucun soin. Lorsque la gesse est bien fleurie, on la fauche pour la donner en vert au bétail, principalement aux bêtes ovines. Comme fourrage sec, la gesse convient aussi aux bœufs, et moins aux chevaux auxquels elle peut causer des inflammations. Pour en faire un fourrage sec, on la fauche dès que les siliques sont pleines, avant la maturité des grains. Dans le midi, on associe souvent la culture de la gesse à celle de l'avoine d'hiver.

— (*Econ. dom.*) La gesse ne convient point à la nourriture de l'homme. On accuse sa farine de produire un pain susceptible de causer la paralysie pro-



GIGOT
Dissection à la française.

gressive des membres inférieurs; il est même dangereux de mêler cette farine à celle des céréales.

Les gesses contiennent du sucre et de la fécule; elles ne conviennent qu'aux estomacs robustes. Elles se font cuire comme les *haricots*.

La GESSE TUBÉREUSE ou *gesse des marais* appelée aussi *gland de terre, marcusson* ou *macusson*, produit des tubercules d'une saveur analogue à celle de la châtaigne; elles contiennent du sucre et de la fécule; elles ne conviennent qu'aux estomacs robustes. On les arrache en octobre, pour les conserver dans la serre aux légumes et dans le sable. Cette gesse est une plante vivace qui croît naturellement dans les champs et les haies. Ses fleurs d'un beau rouge répandent une odeur agréable.

La GESSE ODORANTE ou *pois de senteur* est une plante annuelle originaire de la Sicile. Elle vient dans tous les terrains et orne très-bien les jardins des fenêtres, où elle forme de belles touffes, dans des pots de petite dimension.

La GESSE DE CHINE ou *pois vivace*, qui croît naturellement dans le midi de la France où elle atteint 1 mètre de hauteur. Sa tige grimpante et très-ramifiée porte de belles fleurs roses inodores. Ses racines vivaces ont besoin, sous le climat de Paris, d'être garanties du froid de l'hiver par une bonne couverture de litière.

Gessette (*Agric.*). C'est une espèce de gesse qui porte aussi les noms de *jarousse, jarosse, gesse chiche, pois cornu d'Orléans, gessette*, etc. Elle est plus petite que la gesse cultivée; ses gousses sont moins larges; ses fleurs sont de couleur rouge brique. On la cultive dans le centre et le midi de la France, dans les terres siliceuses ou calcaires qu'elle contribue à engraisser. Elle se recommande par sa fécondité, par la qualité de son fourrage feuillu et par l'avantage que présente son emploi comme fumure verte ou engrais végétal. Sa graine est nuisible à l'homme et aux animaux.

Gestation (*Art vétérinaire*). La durée de la gestation varie chez les différents animaux, ainsi qu'on peut le voir dans le tableau suivant :

ANIMAUX.	TERME MINIMUM.	TERME MOYEN.	TERME MAXIMUM
	Jours.	Jours.	Jours.
Lapine	29	30	31
Chatte	48	50	56
Chienne	55	60	63
Truie	100	120	133
Chèvre	145	150	162
Brebis	145	150	162
Vache	240	285	321
Anesse	300	360	400
Jument	330	340	419

Gibelotte DE LAPIN (*Cuis.*). Dépouillez, videz et découpez le lapin en morceaux de 4 à 5 centim. Coupez 200 gr. de petit lard maigre, en petits morceaux de 3 centim. sur 2. Enlever la couenne. Faites revenir ce lard dans 30 gr. de beurre; quand il est coloré, retirez-le du feu. Faites revenir le lapin dans le plat à sauter, pendant dix minutes; saupoudrez-le de 30 gr. de farine et remuez-le sur le feu pendant 2 à 3 minutes; ajoutez-y le lard, 30 cent. de bouillon ou d'eau, la même quantité de vin, une pincée de sel, 2 prises de poivre, 1 bouquet garni, 15 petits oignons passés à la poêle; faites cuire 20 minutes à petit bouillon, la casserole entièrement couverte; ajoutez des *champignons* préparés pour garniture; faites cuire encore 5 minutes; retirez le bouquet, dressez et servez.

GIBELOTTE DE POULETS. « Parfois les poulets dont on dispose manquent totalement d'agréments; le mieux à faire, alors, c'est de les mettre en gibelotte, en procédant comme suit :

« Faire un roux bien coloré; y passer les poulets coupés en morceaux, une douzaine de petits oignons, des champignons, deux carottes et un peu de panais; mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc; ajouter un bouquet garni, demi-gousse d'ail, sel et poivre. Laisser bouillir et réduire à courte sauce; écraser les foies des poulets dans la sauce, et, au moment de servir, ajouter encore un anchois haché et une demi-cuillerée de câpres.

« Le BARON BRISSE. »

Gibier (*Hyg., Cuis.*). On donne ce nom à tous les animaux sauvages (quadrupèdes et volatiles) qui peuvent servir à l'alimentation. La chair du gibier, généralement plus sapide et plus stimulante que celle des autres animaux, est saine quoique souvent indigeste;

elle est toujours nuisible à la santé quand elle est corrompue ou, comme on dit, *faisandée*.

« On entend par gibier les animaux bons à manger qui vivent dans les bois et les campagnes, dans l'état de liberté naturelle.

« Nous disons *bons à manger*, parce que quelques-uns de ces animaux ne sont pas compris sous la dénomination de gibier. Tels sont les renards, blaireaux, corbeaux, pies, chats-huants et autres : on les appelle *bêtes puantes*.

« Nous divisons le gibier en trois séries :

« La première commence à la grive et contient, en descendant, tous les oiseaux de moindre volume, appelés petits oiseaux.

« La seconde commence en remontant au râle de genêt, à la bécasse, à la perdrix, au faisan, au lapin et au lièvre; c'est le gibier proprement dit : gibier de terre et gibier de marais, gibier de poil, gibier de plume.

« La troisième est plus connue sous le nom de venaison; elle se compose du sanglier, du chevreuil et de tous les autres animaux fissipèdes.

« Le gibier fait les délices de nos tables; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût, et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune.

« Mais ces qualités n'y sont pas tellement inhérentes qu'elles ne dépendent beaucoup de l'habileté du préparateur qui s'en occupe. Jetez dans un pot, du sel, de l'eau et un morceau de bœuf, vous en retirerez du bouilli et du potage. Au bœuf, substituez du sanglier ou du chevreuil, vous n'aurez rien de bon; tout l'avantage, sous ce rapport, appartient à la viande de boucherie.

« Mais sous les ordres d'un chef instruit, le gibier subit un grand nombre de modifications et transformations savantes, et fournit la plupart des mets de haute saveur qui constituent la cuisine transcendante.

« Le gibier tire aussi une grande partie de son prix de la nature du sol où il se nourrit; le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne; et quand le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris ne paraît qu'un plat assez insignifiant, un levreau né sur les côteaux brûlés de Valromey ou du haut Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes. »

(BRILLAT-SAVARIN.)

CONSERVATION DU GIBIER. On peut conserver le gibier pendant quelques jours en le vidant et en remplaçant les parties enlevées par des morceaux de charbon de bois.

Conserve de gibier. Voy. notre article CONSERVES ALIMENTARIES.

On peut encore opérer comme suit : Faites rôtir la pièce comme pour la servir sur la table. Quand elle est bien cuite dans toutes ses parties, laissez-la refroidir. Pendant ce temps, purifiez de la graisse, en y faisant frire des tranches de pain que vous retirerez lorsqu'elles seront bien dorées; vous ferez frire en même temps dans cette graisse, pour lui donner du goût : un bouquet garni, de la ciboule, du thym, du laurier, du girofle; retirez ces aromates en même temps que le pain. Laissez un peu refroidir la graisse; versez-en dans le vase destiné à contenir la conserve; placez-y la pièce à conserver; laissez reposer un instant; remuez légèrement pour faire échapper les bulles d'air; emplissez le vase avec de la graisse; il faut que celle-ci recouvre complétement la pièce à conserver.

Gigot (*Cuisine*). Cuisse des quadrupèdes d'une certaine grosseur, tels que l'agneau, le chevreuil, le mouton, etc.

Gigot rôti. C'est, par excellence, le rôti des ménages, parce qu'il est le plus économique de tous. Sciez le manche du gigot à 4 centimètres au-dessous de l'osselet. Faites rôtir, 1 heure environ à feu soutenu, sans être trop vif. 5 minutes avant de le débrocher, saupoudrez-le de sel. Vous l'aurez arrosé, pendant la cuisson, avec 20 centilitres d'eau ajoutée au jus du gigot.

Le gigot se sert sur son jus. Il est ordinairement accompagné de haricots ou de purée, ou de macaroni qui lui servent de lit, ou qui se présentent dans un plat à part. Ajoutez une papillote de papier au manche, à défaut de manche métallique.

Le gigot demande à être mortifié ; on fera bien de le faire *mariner* un jour ou deux avant de l'embrocher.

GIGOT A LA PROVENÇALE (*Rôt.*). Piquez 12 gousses d'ail dans un gigot. Quand celui-ci est rôti servez-le sur un litre

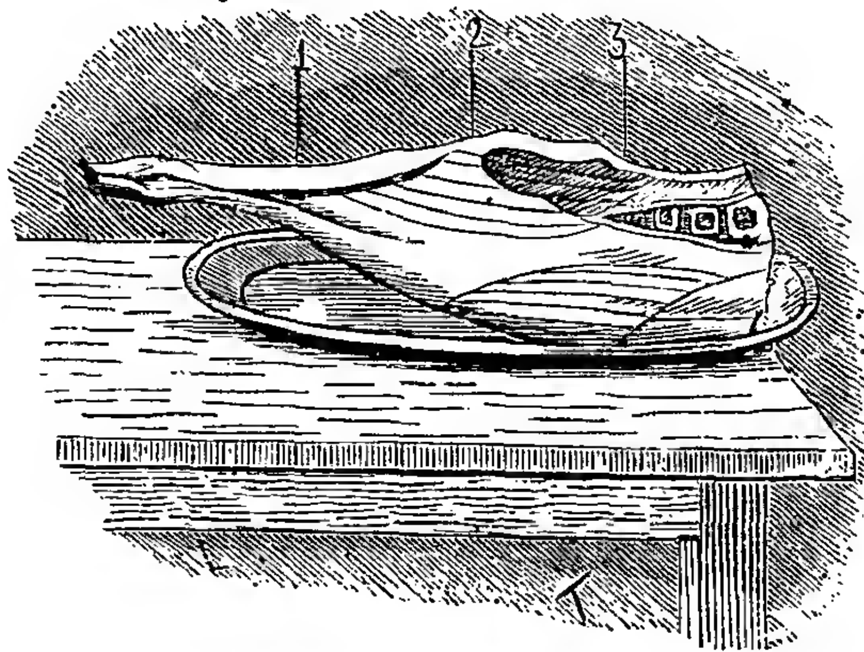
de gousses d'ail blanchies à l'eau bouillantes, rafraîchies, et cuites ensuite dans le jus du gigot.

GIGOT A LA LANGUEDOCIENNE (*Rôt et relevé*). Relevez proprement la peau sèche, sans la détacher complétement; lardez toute la chair avec du céleri à demi-cuit dans du bouillon ou du jus, des cornichons coupés en gros lardons, des branches tendres d'estragon blanchi, du lard, le tout saupoudré de sel, de poivre et d'anchois hachés. Rabattez la peau, de façon qu'elle recouvre le tout; arrêtez-la soigneusement avec de la ficelle; faites cuire à la broche et servez sur le jus de la cuisson.

GIGOT A L'ANGLAISE (*Rôt.*). Garnissez-le de quelques feuilles de laurier, de la souris, marquée A, sur notre dessin. Coupez ensuite la noix B, par petites tranches minces et obliques, depuis la souris jusqu'à l'os C.

Arrivé là, glissez horizontalement le couteau sur l'os du milieu et détachez ainsi les tranches déjà coupées. Pour découper la sous-noix, vous retournez le gigot, en le tenant toujours de la main gauche; vous enlevez la partie D, et vous coupez la partie E par tranches comme l'indique le dessin.

Découper un gigot *à l'anglaise*, c'est le couper par tranches horizontales, comme le montre notre dessin. Cette manière offre l'avantage, lorsque le gigot n'est pas également cuit dans toute son épaisseur, de produire des tranches,



GIGOT
Dissection à l'anglaise

thym, d'épices, de sel et de poivre; enveloppez-le dans un linge et plongez-le dans l'eau bouillante; continuez l'ébullition pendant autant de quarts d'heure que le gigot pèse de 500 gr. Ensuite, débarrassez-le de sa serviette et servez-le accompagné d'une sauce blanche aux câpres ou d'une purée de navets servies dans une saucière. Ce gigot, saisi par l'eau bouillante, conserve tout son jus, aussi bien et même mieux que s'il eût été rôti à la broche.

GIGOT DE CHEVREUIL. Voy. notre article *Chevreuil*.

MANIÈRE DE DÉCOUPER UN GIGOT. Le gigot se découpe *à la française*, de la façon suivante : Prenez le bout du gigot de la main gauche; et de la main droite armée du couteau à découper, enlevez plus ou moins cuites, au gré des convives, l'extérieur se trouvant très-cuit, tandis que l'intérieur est encore sanguinolent.

Restes de gigot. Le lendemain d'un repas, s'il lui reste du gigot, la ménagère en fera un *hachis*, de la façon suivante : Débarrassez la viande de toute partie dure ou nerveuse; hachez-la, mêlez 40 centilitres de sauce italienne à un 1/2 kilogr. de viande (ou conservez les mêmes proportions). Faites chauffer sans bouillir. Vous pouvez garnir ce hachis de croûtons de pain frits, d'œufs pochés, d'œufs mollets, etc.

On peut faire des *croquettes* avec les restes de gigot, et aussi des *émincés*.

Gigot braisé ou de sept heures (*Entrée et relevé*). Le gigot sera désossé, à l'excep-



LINARIA TRIORNITHOPHORA

tion du manche auquel vous laisserez l'os. Piquez le gigot avec de gros lardons. Ficelez-le pour lui rendre sa forme première. Donnez un coup de couteau dans la jointure, pour replier le manche, dont vous coupez le bout. Foncez une *braisière* avec des parures de viande de boucherie, ou avec des bardes de lard; ajoutez 5 ou 6 carottes, 5 ou 6 oignons. Mettez votre gigot sur cette fonçure; mouillez-le d'un verre d'eau et d'un demi-verre d'eau-de-vie; couvrez-le de bardes de lard, avec thym, laurier, 3 clous de girofle et 4 ou 5 gousses d'ail. Mettez un papier beurré sur la casserole. Couvrez. Faites cuire 7 heures avec feu dessus et feu dessous. Egouttez le gigot; déficelez-le. Servez-le sur son jus passé au tamis. Ou bien servez-le sur un lit de chicorée ou de légumes.

Gigot à l'eau (*Entrée*). Ayez un gigot mortifié; desossez-le, si vous voulez; mettez-le dans une casserole, avec un peu de beurre, sur un feu doux. Lorsqu'il a pris couleur des deux côtés, mouillez avec un peu d'eau; ajoutez 3 gousses d'ail, 4 ou 5 gros oignons entiers et 2 carottes; faites cuire 4 ou 5 heures très-doucement; salez, mais ne poivrez pas. Servez le gigot sur un plat, après l'avoir glacé avec sa sauce dégraissée et liée à la fécule. On peut aussi servir le gigot sur un lit de chicorée, de marrons ou de haricots; ou sur une sauce blanche faite avec du bouillon de sa cuisson et abondamment garnie de câpres; ou encore sur une macédoine de légumes.

GIGOT DANS SON JUS (*Entrée et relevé*). Désossez et repliez un gigot comme pour le gigot de 7 heures; faites-le revenir dans la casserole avec un peu de beurre; lorsqu'il a pris couleur comme s'il sortait de la broche, assaisonnez-le de sel, d'épices et d'un bouquet garni; laissez-le mijoter en le retournant de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit cuit; servez-le sur son jus, avec des haricots ou des pommes de terre frites dans la graisse du gigot pendant la cuisson.

Gilia TRICOLORE (*Hort.*). Jolie plante annuelle que l'on cultive en bordure ou en massif; elle porte, de mai en août, des fleurs jaunes, pourpres et bleuâtres; on cultive aussi une variété blanche, bleue et rose. La gilia se ressème d'elle-même; mais il est préférable de la semer en septembre ou en avril, dans le lieu où l'on veut la cultiver.

Gimalettes (*Dessert*). Emondez et pilez 300 gr. d'amandes; ajoutez 300 gr. de sucre et la râpure d'une orange; mouillez avec du blanc d'œuf en quantité suffisante pour obtenir une pâte ferme. Divisez la pâte en parties de la grosseur d'une noix. Roulez chaque partie en bandes; rapprochez et collez les extrémités de ces bandes, de façon à former de petites couronnes bien égales entre elles. Masquez chaque couronne avec des amandes hachées très-fin et pralinées avec sucre et blanc d'œuf. Posez les couronnes sur une pla-



Gingembre.

que et faites-les cuire à demi. A moitié de la cuisson, posez, sur le milieu de chaque couronne, une grosse cerise de confitures bien égouttée. Finissez la cuisson et rangez les gimalettes sur une grille pour les faire refroidir.

Gimblettes. Les *croquignoles*, lorsqu'elles sont en forme d'anneaux, portent le nom de gimblettes. On donne le même nom à une espèce de gâteaux d'entremets, qui se prépare comme suit:

On prend des parures de feuilletage, si on en a, et on leur donne 4 tours. Si on n'en a pas, on prépare un feuilletage à 10 tours (voy. *Feuilletage*). On abaisse

ce feuilletage aussi mince que possible, en deux parties égales (chaque abaisse doit mesurer 30 centimètres de diamètre). On mouille légèrement une plaque d'office; on y place une des abaisses que l'on garnit de confitures ou de marmelade; on couvre avec l'autre abaisse; on fait toucher les bords des deux abaisses en les appuyant l'un sur l'autre. On détaille les gimblettes au moyen d'un coupe-pâte rond de 6 centimètres de diamètre, on en fait des couronnes, en coupant le milieu à l'aide d'un coupe-pâte de 2 centimètres de diamètre. On dore légèrement les gimblettes et on pose sur le côté doré des avelines hachées et mêlées avec du sucre fin et un peu de blanc d'œuf; on les range sur une plaque d'office; on les saupoudre de sucre fin ; on les fait cuire dans un four modéré, d'où on les retire quand elles ont acquis une belle couleur. On peut leur donner les formes les plus variées.

Gingembre (*Conn. us.*). Genre de plantes dont l'espèce la plus remarquable est celle du *gingembre officinal*, originaire de l'Inde orientale, mais cultivée dans les Antilles. Sa racine tuberculeuse, nouée, un peu aplatie, longue et large comme le petit doigt est d'un gris jaunâtre, d'une saveur âcre et piquante et d'une odeur assez agréable. On l'administre en poudre, en tablettes, en sirop, en teinture, en marmelade. Elle est antiscorbutique. On la confit au sucre ; on l'emploie comme condiment; mais les personnes bilieuses, nerveuses, irritables ou en état de convalescence doivent en éviter l'usage.

Le gingembre nous arrive quelquefois confit, mais plus souvent desséché. Peu employé en France, il jouit, en Angleterre et en Hollande, d'une grande vogue.

Base des épices, le gingembre est d'un goût âcre, aromatique, brûlant; d'une odeur forte et agréable ; on s'en sert principalement pour la venaison.

BIÈRE DE GINGEMBRE ou *ginger-beer*. Faire infuser dans 10 litres d'eau bouillante : 3 kilogr. de sucre blanc, 120 gr. de gingembre en poudre, et 250 gr. de crème de tartre. Quand le mélange est presque froid, y ajouter 8 ou 10 cuillerées de levure de bière avec le blanc d'un œuf bien battu en mousse; laisser fermenter pendant 12 ou 15 heures; ensuite, passer au tamis ou au filtre; mettre en barils ou en bouteilles ; ajouter à chaque bouteille une goutte d'essence de citron; puis boucher.

Autre. Découper le zeste de 5 ou 6 citrons; le piler, dans un mortier, avec 750 gr. de sucre et 45 gr. de crème de tartre : faire infuser le mélange pendant vingt-quatre heures, dans 8 litres d'eau; ajouter alors 64 gr. de teinture de gingembre et 60 gr. d'esprit de piment. Mettre ensuite la liqueur dans des cruches; boucher et tenir debout à la cave.

VIN DE GINGEMBRE. Jeter 9 kilos de sucre dans 40 litres d'eau bouillante; quand il est dissous, ajouter 350 gr. de racines de gingembre pilées ; faire bouillir un quart-d'heure, puis retirer du feu. Lorsque le mélange est presque froid, y ajouter 250 gr. de levure de bière; le faire fermenter dans un tonneau, en ayant soin de l'ouiller de temps en temps avec une partie de la liqueur que l'on aura mise en réserve; soutirer après la fermentation et, lorsque le vin est bien clair, le mettre en bouteilles. On peut l'aromatiser en y faisant bouillir l'écorce de quelques citrons avec de la racine de gingembre.

Ginger-Beer. (Voy. BIÈRE DE GINGEMBRE).

Giraumon. Espèce de *courge*, dont la chair fine et délicate, jouit des mêmes propriétés alimentaires que celle du concombre. (Voy. CITROUILLE.)

Girofle ou GÉROFLE (*Cuis.*, *Econ. dom.*). La fleur non épanouie du giroflier, employée comme assaisonnement est très-aromatique, stimulante et aphrodisiaque.

Elle tient, après le poivre, le premier rang parmi les épices; le parfum en est agréable et ne déplaît, pour ainsi dire, à personne.

Il ne faut jamais laisser les clous dans les mets. On doit les retirer avant de servir et, pour arriver plus facilement à ce résultat, on fera bien de les piquer dans un oignon, chaque fois que le ragoût que l'on prépare, demande l'emploi de ce légume.

Le meilleur girofle est celui qui nous vient des Moluques et spécialement d'Amboine et de Ternate; les clous en sont entiers, bruns, huileux et très-odorants. Les girofles des autres colonies

sont d'un brun moins franc et tirant davantage sur le rouge.

Essence de girofle. Les parties inférieures des clous détachées avec ceux qui ont été récoltés trop mûrs et séparées avec soin dans les colonies, nous sont envoyées sous le nom de *griffes de girofle*. Les parfumeurs et les distillateurs en extraient une huile essentielle très-odorante, appelée *essence de girofle*, lorsqu'on l'a mêlée avec un peu d'alcool. Une goutte de cette essence appliquée sur une dent gâtée en apaise la douleur.

RATAFIA DE GIROFLE. Dans un quart de litre d'eau filtrée, faire infuser pendant 5 ou 6 heures, 25 gr. de clous de girofle et 25 gr. de cannelle concassée ; passer l'infusion à travers un linge; la verser dans un mélange de 3 litres de vin rouge et d'un sirop préparé avec 1 kilo de sucre; ajouter un nouet de linge renfermant le girofle et la cannelle de l'infusion; faire bouillir légèrement; laisser refroidir; alcooliser avec de l'esprit de vin; mettre en bouteilles, boucher, ficeler et goudronner.

Giroflée (*Hortic.*). Crucifère dont on cultive plusieurs espèces. On désigne vulgairement sous le nom de giroflées, deux plantes fort différentes ; l'une à feuilles lisses, c'est la giroflée proprement dite, et l'autre à feuille veloutée et cotonneuse, c'est la *mathiole :*

1° *Giroflée proprement dite;* elle se distingue en 4 variétés : le bâton d'or, la giroflée brune, la giroflée pourpre et la jaune semi-double; toutes sont vivaces et se multiplient de graines et de boutures. Elles réussissent en tout terrain: on les sème de mars en juin; les variétés doubles se multiplient de boutures et on les cultive en pots, pour les rentrer en hiver;

2° *Giroflée cocardeau.* Ainsi que la précédente, appartient au genre cheiranthus. Sa tige est simple ou peu rameuse, haute de 40 à 50 cent. Ses fleurs sont beaucoup plus grandes que celles de l'espèce commune. On la sème en mai et juin; on repique le plant en pépinière et on le met en pot en septembre pour le rentrer pendant l'hiver;

3° *Giroflée quarantaine.* Annuelle, petite, se sème en février ou mars sur couche; plus tard, en pleine terre. La *giroflée grecque* est une variété du *quarantain;* elle se distingue par des feuilles vertes et lisses;

4° *Giroflée de Mahon.* C'est une jolie petite plante qui fleurit pendant tout l'été et une partie de l'automne lorsqu'on la sème de mois en mois, d'avril en juin. On peut même la semer en automne et, si l'hiver n'est pas rigoureux, on obtiendra une floraison au printemps. Elle se sème soit en massif, soit en bordure; elle produit un charmant effet par la multiplicité de ses fleurs d'un lilas rosé. Lorsqu'on a soin de la tondre, elle ramifie et sa floraison devient plus abondante ; il faut que la tonte ait lieu avant la formation des graines et qu'elle soit suivie d'abondants arrosages.

5° *Giroflée mathiole* ou *giroflée des jardins.* Elle est aussi rustique que la véritable giroflée et produit une foule de variétés de nuances diverses et dont les fleurs exhalent l'odeur du girofle. On a des variétés blanches, roses, couleur de chair, rouges, violettes, panachées, doubles et simples. On les sème en avril ou au commencement de mai et on les repique sur ados, à bonne exposition. En septembre, on les met en pots, on les arrose et on les place à l'ombre jusqu'à la reprise; on les rentre à l'orangerie, au moment des fortes gelées, en ayant soin de leur donner autant d'air que possible; si les froids sont très-rigoureux, on les recouvre d'un chassis. Les giroflées doubles proviennent de sujets à fleurs simples; mais on n'est jamais sûr d'avoir des giroflées doubles par le semis; il est préférable d'avoir recours à la bouture des plants doubles.

Giroflier ou GÉROFLIER (*Bot.*) Arbre ordinaire des Moluques. Son tronc atteint jusqu'à 33 centim. de diamètre et sa hauteur varie entre 5 et 10 mètres; ses fleurs odorantes constituent, avant leur parfait développement, le *clou de girofle* du commerce; on les cueille avant la fécondation du pistil et on les fait ensuite sécher. En 1770, M. *Poyvre* introduisit la culture du giroflier à l'île Bourbon ; 3 ans plus tard, on l'introduisit également dans la Guyane.

Giroselle. Voy. GYROSELLE.

Gîte-à-la-noix ou SEMELLE (*Boucherie*). Morceau de premier choix qui, dans le bœuf, la vache et le taureau, constitue la première partie extérieure de la cuisse, au-dessous de la pointe de

la culotte. On distingue : la *tranche au petit os*, le *milieu de gîte-à-la-noix* (partie la plus avantageuse) et le *derrière de gîte-à-la-noix* (partie plus ou moins estimée, suivant que la jambe a été coupée plus ou moins haut).

Les quatre parties supérieures des jambes portent les noms de *gîte de devant* et de *gîte de derrière* : ce sont des morceaux qui donnent d'excellent bouillon; malheureusement, ils sont peu estimables comme viande à manger.

Glace (*Conn. us.*). On appelle ainsi l'eau amenée à l'état de congélation. La glace pure est incolore, transparente, plus légère que l'eau, élastique, dure et tenace.

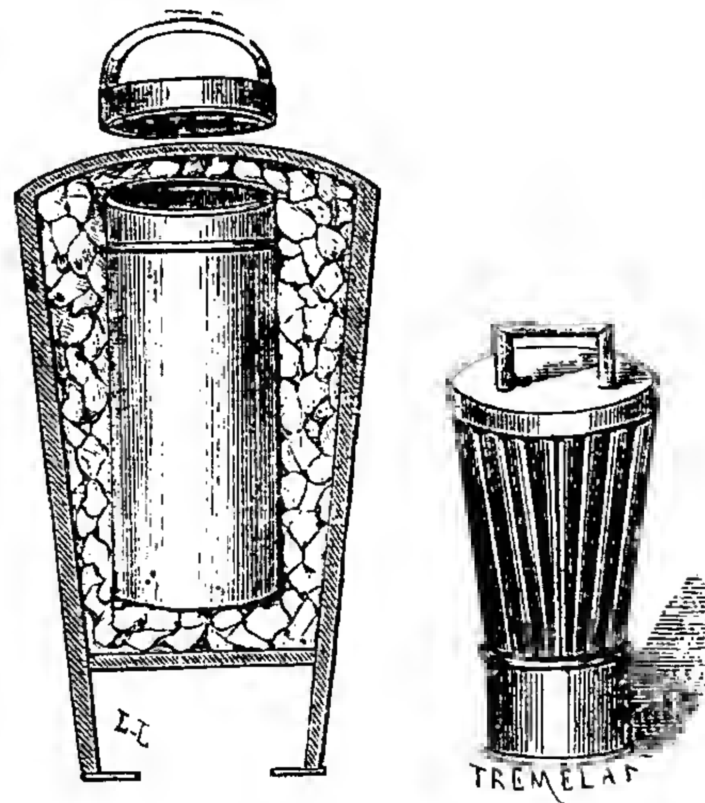
En médecine, on l'emploie comme tonique et répercussif (voy. Froid). Dans l'économie domestique, elle sert à conserver les substances alimentaires en les préservant de la putréfaction; on l'emploie à la congélation de certaines préparations gastronomiques : *glaces*, sorbets, fromages glacés, etc.

Son usage est interdit aux enfants, aux vieillards, aux convalescents et aux estomacs débiles. Les personnes à qui il est permis de faire usage de glaces ou de boissons glacées, doivent le faire modérément et immédiatement après le repas ou quelques heures après. Pendant le travail de la digestion, l'ingestion de ces substances pourrait provoquer des indispositions.

— (*Médecine*). « L'emploi de la glace ne saurait être trop recommandé.

« La glace, dans le traitement de beaucoup de maladies est un médicament de *première nécessité*. Outre le bien-être qu'elle procure au malade dévoré par la soif ou consumé par la fièvre, que d'affections cérébrales, que de péritonites et autres inflammations du ventre enrayées par l'usage de la glace. C'est le seul agent qui puisse à coup sûr arrêter les vomissements, quelles que soient leurs causes et surtout les vomissements incoercibles de la grossesse.

« Dans la hernie étranglée, on voit souvent l'intestin, qui avait résisté à un taxis de plusieurs heures, rentrer dans la cavité abdominale après l'application d'un simple morceau de glace. J'ai eu l'occasion de voir plusieurs fois des hémorrhagies utérines consécutives à l'accouchement qui, sans le secours de la glace, auraient été fatalement suivies de mort : et de même pour toutes les hémorrhagies. Quel puissant moyen d'anesthésie! Non-seulement le médecin, mais encore toute personne en mesure de s'entourer des précautions les plus élémentaires, devraient avoir constamment de la glace sous la main. Les maisons de secours devraient toujours en être pourvues. On voit des régions entières où elle est inconnue et où il n'y a même pas à songer à l'employer, et cependant il existe des appareils qui permettent d'en fabriquer en très-peu de temps et sans ndgrae dépense.



Sorbetières pour glaces d'office.

« L'application de la glace sur un point quelconque du corps doit être surveillée attentivement, parce qu'il ne faudrait pas, par un contact trop prolongé, pousser le refroidissement jusqu'à la congélation. » (Dr Filleau.)

— (*Econ. dom.*). La glace se conserve dans des appareils ou dans des caves qui portent le nom de *glacières* (voy. ce mot). Dans le cas ou l'on n'aurait pu se procurer de glace pendant l'hiver, il est utile de savoir la produire par des procédés artificiels, pour l'obtenir au moment du besoin, soit pour l'employer en médecine, soit pour faire des glaces d'office, soit pour rafraîchir les boissons, conserver les aliments, etc.

Glace par le vide. On produit artificiel-

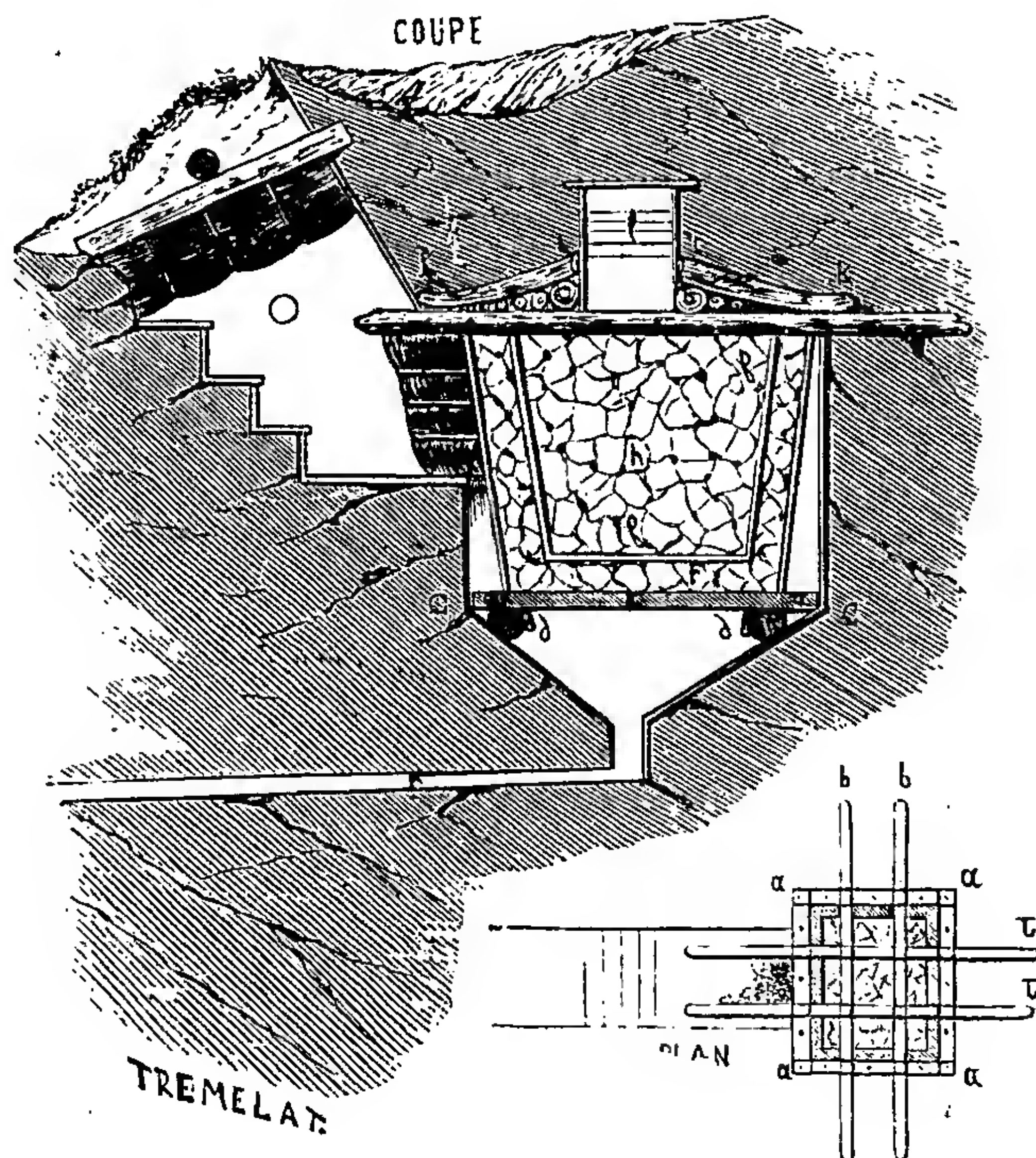
lement la glace en abaissant la température au moyen de l'évaporation dans le vide. On peut, en opérant en grand, obtenir de la glace à 15 cent. le kilog. (15 francs la tonne). On opère dans une citerne rectangulaire, entourée à l'extérieur d'une épaisse couche de charbon. Dans la citerne sont placées plusieurs boîtes de fonte contenant 15 litres d'eau; entre ces boîtes circule une rigole de fonte. Après avoir fait le vide dans la citerne, au moyen d'une machine pneumatique, on fait passer dans la rigole un courant liquide d'éther; l'éther s'évapore aussitôt dans le vide et abaisse la température au point de congeler l'eau contenue dans les boîtes. L'opération ne dure pas plus d'une heure.

Réfrigérants et glacières de famille. La chimie nous indique plusieurs mélanges qui produisent un froid assez considérable pour réduire, en peu d'instants, l'eau en glace, même pendant les plus grandes chaleurs de l'été. On met l'eau à congeler dans un vase de porcelaine que l'on place dans un autre vase plus grand contenant les mélanges frigorifiques.

On fabrique de petites *glacières de famille*, appareils qui donnent de la glace en toute saison, au moyen d'une dissolution de sulfate de soude dans l'acide chlorhydrique : 6 kilog. de ce sel et 5 d'acide suffisent pour donner 5 à 6 kilos de glace en une heure.

La *glacière de famille* se compose d'un cylindre métallique divisé en 4 compartiments concentriques. Dans celui du centre est l'eau à congeler; dans le compartiment qui l'enveloppe immédiatement se place le mélange réfrigérant; dans le troisième, on met de l'eau; enfin on emplit le compartiment extérieur avec un corps mauvais conducteur de la chaleur : coton, charbon, laine, etc. Le meilleur moyen d'utiliser le mélange est de ne le former que successivement.

Les personnes qui ne possèdent pas d'appareil de ce genre peuvent le remplacer par un seau dans lequel elles



Petite glacière économique.

placeront des substances qui ont de l'affinité les unes pour les autres, et dont une au moins est solide : telles que de l'eau et un sel, de la glace et un sel, un acide et un sel.

Voici, du reste, le tableau des mélanges les plus employés :

9 parties en poids de phosphate de soude et 4 parties d'acide azotique étendu d'eau, produisent un froid de + 10° à — 29° :

6 parties en poids de sulfate de soude, 5 d'azotate d'ammoniaque et 4 d'acide azotique étendu, un froid de + 10° à — 26° ;

3 parties de sulfate de soude et 2 d'acide azotique étendu, un froid de + 10° à — 19° ;

2 parties de neige ou de glace pilée et une partie de sel marin, un froid de + 10° à — 18° ;

8 parties de sulfate de soude et 5 d'acide chlorhydrique un froid de + 10° à —17°.

Mélange frigorifique de Boutigny : sulfate de soude non effleuri pulvérisé : 2 kilos ; acide sulfurique à 41° 1500 gr.

On obtient l'acide sulfurique à 41° en mélangeant 7 parties d'acide sulfurique du commerce avec 5 parties d'eau qu'on fait refroidir en plaçant le vase qui les contient dans de l'eau fraîche.

On se sert, pour obtenir la glace, d'une boîte de chêne de 37 cent. en longueur, 19 cent. de largeur et 9 de hauteur ; et de deux boîtes de ferblanc de même forme, mais ayant chacune 33 cent. de longueur, 16 cent. de largeur et 9 cent. de hauteur. Les boîtes en ferblanc sont destinées à contenir l'eau que l'on veut congeler. Leur capacité est d'environ 1,600 gr. d'eau que l'on peut solidifier avec trois doses du mélange ci-dessus.

Il faut opérer dans un endroit où la température ne soit pas supérieure à + 10° à 12°.

On prépare encore un très-bon mélange frigorifique en mêlant, par parties égales, nitrate d'ammoniaque et sel ammoniacal avec une quantité suffisante d'eau.

Sel réfrigérant anglais. Hydrochlorate de potasse, 50 gr. ; hydrochlorate d'ammoniaque, 30 gr. ; nitrate de potasse, 10 gr. qu'on fait dissoudre dans l'eau froide, 400 gr.

Ce mélange fait baisser la température de l'eau de 15° Réaumur.

Mélange frigorifique. Sulfate de soude, 300 gr. ; acide nitrique étendu d'eau, 200 gr.

On mêle, et on obtient un mélange faisant baisser le thermomètre de 26°.

Manière de diviser la glace. On a souvent besoin de briser un morceau de glace de façon qu'il soit de grosseur convenable pour entrer dans un verre ou une carafe. Au lieu de le piler dans un mortier, il est plus simple d'appliquer sur l'endroit où l'on veut briser la glace, la pointe d'une forte épingle, d'un clou bien pointu ou d'un poinçon. On frappe quelques coups avec un morceau de bois sur la tête de l'épingle, et la glace se brise aussitôt sous ce faible effort.

Glace de confiseur. Gelée transparente obtenue au moyen du suc des fruits, de sucre et quelquefois de colle de poisson.

Glace de cuisine. *Jus* de viande, *coulis*, *consommé* réduit en gelée par le refroidissement.

Glace de viande. C'est un jus réduit que l'on rend plus consistant en y ajoutant de la gelée de viande ; le maigre seul donne de la couleur et de la saveur. Les jus de rôtis, les fonds de daube dégraissés et réduits à consistance convenable, se conservent en terrine, pour donner du corps aux ragoûts. On peut obtenir une glace de viande en faisant cuire à petit feu pendant 3 ou 4 heures, soit de la rouelle de veau coupée en morceaux, soit des parures ou des débris de toute espèce de viande et en les mouillant avec du consommé.

Glace de cuisson. On passe à travers un tamis de soie un mouillement de ragoût ; on le fait ensuite réduire jusqu'à sa conversion à l'état de glace et on y joint, au moment de servir, un un peu de beurre frais pour en modérer l'âcreté.

Glace de racines. C'est le jus réduit de certaines racines. On s'en sert pour les potages et les préparations maigres.

Glace d'office. Crème quelconque aromatisée, ou bien sirop de fruits amenés à l'état de congélation. Il y a donc deux sortes de glaces d'office.

1° *Crèmes glacées* ou *glaces à la crème*. Elles sont composées de crème ou de

lait, de sucre, d'œufs et d'un parfum quelconque : vanille, fleur d'oranger, cédrat, etc. On fait encore des glaces à la crème au chocolat, au café, aux pistaches ; à toute sorte de vins, de ratafia, de jus de fruits, etc. Si on veut faire en même temps plusieurs sortes de glaces, il faut naturellement avoir plusieurs *sorbetières* (voir plus loin la *manière de faire les glaces d'office*). Les *glaces* diffèrent des *sorbets* proprement dits en ce qu'elles sont plus sucrées ; il faut moins les travailler.

Crème pour glaces. La meilleure crème est la *crème à l'anglaise*, qui se prépare de la façon suivante :

On délaye des jaunes d'œufs dans du lait avec du sucre en poudre. On place le mélange sur le feu, en le tournant continuellement à l'aide d'une cuiller de bois. On passe la crème au tamis de soie, quand elle est un peu épaissie ; il faut avoir soin de ne pas la laisser bouillir ; c'est cette crème que l'on aromatise avant de la faire congeler dans une sorbetière ; elle prend le nom de la substance qui sert à l'aromatiser.

Glace au café. On a 150 gr. de café grillé mais non moulu ; on fait infuser ce café dans 250 gr. de crème simple bien chaude. D'autre part, on prépare une crème à l'anglaise avec 750 gr. de crème simple, 375 gr. de sucre et 8 jaunes d'œufs. Lorsqu'elle est terminée, on y jette l'infusion (crème et grains de café, tout ensemble) ; on remue une demi-minute sur le feu ; on met refroidir dans une terrine, on passe au tamis et on jette la crème dans la sorbetière.

Glace aux pistaches. On prépare une crème anglaise avec 1 litre de crème simple, 375 gr. de sucre et 8 jaunes d'œufs ; au moment où elle va se lier, on y ajoute 100 gr. de pistaches, 100 gr. d'amandes douces, un demi-bâton de vanille, et 2 ou 3 cuillerées de crème fraîche ; on tourne une minute sur le feu ; on laisse refroidir dans une terrine ; on ajoute un brin de zeste d'orange ; on couvre d'un papier, et au moment de s'en servir, on passe la crème au tamis ; on la verse dans la sorbetière.

Glace au chocolat. On a 125 gr. de cacao broyé ; on le fait ramollir près du feu et on le délaye avec 200 gr. de crème simple. D'autre part, on fait une crème anglaise avec 800 gr. de crème, 375 gr de sucre et 8 jaunes d'œufs. Quand elle est liée, on y ajoute un demi-bâton de vanille et le cacao délayé ; on laisse refroidir, on passe à l'étamine et on met dans la sorbetière.

On pourrait, au lieu de délayer du cacao, torréfier et concasser grossièrement les graines de cacao et les laisser infuser pendant deux heures dans la crème anglaise qui refroidit.

On pourrait encore employer 250 gr. de chocolat et alors diminuer les proportions du sucre.

Glace à la crème de vanille. Dans un poêlon de cuivre non étamé, mettez 375 gr. de sucre, un morceau de vanille, 7 jaunes d'œufs et mêlez bien le tout ; ajoutez, peu à peu, et en mêlant, un litre de bonne crème ; posez sur le feu et tournez jusqu'à ce que la crème s'attache à la cuiller *sans bouillir ;* laissez refroidir. Versez le mélange dans la sorbetière et faites-le glacer.

Glace aux fraises. Pilez 500 gr. de sucre avec une demi-gousse de vanille ; mêlez la poudre obtenue avec un demi-litre de purée de fraises ; quand le sucre est bien fondu, ajoutez un demi-litre de bonne crème ; passez à l'étamine, versez dans la sorbetière.

On peut, de la même manière, confectionner des glaces avec des purées de toutes sortes de fruits ; ceux-ci doivent être bien frais et bien mûrs.

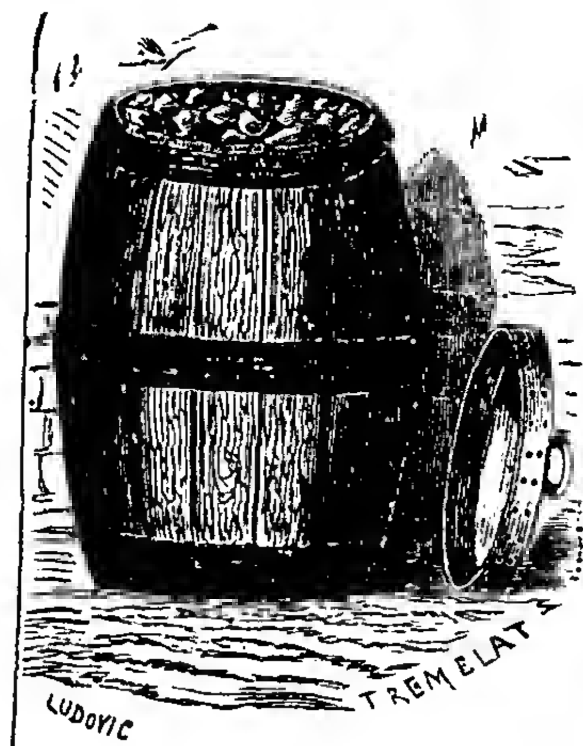
Glaces à la plombière. Ce sont des espèces de *sorbets*, composés moitié de crème à la vanille et moitié de glace aux fruits rouges. On dispose ordinairement à la surface de ces glaces, des morceaux de confitures sèches, des merises au candi, de petits carrés d'angélique et des filets de citron confit. On donne quelquefois aux glaces la forme de fruits, au moyen de moules creux en étain que l'on plonge dans de la glace.

Fromages glacés ou *glaces panachées.* Assemblage de glaces de différentes nature et de couleurs diverses que l'on range avec précaution et symétrie dans des moules avant de les faire congeler.

2° *Glaces de fruits.* On emploie ordinairement des fruits qui ont un parfum agréable et bien prononcé ; il faut les choisir de première fraîcheur, mûrs à point. Les fruits conservés ne produisent pas d'aussi bonnes glaces que les fruits frais. Les sucs d'orange ou de citron que l'on emploie doivent être obtenus en exprimant avec la main sur

un tamis. Le zeste d'orange ou de citron doit provenir de fruits préalablement lavés.

Quelques opérateurs donnent du moelleux à leurs glaces en y ajoutant



Glacière de ménage.

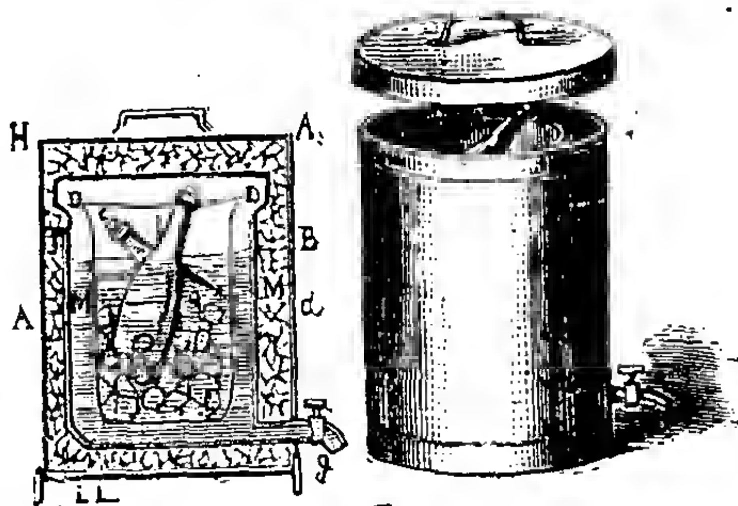
un peu de meringues italiennes; mais il faut se dispenser de cette addition toutes les fois que les glaces doivent être moulées.

Glace à l'ananas. On coupe en dés



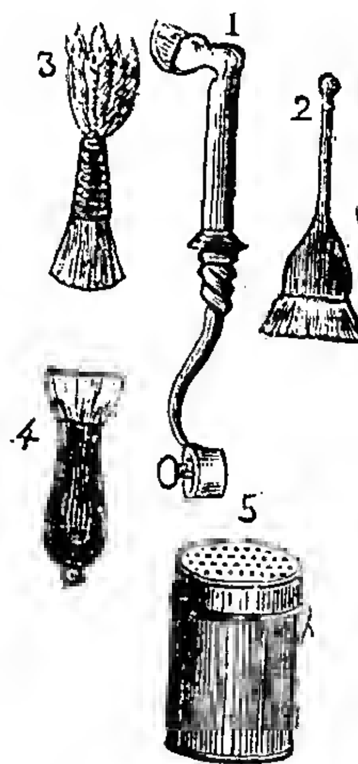
Houlette à glace.

400 gr. de chair d'ananas; on la pile dans un mortier. On fait macérer cette purée dans 50 centilitres de sirop au petit lissé pendant 4 ou 5 heures; ensuite, on ajoute deux cuillerées à bouche de sirop vanillé, le jus filtré de 3 oranges et 10 centilitres de sirop froid. On passe à l'étamine et on verse dans la sorbetière. Si on veut ajouter de la meringue italienne, on le fait lorsque le mélange plongé dans la glace a acquis le degré voulu de consistance.



Fontaine pour conserver la glace pendant 24 heures.

Glace au citron. Dans une terrine, versez un litre de sucre cuit au petit lissé et un bon verre d'eau; ajoutez le zeste de 3 citrons et le jus de 6. Couvrez; laissez infuser pendant une heure; passez à la fine passoire ou au tamis sans presser; versez dans la sorbetière.



USTENSILES DE CUISINE

1. Manche à gigot. — 2, 3, 4. Pinceaux à glacer les viandes. — 5. Glaçoire.

Glace aux oranges. Comme ci-dessus, seulement on emploiera le suc de 3 oranges et celui de 3 citrons.

Glace à la pêche. Pelez et écrasez 20 pêches; passez la pulpe au tamis de crin; mêlez-y un litre de sucre au petit lissé; laissez infuser pendant 3 heures; ajoutez le suc de 3 citrons; passez encore; versez dans la sorbetière.

Glace à l'abricot. Opérer comme pour la pêche.

Glace à la groseille. Ayez 1 kilogr. de groseilles et 250 gr. de framboises; écrasez-les dans une bassine sur le feu; au moment où elles vont bouillir, retirez-les du feu; pressez pour extraire le suc. Ajoutez au suc obtenu trois quarts de litre de sucre au petit lissé; versez dans la sorbetière. En hiver, on est



Giroflier.

obligé d'avoir recours à des sucs conservés par le procédé Appert.

Glace à la framboise. 750 gr. de framboises, 250 gr. de groseilles, 3 quarts de litre de sucre au petit lissé. Opérez comme ci-dessus.

Glace à la fraise. Pressez 1 kilogr. de fraises sur un tamis placé au-dessus d'une terrine. Ajoutez au jus un verre d'eau, le jus d'une orange ou d'un citron, 1 kilogr. de sucre au petit lissé; passez au tamis et versez dans la sorbetière.

Les glaces de cerises et d'ananas s'obtiennent de la même façon.

MANIÈRE DE FAIRE LES GLACES D'OFFICE. A notre article *glacière* nous dirons la manière de conserver la glace de manière à en avoir toujours à sa disposition; nous avons déjà indiqué les moyens de se procurer de la glace par des mélanges réfrigérants, à défaut de glacière. Ici, nous allons nous occuper de la manière dont cette glace est utilisée à l'office. On a une *sorbetière en étain* et non en fer blanc. Deux de nos figures représentent des sorbetières de formes différentes. La sorbetière, étant emplie aux deux tiers de la composition destinée à être congelée, on la plonge dans un seau de bois plus élevé qu'elle de quelques centimètres et plus large qu'elle de 14. Au fond du seau est une couche de mélange frigorifique ou un morceau de glace sur lequel on pose la sorbetière, bien d'aplomb, de façon



Gaude.

que son bord supérieur, dépasse de 2 ou 3 centimètres le bord supérieur du seau. Entre les parois de la sorbetière et celles du seau, on tasse de la neige, de la glace ou un mélange réfrigérant. Cette opération s'appelle *sanglage* de la sorbetière; elle doit avoir lieu dans le lieu le plus froid et plus sec possible.

Aussitôt *sanglée*, la sorbetière doit être couverte de son couvercle retenu par des crochets; on la tourne vivement de droite à gauche pendant 10 minutes; on la découvre alors, on détache la partie congelée et on la ramène au centre, en *travaillant* (remuant) le tout avec une longue cuiller de bois ou une

houlette de métal (voy. notre dessin). On recouvre de nouveau, on tourne, comme précédemment, pendant 5 minutes, on découvre encore pour mélanger les parties glacées. On continue ainsi jusqu'à ce que le mélange soit congelé en une masse moelleuse et uniforme, sans glaçons. Quand il est à son point, on peut le servir immédiatement, soit dans des moules, soit dans des verres; mais il est préférable de le laisser reposer un instant.

Glaces (*Emballage des*). Voir notre article Emballage.

Conservation des glaces. Le tain des glaces redoute l'humidité. Lorsqu'on est forcé de placer une glace contre un mur humide, il est prudent de garnir ce dernier d'un lambris en bois pour garantir la glace.

Nettoyage des glaces. On peut nettoyer les glaces au moyen d'un peu d'indigo réduit en fine poudre ou de blanc de Meudon : on applique la poudre d'indigo à l'aide d'un linge mouillé dont on frotte la glace qu'il faut ensuite laver à l'eau pure.

L'emploi répété de ces substances pouvant altérer le poli des glaces, il est préférable de se servir d'eau-de-vie étendue d'eau; on l'étend au moyen d'un petit tampon de linge, en ayant soin de commencer par le haut de la glace, que l'on essuie ensuite parfaitement avec un linge bien sec ou avec une peau blanche et douce.

Glacer. C'est passer au pinceau de la *glace* de viande, sur les viandes piquées, rôties, les sautés, les croûtons, etc. C'est encore appliquer des couches de sucre sur les beignets, les pannequets et certaines pièces de pâtisserie, que l'on remet ensuite au four pour que la glace se forme. C'est encore passer une pelle rougie au feu sur certaines crèmes. Au lieu d'une pelle on peut employer un *fer à glacer*. C'est un instrument en tôle et rond. Un rebord permet d'y placer des charbons ardents comme sur le couvercle d'un four de campagne. Son diamètre est ordinairement de 10 centimètres; il est muni d'une queue de 25 centimètres, emmanchée dans une poignée de 10 centimètres.

Glacière (*Écon. dom.*). On nomme *glacière* l'endroit où l'on conserve la glace.

Petite glacière économique. On creuse dans le sol une excavation de 2 mètres en tous sens (voir notre dessin), en ayant soin de réserver, en dessous, une rigole *r*, pour l'écoulement des eaux provenant de la fonte de la glace. Au fond de l'excavation, on dispose des pièces de bois de 2 mètres de long sur 15 centimètres d'épaisseur. Les extrémités de ces pièces de bois doivent être appuyées sur le sol. En travers on pose d'autres pièces de bois qui supportent des solives en nombre indéterminé, longues de 2 mètres sur 5 centimètres d'équarrisage. Des montants de 8 cent. d'équarrissage et des planches de 4 centimètres d'épaisseur, clouées sur ces montants, forment le revêtement intérieur. Pour mieux isoler la glace, on fixe sur le revêtement une couche de 8 centimètres de paille. On emplit l'intérieur avec de la glace. Le couvercle se compose de pièces de bois de 16 centimètres d'équarrissage et de 3 mètres de long, en travers desquelles on cloue des planches, surmontées d'un lit de paille et d'un tertre de 2 mètres d'épaisseur. Dans le tertre, on ménage un vide que l'on revêt de planches et que l'on emplit de paille. L'entrée de la glacière, pourvue de 4 ou 5 marches, doit toujours regarder le nord ; on l'isole au moyen de paille que l'on serre contre la porte et contre la trappe.

Glacière de ménage. On a une futaille; au fond, on établit une couche bien égale de charbon en poudre (de 5 à 8 centimètres d'épaisseur). Dans cette futaille, on en met une autre d'un diamètre beaucoup moins grand. Entre les parois des deux futailles. On tasse du charbon en poudre. La futaille intérieure doit, lorsqu'elle est mise en place, mesurer 8 centim. d'élévation de moins que celle qui la contient, de manière à permettre d'y placer un couvercle. Le couvercle se compose de deux fonds séparés par une bonne couche de charbon. Une bande de ferblanc ou de zinc lui sert de pourtour, elle fait saillie et, par ce moyen, ferme très-hermétiquement l'appareil.

Cette glacière déposée à la cave ou dans un endroit très-frais, conserve bien la glace; elle est très-facile à établir.

Fontaine pour conserver la glacc pendant 24 heures. Le corps de la fontaine est

en bois solide. A l'intérieur, on glisse un vase en grès ou en faïence, dont le diamètre est de 10 à 15 centimètres plus petit, de façon qu'il règne entre eux un espace de 6 à 8 centimètres que l'on emplit de charbon pilé fin et tassé le plus possible. Une égale couche de charbon se trouve sous le vase de grès, qui se trouve ainsi enveloppé par ce corps mauvais conducteur de la chaleur. Dans l'intérieur du vase de grès on glisse un seau de ferblanc ou de plomb, d'un diamètre de 6 à 8 centimètres moins grand que celui du vase. Ce seau est à moitié empli de glace. Dans l'intervalle entre le seau et le vase, on met de l'eau qui se rafraîchit et qui, devenue froide, peut être soutirée par la cannelle. Dans le seau, sur la glace, on pose les bouteilles à rafraîchir. Cet appareil se dépose dans l'endroit le plus frais de l'habitation; on le tient hermétiquement fermé; au besoin, on l'enveloppe dans une couverture de laine.

Glaçoire. On appelle ainsi une petite boîte de ferblanc percée de petits trous. Cette boîte contient du sucre en poudre, destiné à saupoudrer les pâtisseries à *glacer*.

On glace aussi les viandes ou volailles piquées; on se sert, pour cela, de plumets ou de pinceaux indiqués dans un de nos dessins. A l'aide de ces pinceaux, on étend sur les viandes, toutes chaudes et prêtes à servir, des sauces ou des coulis réduits à une assez forte consistance (Voir GLACER).

Glaïeul ou GLAYEUL (*Hort.*). Iridée à racine bulbeuse, à feuilles larges, longues, en forme de glaive; à fleurs en épis, de couleurs variées et très-éclatantes.

Cette superbe plante exotique était inconnue chez nous il y a 40 ans; on la cultivait en Hollande et en Belgique, lorsque Souchet, jardinier en chef du palais de Fontainebleau, l'introduisit en France.

Le *glaïeul commun* est vivace et se multiplie de caïeux que l'on plante en automne; on conseille de le relever tous les 3 ou 4 ans.

Les autres variétés, plus belles que la précédente, offrent des fleurs très-variées. On plante les oignons en avril et on les relève en octobre; on les garde sur des tablettes à l'abri de la gelée; ou bien on les place sous un châssis pour passer l'hiver.

Le glaïeul commun et le *glaïeul de Constantinople* peuvent se multiplier de semis; la seconde de ces variétés demande une exposition abritée.

Le *glaïeul nain*, la plus jolie espèce, porte des fleurs d'un beau blanc azuré. Le *glaïeul froncé*, bleu ardoisé sur fond argenté ou gris de lin avec une bande jaune d'or, exhale une douce odeur de violette; tous les autres sont inodores.

— (*Écon. dom.*). La racine bulbeuse du glayeul commun, après avoir été râpée dans l'eau, fournit une fécule analogue à celle de la pomme de terre et qui pourrait être employée comme aliment.

Glaires (*Méd.*). « On appelle *mucus*, l'humeur naturelle dont la fonction consiste à entretenir la *souplesse* de la membrane qui tapisse la bouche, l'estomac et les intestins, l'intérieur des bronches, de l'oreille, de la vessie, de l'utérus. Lorsque les parties du sang destinées à former cette substance onctueuse sont *mauvaises* ou en *excès*, elle se trouve *mauvaise* aussi ou surabondante. Alors, elle constitue ce qu'on appelle *glaires*. Cette humeur est extrêmement commune; aussi est-elle bien connue de tout le monde. Ce sont les glaires qui prédominent dans les *rhumes*, dans la *bronchite*, la *coqueluche*, la poitrine *grasse*. On les voit souvent prendre leur cours par le nez, par les oreilles, par la vessie. Elles constituent encore bon nombre de ces écoulements qu'on appelle *flueurs blanches*. On emploie habituellement le mot *catarrhe* pour désigner les maladies caractérisées par un écoulement continuel d'humeur glaireuse. C'est ainsi qu'on dit : *catarrhe, bronchique, nasal, intestinal, utérin*, de la *vessie*, de l'*oreille*, selon la partie sur laquelle le sang dépose les glaires. Quelquefois, cette humeur est presque claire, comme de l'eau de gomme, d'autres fois, elle est épaisse, collante et difficile à expulser.

« C'est dans les pays *froids* et *humides* ou dans les saisons froides et humides que les *glaires* se produisent le plus abondamment. » (Dr DEHAUT.)

Gland (*Écon. dom. et rur.*). Le fruit du chêne porte le nom de gland. Quel-

ques espèces sont comestibles et se distinguent par une saveur douce. Nous citerons particulièrement le fruit du chêne bellote qui croît sur les rives de la Méditerranée et dans le nord de l'Afrique; son goût se rapproche de celui de la châtaigne; citons encore le gland du chêne grec qui entre dans l'alimentation en Asie, en Grèce et en Italie; celui du chêne castillan, du chêne yeuse, etc.

Chez nous, le gland, trop astringent, n'est pas mangeable; il sert à la nourriture des porcs, des chevreuils, des cerfs, des daims et de différents oiseaux; on pourrait même habituer les chevaux, les bœufs et les moutons à cette nourriture; les dindons en sont assez friants, et les poules l'acceptent volontiers.

Glands torréfiés. Les glands doux, fruits du *quercus robur*, torréfiés, sont employés comme toniques dans les affections scrofuleuses, les gastralgies et les entéralgies.

On commence par enlever l'écorce et par les faire infuser dans plusieurs eaux pour leur ôter l'amertume; on les torréfie ensuite comme le café; on les moud et l'on a ce qu'on appelle le *café de glands*, dont on obtient, par infusion, une liqueur un peu amère, et qui est loin de posséder l'arôme du véritable café. On moud ordinairement les glands avec une partie égale de racines de fougère séchées au four, puis torréfiées; on y ajoute, par kilogramme, 4 clous de girofle et une poignée de feuilles de menthe.

Glande (*Méd.*). « Les enfants, dit le docteur Dehaut, ont souvent, au cou, des glandes plus ou moins développées et douloureuses qui se dissipent, sans peine, à l'aide de quelques soins hygiéniques. Il s'agit alors de glandes qu'on peut appeler de *croissance*, lesquelles ont une grande tendance à se dissoudre d'elles-mêmes. Ces glandes non scrofuleuses dépendent souvent de quelques boutons ou écorchures siégeant à la tête, à la figure, aux oreilles, ou de quelque mal passager dans la bouche ou dans la gorge. Dans ces cas, les glandes se guérissent d'elles-mêmes, après la disparition des maux qui les ont provoquées. Pourtant, elles s'enflamment parfois, et donnent lieu à des abcès non scrofuleux.

« Il n'en est pas ainsi, lorsque les glandes dépendent d'un vice radical du sang, de la disposition scrofuleuse. Cette disposition ne peut être combattue victorieusement qu'au moyen d'un traitement presque toujours fort long et régulier, parce qu'il s'agit de transformer, en quelque sorte, la constitution elle-même, ce qui ne peut être réalisé qu'à force de constance.

« Glandes et engorgements (*remèdes pour les*). Lorsqu'on se traite pour des engorgements dans les glandes du cou, des aisselles ou des aines; pour des tumeurs dans les jointures, comme il en existe souvent aux pieds, aux genoux, aux coudes, il peut être utile d'appliquer, sur les parties malades, des médicaments capables de faire circuler les humeurs qui y sont durcies, et d'aider, par là, au traitement interne. Une des substances qui atteignent le mieux ce but est la pommade à l'*iodure de potassium*.

« La meilleure manière d'employer ce remède consiste à en imprégner une compresse en flanelle douce, et à laisser cette compresse en place constamment sur la partie malade, après avoir fait une friction prolongée, comme cela est indiqué, si la partie ne présente pas de sensibilité. Il suffit d'appliquer, soir et matin, une petite quantité de pommade sur la compresse, pour la maintenir grasse. On renouvelle la flanelle lorsqu'elle est sale. »

Glandes a l'aine et aux aisselles. « Quand une personne porte des glandes à l'aine, ou, comme on le dit vulgairement à l'angle, elle doit d'abord se mettre au repos et y appliquer des cataplasmes de farine de lin; mais la présence de ces glandes est toujours sous la dépendance d'une affection, soit des jambes ou des parties génitales, ou des fesses. Il faut rechercher avec soin s'il n'y aurait pas de blessures sur ces différents points, et particulièrement aux orteils. Les écorchures des pieds dues à la pression des chaussures dans les marches forcées y donnent très-souvent lieu.

« Quand les parents ne peuvent s'expliquer par aucune blessure ou inflammation la présence de ces glandes chez les jeunes gens, ils devront procéder à un examen sévère des parties génitales, et ils y constateront des maladies ou

des habitudes qu'il faudra combattre énergiquement.

« Il est facile de voir que la guérison de ces glandes dépendra de celle de la cause qui y a donné lieu. Si les orteils sont blessés, il faudra les envelopper séparément d'une petite bandelette de toile fine; si c'est la chaussure qui blesse, il faudra la couper au niveau du point malade. Pour hâter la diminution de la glande, on y fera des onctions avec l'onguent napolitain chaque soir en se couchant.

« Le traitement sera le même pour les glandes de l'aisselle. »

(Dr Gillon).

Glanis (*Cuis.*). C'est, après l'esturgeon, le plus grand de nos poissons d'eau douce. Il pèse jusqu'à 700 livres. Il se trouve dans les grandes rivières de l'Europe orientale et de l'Asie. Sa chair est blanche, agréable, mais indigeste; sa vessie natatoire sert à faire de la colle.

Glayeul (*Hort.*). Voy. Glaieul.

Globulaire (*Méd. dom.*). Plante vivace assez commune dans le midi de la France, sur les côtes de la Méditerranée; elle est haute de 40 à 60 centimètres et porte, au printemps de petites fleurs bleues, réunies sur le sommet des rameaux, en un bouquet très-serré. La globulaire constitue un purgatif doux, qui agit sans irriter l'intestin et sans amener de nausées ni de malaise. On l'administre en décoction de 20 à 30 grammes bouillis pendant 10 minutes dans 1 litre d'eau. Elle est bonne surtout dans les cas de fièvre d'accès.

La *globulaire commune* jouit des mêmes propriétés, mais avec moins d'énergie. Elle ne purge en décoction qu'à la dose de 40 à 45 grammes.

Glossite (*Méd.*). « Inflammation de la glande. La glossite profonde est caractérisée par la *douleur* et le *gonflement* de la langue qui, en quelques heures, acquiert un volume énorme, remplit toute la bouche, sort même en dehors, et rend impossibles la déglutition et la parole.

« Cette forme est grave et réclame un traitement antiphlogistique prompt et énergique : saignée du bras; sangsues à la mâchoire inférieure derrière le menton; purgatifs drastiques. »

(Dr Dupasquier.)

Gloxinia (*Hort.*). Plante vivace tuberculeuse, à feuilles amples qui tombent chaque année; à fleurs bleues, roses ou blanches, qui paraissent à la fin de l'été. Il faut, après la floraison, suspendre les arrosements et conserver les racines dans la terre sèche jusqu'en février ou mars.

Glu (*Conn. prat.*). On l'extrait ordinairement de l'écorce du houx et quelquefois de celle du gui. Voici comment on procède : En mai, on lève l'écorce des branches les plus jeunes et on la jette dans de l'eau bouillante où on la laisse tremper, afin de la séparer de la pellicule noirâtre qui la recouvre et qui salirait la glu. Ensuite, on triture cette écorce dans un mortier; on la met dans un pot et on l'expose, pendant 15 jours, dans un lieu un peu chaud où elle fermente; lorsqu'elle s'attache bien aux



Glutier.

doigts, elle est assez fermentée; il ne reste plus qu'à la laver dans de l'eau pour la séparer de toutes les parties ligneuses. La glu que l'on obtient forme environ un septième de l'écorce employée. On peut la faire encore fermenter pendant 3 ou 4 jours.

Lorsqu'on n'emploie qu'une petite quantité de glu, il n'y a aucun avantage à la fabriquer soi-même; on doit donc l'acheter; mais comme celle que l'on se procure dans le commerce est toujours impure et souvent falsifiée, on fera bien, avant de l'employer, de la nettoyer soit en la pétrissant dans de l'eau froide, soit en y mêlant de l'huile pour la rendre plus liquide et en la passant ensuite à travers une grosse toile.

On peut obtenir une glu à bon marché par le procédé suivant : Mettre dans un vase sur un feu très-doux, 2 parties

de colophane, une partie d'huile d'olives et 3 de glu bien pure (en été un peu plus de colophane et en hiver un peu plus d'huile); triturer le mélange et l'employer ensuite comme de la glu ordinaire.

On extrait aussi la glu des jets de sureau, de la viorne cotonneuse et de plusieurs autres arbres (voy. GLUTIER).

La glu de bonne qualité est visqueuse, d'une saveur aigre, de couleur verdâtre, d'une odeur d'huile de lin; elle se liquéfie à feu doux et tourne au brun lorsqu'on la chauffe un peu vivement; elle brûle avec beaucoup de fumée. Exposée à l'air, elle se dessèche, mais redevient visqueuse dès qu'on la mouille.

On la falsifie ordinairement avec de l'huile, du vinaigre et de la térébenthine.

Gluten (*Econ. dom.*). Principe immédiat des végétaux, le gluten est mou, d'un blanc grisâtre, très-visqueux, collant, insipide, élastique. Il donne à la farine la propriété de faire pâte avec de l'eau. Il est doué de propriétés très-nutritives. Il se corrompt très-vite à l'humidité et se conserve indéfiniment en lieu sec.

Procédé pour obtenir le gluten. Lavez sous un filet d'eau courante, un morceau de pâte de farine de froment pétrie avec de l'eau. Les parties dures de la pâte suivront le cours de l'eau et il ne restera plus que la substance grise et gluante appelée *gluten* et avec laquelle on obtient une espèce de semoule très-nourrissante, dont les personnes faibles ou délicates doivent user avec modération (Voy. SEMOULE).

Glutier (*Conn. us.*). Nom vulgaire donné à des arbres qui fournissent de la glu; tels sont le *sapium acciparium* et le *croton sebiferum*.

Glycérine (*Conn. us.*). Liquide sirupeux, incolore, inodore, d'une saveur douce, sans arrière-goût; densité : 1,26 (30° pèse-acide B). Pure, elle ne change de couleur ni quand on y ajoute du sulfhydrate de soude, ni quand on la fait bouillir avec la potasse caustique; sa combustion doit être complète et ne laisser aucun résidu. La glycérine provient du dédoublement des corps gras neutres; c'est le principe doux des huiles. On l'a proposée à l'extérieur, dans le traitement des maladies sèches de la peau, mélangée avec de l'eau ou incorporée dans la graisse. — *Lotions;* biborate de soude, 2 à 4 grammes; glycérine, 125 grammes; contre les fissures du mamelon, des lèvres.

Employée pure pour le pansement des plaies par un grand nombre de chirurgiens.

Associée au borax, au sulfate de zinc ou de cuivre, au tannin, à l'iodure de potassium, forme la base de plusieurs collyres conseillés par le docteur Foucher.

Employée à l'intérieur à la dose de 15, 30, et même 50 gr. en lavement dans les dyssenteries, la fièvre typhoïde et l'entérite, et comme édulcorant pour les diabétiques.

Glycérolés (*Pharmacie*). « Depuis quelques années, on emploie pour beaucoup de pommades la glycérine au lieu de la graisse, comme excipient. Lorsque la glycérine est mélangée avec de l'amidon, on obtient le glycérolé d'amidon.

« La glycérine était connue depuis longtemps, lorsque, en 1845, elle fut employée comme topique, après des observations très-intéressantes communiquées à l'Académie de médecine par MM. Demarquay et Denonvilliers. On sait que la glycérine se recueille le plus ordinairement comme résidu, dans les fabriques de bougies et dans les savonneries. Elle est alors mélangée à une grande quantité d'eau et d'acide chlorydrique qu'il faut éliminer.

« Les glycérines du commerce contiennent de plus ou moins grandes quantités de chaux, d'acide chlorydrique ou d'acide sulfurique. Elles rougissent la peau et occasionnent de vives douleurs lorsqu'on les emploie dans les pansement des plaies.

« La glycérine pure ne contient ni chaux, ni acides sulfurique et chlorydrique, et bien que présentant une réaction acide au papier de tournesol, elle n'occasionne jamais la moindre douleur ni la moindre cuisson, c'est ce qui en a fait recommander l'usage, tant pour les pansementsque pour les soins de toilette.

« La glycéroline de Léchelle est la préparation qui nous paraît le mieux convenir à ces usages journaliers.

« Les pansements par la glycérine ont donné les résultats les plus satisfaisants dans les cas de plaies de ma

vaise nature ou dans les plaies compliquées de pourriture d'hôpital, et dans la plupart des ulcérations du col de l'utérus.

« Le *glycérolé ioduré* ne tache pas le linge comme les autres préparations du même ordre, c'est là un avantage incontestable.

« On ne saurait trop apporter de circonspection dans l'emploi de la glycérine en chirurgie, sa composition étant très-variable et pouvant donner les résultats les plus opposés. »

(Dr FILLEAU.)

Glycine DE LA CHINE (*Hort.*). Superbe plante sarmenteuse de pleine terre que l'on cultive dans le jardin fleuriste en raison de la beauté de ses grandes fleurs d'un bleu pâle, à odeur suave. La glycine se multiplie de marcottes et de boutures ; il lui faut une terre légère et fertile ; elle fleurit ordinairement en avril et quelquefois deux fois par an. On a obtenu une variété à fleurs plus foncé et une autre à fleurs blanches.

Gnocci (*Cuis.*). Dans une casserole, mettez : 20 centilitres d'eau, 200 gr. de beurre, 1 pincée de sel, 2 prises de poivre ; mettez sur le feu. Au premier bouillon, ajoutez 150 gr. de farine ; mêlez avec une cuiller de bois ; ajoutez encore 50 gr. de parmesan râpé ; tournez une minute sur le feu ; retirez du feu, ajoutez 3 œufs et mêlez. Divisez la pâte en boules grosses comme des noisettes ; faites les pocher dans du lait bouillant pendant 5 minutes ; égouttez sur un tamis.

D'autre part, dans une casserole, faites cuire un quart d'heure, en tournant continuellement : 20 gr. de beurre, 60 de farine et 1 litre de lait ; passez à l'étamine ; c'est la sauce.

Au fond d'une casserole à légumes en métal, établissez une bonne couche de gnocci ; saupoudrez de parmesan râpé ; versez une couche de sauce ; emplissez la casserole par des couches alternatives en finissant par une couche de fromage. Faites prendre couleur au four et servez.

Gobie (*Conn. us.*). Voy. GOBIOIDE.

Gobiesoce (*Conn. us.*). Poisson dont la tête est plus grosse que le corps ; on le trouve dans les eaux douces de l'Amérique méridionale.

Gobioïde (*Conn. us.*). Famille de poissons, dont les ventrales, attachées sous les pectorales ne forment qu'une seule nageoire fonctionnant comme une sorte de ventouse. Le type du genre est le *goujon de mer* (gobie) qui remonte quelquefois les fleuves. Sa chair est assez estimée ; on le pêche sur les côtes de l'Océan, en mars et avril. Il vit entre les roches des rivages. Il y en a deux sortes : le *gobie doré* et le *gobie ensanglanté*.

Godard. « La godard représente, sous son apparence brillante et pompeuse, une de ces compositions élastiques et vagues dont nous avons malheureusement trop d'exemples dans la pratique comme dans la langue de la cuisine. Chaque cuisinier traite la godard plus ou moins à la mode ; il en résulte qu'il devient de jour en jour plus difficile de désigner le genre de mets auquel le nom de *godard*, doit être précisément appliqué. Pour moi, la godard n'est pas autre chose qu'un composé de grasses garnitures, telles que truffes, crêtes, quenelles, champignons, avec sauce appropriée. Je crois que si l'on veut s'en tenir à cette recette, qui me semble résumer le fond et le vrai caractère du mets, on évitera désormais les malentendus qui jettent si souvent tant de confusion regrettable dans les opérations culinaires.

« On pourra aussi arriver par cette fixation à établir, une fois pour toutes, ce qui distingue les godards des Montmorencys, des Régences, préparations de même famille, mais qui cependant diffèrent par des nuances réelles qu'il est nécessaire de bien indiquer, afin de ne pas avoir l'air de présenter plusieurs fois les mêmes plats sous des titres différents : sorte de manœuvre assez peu sincère que l'on a reprochée plus d'une fois à certains praticiens en renom, qui auraient bien dû, à cause de la position même qu'ils occupaient, se dispenser de supercheries semblables.

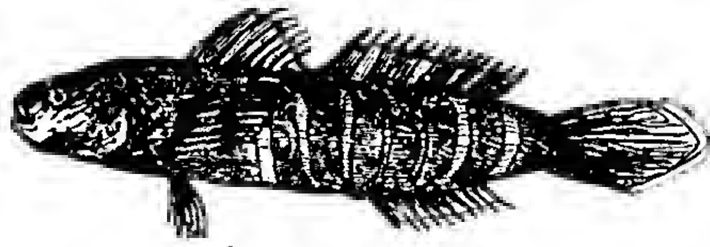
Godiveau. On appelle ainsi un hachis de viande dont on forme des *quenelles* ou boulettes pour en garnir des vol-au-vents, des pâtés chauds, des tourtes, des ragoûts.

Ayez 500 gr. de viande (blanc de volaille, gibier, veau, et même chair de poisson). Nettoyez bien cette viande ; hachez-la très-finement ; ajoutez 750 gr. de graisse de bœuf (principalement, de rognon) hachez et mêlez bien le tout

ensemble, avec sel, poivre, fines herbes. Mettez ce hachis dans un mortier. Pilez-le en y ajoutant 6 œufs en trois fois différentes. Quand l'incorporation est complète, versez un peu d'eau, s'il est nécessaire pour amollir la pâte. Mettez en *boulettes*. Faites cuire une de ces boulettes dans l'eau pour vous assurer si la préparation est d'un bon sel.

Pour les godiveaux maigres de chair de poisson, on remplace la graisse de bœuf par de la panade. Il est bien entendu que l'on peut toujours ajouter au hachis soit des truffes, soit des champignons.

Godiveau selon Gouffé. « Ayez 500 grammes de noix de veau bien énervée et 750 grammes de graisse de rognon de bœuf parfaitement épluchée; hachez le veau et la graisse de rognon séparément; mêlez ensuite les deux viandes en les assaisonnant avec 30 gr. de sel épicé; pilez-les dans le mortier,



Gobie-Bosc.

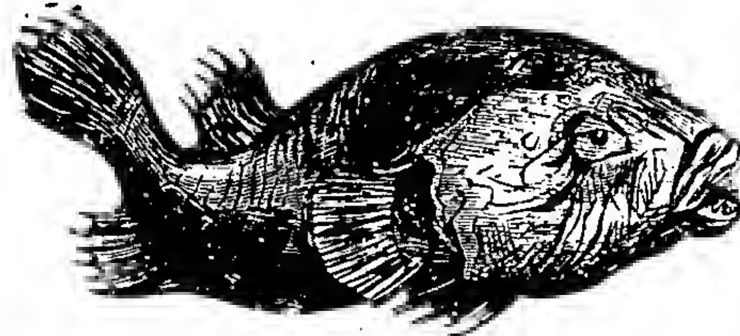
et ajoutez, en pilant, 2 œufs en deux fois, de manière à faire une pâte très-lisse où il ne se trouve plus ni parcelle de veau, ni grain de graisse; posez cette farce dans un endroit froid ou sur la glace; faites une crême dite *pâtissière* avec 2 œufs, 30 grammes de farine, 3 décilitres de lait et une pincée de sel; tournez sur le fourneau et retirez au premier bouillon; mettez la crème que vous venez de faire dans une terrine d'eau, afin qu'elle refroidisse; remettez le godiveau dans le mortier; pilez de nouveau et ajoutez la crème en trois fois. Mettez dans le godiveau 2 œufs et 1 hecto de glace bien lavée que vous ajouterez en plusieurs fois; faites un essai d'une petite quenelle pochée dans l'eau; si le godiveau se trouvait trop ferme, vous ajouteriez encore une certaine quantité de glace. La farce de godiveau demande à être faite très-vivement et dans un endroit froid. »

Godiveau aux fines herbes. A une farce ordinaire de godiveau, ajouter des échalotes hachées avec du persil et des ciboulettes. Ce godiveau est employé pour les tourtes et les petits pâtés.

Godiveau de blanc de volaille. Dans le godiveau ordinaire, remplacer le veau par du blanc de volaille. On peut y ajouter 3 ou 4 cuillerées à bouche de truffes hachées ou de champignons hachés et passés dans le beurre.

Godiveau de gibier. Au lieu de noix de veau, on emploie de la chair de lapereau ou de perdreau et l'on ajoute, si l'on veut, des truffes ou des champignons hachés.

Godiveau de poisson. On emploie de préférence soit de la chair de carpe, soit de la chair de turbot ou de brochet; on la pile; on la mêle avec de la mie de pain trempée dans du lait, pressée, passée au beurre et desséchée sur un



Gobiesoce tétarac.

feu doux avec addition de deux jaunes d'œufs. Le tout étant bien mêlé, on y ajoute des échalotes, du persil, et des ciboulettes bien hachées.

Goëmon, Fucus ou Varech (*Agric.*). Le goëmon est un des engrais les plus précieux sur les rivages de la mer. Il se compose d'algues marines rejetées sur les grèves ou recueillies sur les rochers à marée basse. Ces dernières sont les plus estimées. Enfoui aussitôt après qu'on l'a récolté, le goëmon s'emploie généralement à la dose de 15 à 20 m. cubes par hectare : plus ou moins suivant la fertilité du sol. Lorsqu'on l'a laissé dessécher, il en faut davantage : de 60 à 80 m. cubes par hectare. Ordinairement, on stratifie les goëmons, par lits alternatifs avec de la terre ou du fumier frais. Lorsqu'il a fermenté, on l'emploie comme du fumier ordinaire.

Le goëmon convient surtout aux crucifères, au lin et aux céréales; il nuit

aux vignes et aux prairies (voir notre article ENGRAIS).

Goître (*Méd.*). « Le *goître* ou *grosse gorge* est une affection qui diffère des maladies ordinaires par une cause toute particulière. Cette différence d'origine en amène une autre dans le traitement.

« Voici la marche à suivre :

« 1° Tous les jours, soir et matin, frictionner la grosseur avec la pommade à l'*iodure de potassium*; la tenir constamment recouverte d'un linge fin graissé avec la même pommade.

« 2° Prendre tous les jours, en plusieurs fois, un demi-gramme d'iodure de potassium, dans de l'eau sucrée. Un demi-gramme par jour suffit.

« La pommade et la potion doivent être employées pendant fort longtemps, leur effet étant lent, quoique certain.

« La guérison est d'autant plus rapide que la santé est meilleure, que la tumeur est moins développée et que le sujet est plus jeune. Il faut que le goître



Gobioïde.

soit bien considérable, et la personne déjà bien avancée en âge, pour qu'à la longue on ne parvienne pas à le faire disparaître, ou du moins, à en arrêter le développement exagéré

« Il est clair aussi que la guérison sera moins solide et plus lente à obtenir, si on habite une localité dont les eaux insalubres disposent tout le monde à contracter la maladie. » (Dr DEHAUT).

« Le goître, ou grosse gorge, dit le Dr Gillon, est une tumeur située au-devant du cou et constituée par un épaississement ou hypertrophie d'une grosse glande nommée corps thyroïde. Cette tumeur comprime la gorge et les gros vaisseaux, et finit par constituer par son volume une véritable difformité.

« La gêne considérable qu'elle apporte parfois à la respiration, cause une espèce de cornage qui ressemble à l'asthme, et tourne à la fin en une infirmité réelle.

« Cette maladie est très-commune dans les montagnes et dans les pays vignobles, qui sont généralement montagneux. Elle atteint plus souvent les femmes que les hommes, et ne commence guère avant l'âge de 14 ou 15 ans.

« Cette dernière règle souffre pourtant des exceptions, car j'ai vu des nouveaux-nés le porter à leur naissance.

« Le premier degré du goître consiste dans une augmentation de volume du cou, avec mollesse des tissus; c'est ce qu'on appelle le cou gras. Le dernier degré est la dégradation du goîtreux, le crétinisme, tel qu'on l'observe communément en Suisse, et dont on voit en France quelques cas heureusement isolés.



Gouge et couteau pour la cueillette des asperges.

« Le remède essentiel et sanctionné par l'expérience consiste dans l'usage de l'éponge brûlée, à la dose de deux à trois cuillerées à café, par jour, prises sèches, hors les heures de repas. Elle constitue le fond de la poudre de Sancy, qui reste un secret et se montre extrêmement efficace. On en prend deux à trois cuillerées à café par jour, et on l'avale sans la mouiller préalablement. La déglutition en est difficile, mais le bienfait en est certain. C'est une bonne compensation.

« Si l'on ne peut supporter ce médicament, qui est très-désagréable à prendre, il faudra se contenter de 8 à 10 gouttes par jour de teinture d'iode dans un verre d'eau sucrée. Pour les enfants,

on demandera au pharmacien un collier de Morand qui se place en cravate autour du cou. »

Gomme (*Com. us.*). Substance solide et d'une saveur fade qui découle de beaucoup d'arbres et principalement des arbres à fruits. Ce suc apparaît d'abord sous la forme d'un liquide épais, mais il durcit bientôt à l'air. Il se trouve dans toutes les parties des plantes, mais on le tire surtout des arbres à fruits à noyaux d'où il découle rarement naturellement; on en détermine l'excrétion en pratiquant des incisions sur l'écorce de l'arbre. Il est incolore, inodore, soluble dans l'eau, insoluble dans l'alcool, l'éther et les huiles; il se combine avec les alcalis; sa composition chimique présente 50,84 d'oxygène, 42,23 de carbone et 6,93 d'hydrogène.

Le nom de gomme a été étendu à une foule de subtances résineuses qui contiennent des huiles essentielles.

Gomme de France ou *gomme du pays*. Elle découle des abricotiers, des amandiers, des cerisiers, des pêchers, des pruniers etc.; elle est employée dans la chapellerie pour l'apprêt des feutres; mais on l'estime peu pour la fabrication des couleurs, de l'encre, du cirage et pour l'apprêt des étoffes.

Gomme arabique ou *gomme du Sénégal*. Substance jaunâtre ou orangée, transparente, fragile, très-facile à réduire en poudre; elle se présente sous forme de petites masses. Elle est fournie par plusieurs variétés de *mimosa*. Dissoute dans l'eau, elle forme un *mucilage* moins épais que celui de la gomme adragante; on en fait un sirop adoucissant connu sous le nom de *sirop de gomme*.

La gomme arabique, si employée en médecine, est mucilagineuse et adoucissante, elle agit comme émollient sur l'économie; elle sert de base à toutes les pâtes pharmaceutiques.

Eau de gomme, pour collage (*Voy.* Eau).

Solution de gomme. La dissolution de la gomme dans un liquide étant très-lente, il est utile de la faire à l'avance, et, pour cela, on jette la gomme dans de l'eau bouillante; 4 ou 5 heures après, elle est dissoute; dans de l'eau froide, elle demanderait beaucoup plus de temps. Dans tous les cas, on la passe dans un tamis fin, pour la débarrasser des petits graviers ou des fragments d'écorce qu'elle peut contenir; si elle passe difficilement, on l'éclaircit en y ajoutant un peu d'eau; on peut encore la passer en la tordant dans un linge.

A défaut de solution préparée d'avance, on serait forcé de piler la gomme dans un mortier ou d'acheter de la gomme en poudre; mais, dans ce dernier cas, on risquerait de n'employer que de la gomme de qualité inférieure.

Sirop de gomme. Ayez 150 gr. de gomme arabique et concassée; lavez-la; mettez-la dans un vase de cuivre ou d'argent, avec 500 gr. d'eau; faites chauffer à feu très-doux; lorsque la gomme est fondue, passez la solution gommeuse à travers un linge en le tordant; ajoutez 1 kilo de beau sucre concassé; laissez-le fondre; mette le sirop en bouteilles. On peut ajouter 30 gr. d'eau de fleurs d'oranger.

Tablettes de gomme. Faites dissoudre à froid 60 gr. de gomme arabique dans 60 gr. de fleurs d'oranger. Versez ce mucilage sur un marbre huilé; pétrissez-le avec 220 gr. de sucre en poudre et 60 gr. de gomme arabique en poudre fine. Etendez le mélange pour en faire des tablettes, ou bien roulez-le pour en faire des boulettes.

Gomme adragante. Substance gommeuse qui s'écoule spontanément du tronc et des gros rameaux de plusieurs variétés d'astragales; on la pulvérise et on la fait fondre dans l'eau. On la trouve dans le commerce, en lames dures et coriaces. Elle sert à donner de la consistance à certaines crèmes, à des gelées et à des médicaments; on en fait des loochs. Elle est douée de propriétés nutritives, calmantes et adoucissantes; les médecins l'emploient comme analeptique, c'est-à-dire comme propre à rendre les forces aux convalescents.

Gommes résines des ombellifères. Les principales sont l'*asa-fœtida*, a *gomme ammoniaque*, l'*opopanax*, le *galbanum*, le *sagapénum*; elles sont antispasmodiques; on les emploie contre les accidents nerveux qui naissent sous l'empire des affections histériques et vaporeuses, dans les colliques venteuses avec constipation, l'asthme, la coqueluche, etc.

Gomme ammoniaque. Gomme résine extraite d'une espèce d'ombellifère, le

Dorema ammoniacum, elle est expectorante.

GOMME-GUTTE. C'est une gomme résine produite par une espèce de guttifère, l'*Hebradendron Cambogioïdes.* Purgatif drastique des plus énergiques, employé pour les évacuations séreuses abondantes; c'est encore un vermifuge; dose en poudre : 1 à 4 décig. On l'associe ordinairement au calomel, au jalap, à l'aloès, etc. On tire de la gomme-gutte une couleur jaune pour la peinture et l'aquarelle.

GOMME ÉLASTIQUE. Ce n'est autre chose que le *caoutchouc* (Voy. ce mot.)

GOMME (*Maladie des arbres*). Cette maladie est particulière aux arbres qui produisent des fruits à noyaux. La sève, s'épanchant et se coagulant entre l'écorce et le bois, amène des chancres qui peuvent causer la mort de l'arbre. Cet épanchement peut être produit, soit par une contusion, soit par la gelée qui surprend l'arbre au moment de sa végétation, soit par un coup de soleil. Il ne faut pas laisser séjourner la gomme sous l'écorce, mais lui donner de l'écoulement en pratiquant des incisions longitudinales; on enlève, ensuite, proprement le suc qui a découlé. On est quelquefois obligé d'enlever complétement une partie de l'écorce pour gratter le bois, lorsque le suc, trop durci, ne peut plus couler; il faut alors couvrir la plaie avec de la cire à greffer.

Pour prévenir cette maladie, on taille les arbres, et on évite de mettre leurs racines en contact avec du fumier frais.

Gooseberries (*Voy.* GROSEILLES VERTES).

Gorge (*Maladies de la*). Voy. ANGINE et DIPHTÉRIE.

Goudron VÉGÉTAL (*Conn. us.*). « Produit résineux, demi-liquide, obtenu par la combustion imparfaite des troncs d'arbres conifères et des résidus les plus pauvres en résine, provenant de leur exploitation. En France, le goudron provient du pin maritime. »

(*Codex*).

Le goudron est noir, visqueux, d'une forte odeur empyreumatique; il contient des quantités variables de charbon, d'huile empyreumatique et d'acide pyroligneux. Il se dissout dans l'alcool, l'éther et les huiles grasses ou volatiles; il jaunit l'eau.

Taches de goudron. Ces taches s'enlèvent comme celle de la *graisse* (Voy. ce mot). On peut encore étendre une petite quantité de beurre sur la partie tachée. On fait ensuite disparaître le beurre avec de l'essence de térébenthine. Les *boules à détacher* peuvent aussi être employées pour enlever les taches de goudron.

— (*Méd.*). Stimulant, diaphorétique, diurétique. Vanté contre les affections catharrales, les maladies chroniques de la peau; en vapeur, dans la phthisie pulmonaire. A l'*extérieur,* contre la gale les affections squameuses. Eau, pommade et sirop.

« L'usage habituel et quotidien du
« goudron est très-recommandé chez
« les convalescents et les personnes
« faibles : il constitue un excellent
« préservatif contre un grand nombre
« de maladies, surtout contre les mala-
« dies épidémiques. »

(BOUCHARDAT).

« Le goudron, dit M. A. Cazenave, a
« été plus particulièrement employé
« contre les phlegmasies chroniques
« de la peau et la phthisie pulmonaire...
« il résulte des faits observés jusqu'à
« ce jour, que le goudron a une action
« évidemment stimulante; que, donné à
« doses modérées, il excite les organes
« digestifs, il accélère la circulation. »
« A l'intérieur, le goudron agit en
« augmentant la dose des urines, exci-
« tant l'appétit, accélérant la digestion.
« On le prescrit surtout contre les ca-
« tarrhes chroniques du poumon et de
« la vessie. » (SOUBEIRAN).

Eau de goudron (Voy. EAU).

GOUDRON MINÉRAL. C'est le goudron extrait de la houille; on applique le même nom aux bitumes, aux asphaltes, au pétrole tenace, etc.

Peinture au goudron minéral. Le goudron que l'on se procure dans les usines à gaz fournit une peinture très-économique et des meilleures pour chasser, des serres et des jardins, les insectes qui les infestent. On donne, avant l'hiver, une ou deux couches de cette peinture peu coûteuse au bois des serres, aux tuteurs, aux treillages, aux espaliers. Les insectes disparaissent comme par enchantement.

Appliquée sur le tronc et sur les branches des arbres, cette peinture détruit les pucerons, les altises et les limaces qui infestent les arbres frui-

tiers; pour l'appliquer, on attache au bout d'un bâton une brosse ronde à longs crins, large comme la paume de la main. Une seule couche est suffisante.

Pour chasser les altises des choux, des rutabagas et d'autres plantes crucifères, on imprègne de goudron, de la sciure de bois, du sable ou de la terre que l'on répand ensuite sur le sol.

Goudronnière (*Hygiène*). Cet appareil, appelé aussi *émanateur hygiénique*, a pour effet de répandre dans les habitations des émanations goudronneuses qui communiquent à l'air des qualités salutaires. On le recommande pour les affections des voies respiratoires.

Gouet (Voy. Arum).

Gouge (*Hort.*). La *gouge* est un instrument dont on se sert pour la cueillette des *asperges* (Voy. ce mot).

Gougère au fromage (*Pâtisserie de ménage*). « Parmi les recettes des préparations culinaires particulières à nos provinces que mes lecteurs me font la gracieuseté de m'adresser, il m'est venu d'Avallon celle de la *gougère au fromage*.

« La *gougère* est une vieille et excellente pâtisserie de ménage. Les nouveaux dispensaires de cuisine n'en contiennent plus la formule, à l'exception toutefois de la *Petite Cuisine du baron Brisse*, où elle se trouve très-complète. Mes lecteurs, et mon correspondant en particulier, me sauront gré de la reproduire ici.

Mettre au feu, dans une casserole, les trois quarts d'un verre à boire d'eau, 100 gr. de beurre frais et un peu de sel. Quand l'eau bout, y mêler 200 gr. de farine en tournant avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite. Oter alors la casserole de dessus le feu et incorporer à la pâte, en la travaillant avec soin, les jaunes de quatre œufs, puis leurs blancs bien battus en neige, et enfin 100 gr. de fromage de Gruyère coupé en petits morceaux. Le mélange étant bien fait, verser la pâte sur une plaque en tôle en la disposant en couronne; la couvrir de tranches de fromage de Gruyère très-minces, la dorer avec un jaune d'œuf et mettre à cuire soit au four, soit sous un four de campagne avec feu dessous et feu dessus. La cuisson exige de 25 à 30 minutes.

« Cela se pouvant faire partout, il est facile d'en essayer. »

(Le baron Brisse).

Goujon. La chair de ce petit poisson est agréable, délicate et de facile digestion; elle convient à tous les tempéraments.

Ce poisson doit être très-frais; on le videra encore vivant; faites une incision sous le ventre à 1 cent. et demi de la tête; pressez légèrement sur le ventre pour faire remonter les intestins jusqu'à la fente; faites-les sortir par cette fente; coupez les nageoires avec des ciseaux; essuyez chaque goujon, trempez-le dans le lait; puis enduisez-le bien de farine et faites frire jusqu'à ce que les goujons soient roides et d'un blond doré. Servez promptement avec persil frit les poissons saupoudrés de sel (*Entremets*).

Les goujons longs et menus seront préférés à ceux qui sont les plus gros; les premiers sont laités, et les seconds œuvés.

Le corps du goujon est arrondi. Il ne faut pas confondre ce petit poisson avec l'ablette dont le corps est plat et la qualité inférieure.

Goura (*Acclimatation*) (Voy. notre article Pigeon).

Gourmes (*Méd.*). « Les enfants sont très-sujets à des inflammations superficielles, donnant lieu à une légère suppuration, et occasionnant des croûtes dures, épaisses et assez difficiles à enlever. C'est surtout à la tête, aux paupières, derrière les oreilles, aux angles du nez ou de la bouche, au-dessus des yeux, qu'on les rencontre. Elles s'accompagnent de la présence de glandes de la grosseur d'un pois à celle d'une noisette, siégeant à la nuque et sur les côtés du cou, et le plus souvent d'une fourmilière de poux.

« C'est ce qu'on appelle les gourmes. Quand elles siégent aux paupières, elles occupent spécialement les cils, qu'elles accollent entre eux, et forment une sorte de feutrage très-difficile à enlever.

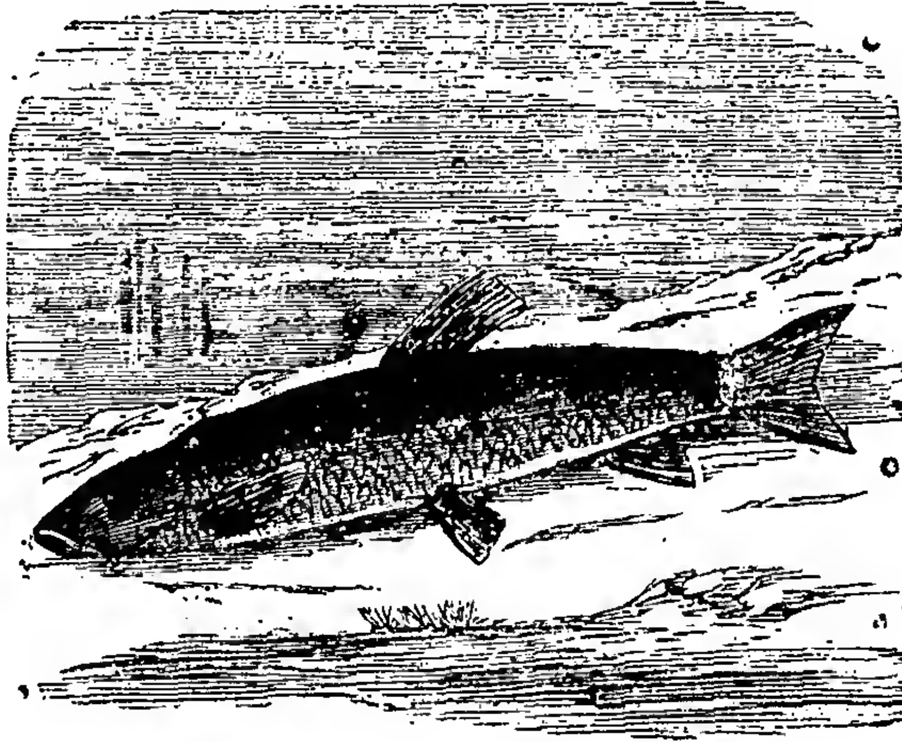
« Le seul traitement que je conseille consiste dans des soins exquis de propreté; il faudra laver, matin et soir, les paupières à l'eau tiède jusqu'à décollement complet des croûtes, appliquer

des linges très-fins derrière les oreilles, pour absorber l'humidité et la suppuration, ne pas laisser les croûtes trop durcir sur la tête en y passant très-souvent une brosse bien douce et en y faisant des lotions d'eau tiède ou d'huile douce; les cheveux seront coupés d'assez près, et la tête sera bien couverte en hiver; en été on pourra la laisser à nu.

« Pour débarrasser le malade de ses poux, on lui brossera la tête deux fois par jour, et on jettera dans les cheveux quelques pincées de poudre de staphysaigre ou simplement de tabac. Le cou sera tenu chaudement.

« Les familles sont enragées pour mettre des vésicatoires aux enfants qui souffrent des gourmes; elles ajoutent ainsi un objet de dégoût à ceux qui existent déjà. Ce qu'il faut dans ce cas, c'est une nourriture saine et forte, du grand air, de la propreté. Les gourmes, avec cela, se passent d'elles-mêmes. Si elles tardent à le faire ou paraissent vouloir s'aggraver, on donnera à l'enfant deux à trois cuillerées à café, par jour, d'huile de foie de morue, quelques cuillerées de vin de quinquina, et on lui fera prendre une douzaine de bains sulfureux, un chaque deux jours. Les gourmes n'atteignent pas les grandes personnes; si par hasard elles offrent quelque chose d'analogue, elles ont affaire à une maladie de la peau, et doivent se traiter dans ce sens. »

(Dr Gillon).



Goujon.

Goûter. Repas intermédiaire du soir, dont l'usage s'est perdu.

Goutte (*Méd.*). « La goutte (podagre) est une maladie constitutionnelle, souvent héréditaire, revenant par attaques plus ou moins rapprochées, caractérisée, tantôt par une fluxion douloureuse des articulations des pieds et des mains, tantôt par des troubles organiques, principalement de l'estomac, du cerveau et de l'appareil urinaire. La première forme, la goutte articulaire, porte aussi le nom de goutte régulière; la seconde, goutte viscérale, est désignée, par les auteurs, sous le nom de goutte irrégulière ou anormale.

« On a remarqué que la goutte, avant de se manifester par une première attaque, s'annonçait pendant un temps plus ou moins long par des symptômes prémonitoires du côté de l'appareil digestif et du système nerveux; l'appétit est irrégulier et capricieux, les digestions sont difficiles, le caractère s'assombrit et les facultés intellectuelles sont frappées d'un affaiblissement sensible.

« Ces symptômes sont quelquefois si fortement accusés, soit du côté du tube digestif, soit du côté du système nerveux, qu'il n'est pas possible de douter qu'à ce moment la maladie ne soit en action, cherchant à éclater de toutes parts, avant de se localiser sur une articulation. C'est donc avec raison qu'on a dit autrefois que tout le corps déjà était goutteux : *Totum corpus est podagra.*

« Du côté des fonctions urinaires, il faut signaler la coloration rouge des urines. Celles-ci laissent déposer au fond du vase un sable fin qui ressemble à de la brique pilée. De plus, le passage de ces urines dans le canal peut y déterminer une inflammation suivie d'un écoulement léger, avec sensation de chaleur et de cuisson.

« Après un temps plus ou moins long de cette période prémonitoire, subitement la maladie fait explosion.

« D'après Trousseau, la première attaque de goutte régulière a lieu ordinairement la nuit, deux ou trois heures après s'être mis au lit; elle débute par une violente douleur à un des gros orteils, douleur que les malades ont comparée, soit à la sensation d'un clou qu'on enfoncerait dans l'articulation, soit à une pression violente faite par un étau. Cette douleur va en augmentant pendant quelques heures et diminue ensuite, pour revenir à la nuit, pendant une période de huit à dix jours. On observe pendant tout ce temps une tuméfaction et une rougeur de l'articulation malade qui conserve une certaine roideur après l'attaque, pendant quelques semaines.

« Rien ne peut donner une idée des douleurs atroces d une attaque de goutte régulière. Le malade ne peut rien supporter sur la partie affectée et, malgré cela, il ne peut imposer le repos au membre malade. J'ai vu des hommes robustes grincer des dents et se désoler comme des enfants, réclamant tous les secours, dangereux ou non, qu'ils croyaient capables de calmer leurs douleurs.

« L'attaque de goutte n'est pas toujours aussi franche; elle peut se présenter sous forme de petits accès, se manifestant successivement sur plusieurs articulations. Dans ce cas, la douleur est moins vive, mais l'accès dure beaucoup plus longtemps, deux ou trois mois quelquefois. Les articulations restent grosses et déformées; autour d'elles, viennent se former de petites tumeurs dures, faisant sous la peau des saillies plus ou moins irrégulières. Ces tumeurs se forment par l'accumulation de certains sels, tels que l'urate de soude, l'urate de chaux et le phosphate de chaux.

« La goutte irrégulière peut se présenter sous une *forme larvée* et on ne peut alors la reconnaître sous son masque qu'à l'aide des caractères généraux de la diathèse goutteuse, aux migraines périodiques suivies de vomissements, aux troubles des appareils des sens, à certaines affections de la peau, telles que l'eczéma et le lichen, et enfin, à la gravelle et aux coliques néphrétiques.

« La goutte irrégulière, celle qui attaque les viscères (organes situés dans une des cavités du corps), et à laquelle on a justement donné le nom de viscérale, débute généralement par des douleurs dans l'estomac, de la dyspepsie et par une série de petites attaques de goutte articulaire.

« La fluxion goutteuse des articulations disparaît et reparaît sans raison aucune et sans qu'on puisse préciser une influence quelconque sur elle. La maladie, dans l'intervalle de ces symptômes articulaires, peut faire explosion sur les organes : sur les reins, elle détermine la néphrite albumineuse ou maladie de Bright, — sur les bronches, elle donne lieu à un catarrhe chronique, — sur le cœur, en affectant les gros vaisseaux et la membrane séreuse qui tapisse les cavités internes, — sur le cerveau, en amenant des congestions et des hémorrhagies cérébrales et même quelquefois la démence paralytique.

« Enfin, sur le système nerveux, en général, où elle peut se transformer en affections nerveuses graves comme l'asthme ou l'angine de poitrine. Il est facile de comprendre d'après cela combien la goutte régulière, qui se fixe sur les articulations, est préférable à la goutte irrégulière qui frappe les organes les plus fragiles et les plus essentiels de la vie. La première est douloureuse, elle paralyse les articulations; la seconde est fatalement dangereuse et amène toujours brusquement, à un moment donné, une terminaison funeste.

Depuis longtemps on sait que la goutte irrégulière peut donner lieu à l'épilepsie. Hippocrate a dit que celle-ci pouvait se guérir par un accès de goutte articulaire et Van Swiéten a raconté un fait analogue. Il n'est pas rare non plus d'observer des vertiges, des accès d'angine de poitrine, et l'asthme,

des troubles sensoriaux qui ne sont que des manifestations fonctionnelles de la goutte.

« Trousseau a soigné un malade chez lequel les accès d'asthme alternaient d'une façon périodique avec des attaques de goutte articulaire. Pendant deux ou trois mois, on observait des troubles de la respiration qui cessaient dès que les articulations devenaient douloureuses. Enfin, par moments, l'asthme et la goutte articulaire disparaissaient, alors le malade était pris de coliques néphrétiques, et il rendait, dans ses urines, du sable et des graviers.

« Une autre forme de la goutte irrégulière est la migraine.

« *Nature de la goutte.* La goutte est presque toujours la maladie des gens riches. Un grand médecin anglais horriblement goutteux se consolait de ses douleurs en disant : » *Divites plures interemit quam pauperes, plures sapientes quam fatuos.* » Ce qui signifie qu'elle sévit davantage sur les riches que sur les pauvres, sur les gens d'esprit que sur les imbéciles.

« Ce qu'il y a de certain, c'est que le sang des goutteux contient de l'acide urique et des urates en excès; ce qu'on peut attribuer à une prédisposition de la constitution et par conséquent à l'hérédité, à une alimentation trop recherchée et au défaut d'élimination des principes salins qu'elle engendre.

« Dans l'étude sur la nature du rhumatisme, nous expliquerons plus complètement la théorie de la goutte, qui a une analogie parfaite avec celle du rhumatisme, et qui repose sur la suspension permanente des fonctions de la peau et sur le défaut d'excrétion urinaire, laissant dans le sang un excès d'acides urique et acétique, d'urates de soude et de chaux, de phosphates, etc.

« Ce qui prouve bien que cette appréciation de la nature de la maladie est vraie, c'est que dans les ouvertures des corps des individus goutteux, on trouve des dépôts d'urates de soude dans les cartilages, dans les membranes séreuses et dans les tissus fibreux articulaires. Il existe également des concrétions uratiques dans les reins qui déterminent, dans ces organes, une inflammation chronique qui explique la maladie albumineuse observée chez les goutteux.

« Le pronostic de la goutte est toujours grave. Elle exige un traitement continu et la suppression de toutes les causes qui peuvent y prédisposer, les plaisirs de la table, les excès de l'amour, la vie sédentaire et le travail intellectuel exagéré.

« Quant, au contraire, elle n'est pas combattue par des moyens énergiques, elle détermine chez les malades une cachexie profonde.

« Amaigris, épuisés par les souffrances, les goutteux se trouvent bientôt dans l'impossibilité de se mouvoir; toutes leurs fonctions languissent; l'asthme et ensuite le catarrhe bronchique les oppressent continuellement, et si une de ces deux affections ne les emporte pas, ils finissent par succomber à la suite d'accidents apoplectiques et dans le marasme.

« *Traitement.* Le traitement de la goutte repose avant tout sur l'observation de certaines conditions hygiéniques : la sobriété, l'exercice le plus actif possible et la gymnastique.

« On emploie beaucoup depuis quelque temps, avec succès, les sels de lithine.

« Dans la goutte irrégulière, en dehors des accès, on devra toujours diminuer la saturation uratique du sang par l'emploi régulier des alcalins. Les sels de lithine répondent parfaitement à cette indication.

« Voici comment on l'explique :

« La lithine a un pouvoir neutralisant très-énergique qui est dû au faible équivalent chimique du lithium.

« La lithine a une action dissolvante sur l'acide urique et sur les urates de soude et de potasse qu'elle transforme en urate de lithine qui est le plus soluble de tous les urates. Son action sur la goutte et le rhumatisme se trouve donc parfaitement expliquée.

« On doit à M. Ure l'expérience suivante qui fera comprendre l'action de la lithine dans la gravelle :

« Un calcul composé de couches alternantes d'acide urique et d'oxalate de chaux fut plongé dans une solution faite avec 0 gr. 25 de lithine et 30 gr. d'eau distillée, le liquide fut maintenu à 40°, et cinq heures après il avait perdu 0 gr. 30 de son poids.

« Les sels de lithine dont on fait usage sont : le carbonate, l'iodure, le tartrate et le citrate de lithine.

« La liqueur anti-goutteuse du Dr Alin a pour base des sels de lithine et se prend à la dose d'une cuiller à café, deux fois par jour, une heure avant le repas ou deux heures après.

« Quand la fluxion articulaire sera trop douloureuse, on fera des frictions sur l'articulation avec la pommade suivante :

« Axonge, 30 gr., vératrine, 0.20 g. »

(Dr E. Dupouy.)

On conseille, contre la goutte à l'état aigu : la diète, le repos, une température douce, des boissons sudorifiques ou tempérantes, additionnées de sel de nitre ou de bi-carbonate de soude ; sur le siége de la douleur, des liniments camphrés ou opiacés, l'huile de jusquiame ou de marrons d'Inde, le baume opodeldoch et de la flanelle sur l'articulation.

Contre la goutte à l'état chronique : Eaux de Vichy, de Contrexéville, de Bondonneau, prises à la source, le massage, les frictions, etc.

Goyave. Le fruit du goyavier est de la grosseur d'un œuf de poule et affecte la forme d'une poire. La pulpe en est charnue, fondante, douce, agréable et odorante. Lorsque la goyave est bien mûre, elle est saine et rafraîchissante ; avant la complète maturité, elle est légèrement astringente.

Goyavier ou **Gouyavier** (*Bot.*). Genre de plantes dont on connaît 64 espèces, toutes originaires des contrées tropicales. Le *goyavier poire* est cultivé en Provence ; le *goyavier pomme*, également cultivé dans le midi de la France, porte des fruits dont on fait des confitures. Le *goyavier aromatique* donne des fruits astringents ; le *goyavier de Chine* porte un fruit sucré et acidulé semblable à la pêche.

Graine (*Agric.*). On a dit avec raison que la graine est l'œuf des végétaux. On ne saurait apporter trop de soin dans le choix des graines destinées à être semées, car de ce choix dépend en grande partie la réussite de la récolte à venir. Le meilleur système pour avoir de bonnes semences est celui auquel on a donné le nom de *double echelle.* Voici comment on opère : on cultive avec tous les soins désirables la plante dont on veut récolter la graine pour semence. La récolte faite, on choisit seulement les graines les plus parfaites et on les sème à part. Les plantes qui en proviennent sont cultivées avec les mêmes soins et servent à la reproduction en grand de l'espèce.

Conservation des graines. Les graines fines se conservent dans des paquets étiquetés, dans des sacs de toile ou dans des courges desséchées, le principal est de les tenir à l'abri de l'action de l'air. Les grosses graines se mettent dans du sable ou dans de la sciure de bois ; les graines succulentes doivent être bien isolées les unes des autres ; ainsi que les graines huileuses. Les graines de plantes bulbeuses (ciboule,



Goyavier.

ail, poireaux, oignons, etc.) veulent être, autant que possible, conservées dans leurs capsules ; celles des plantes à gousse conservent mieux leurs propriétés germinatives dans leurs gousses qu'à l'air ; on ne doit les écosser qu'au moment de les semer. Dans tous les cas, les graines conservées doivent être mises en lieu sec, pas trop chaud et à l'abri de la gelée.

Epreuve des graines. On est souvent forcé d'acheter des graines dont on ne connaît pas l'origine ; il est facile de les éprouver pour savoir si elles sont de bonne qualité et si elles germeront bien. Pour cela, on en prend une poignée que l'on sème sur couche et sous cloches ; quelques jours plus tard, on

voit par la quantité qui a germé ce que l'on doit attendre du reste de la graine.

Voici un autre procédé encore plus exact : sur une plaque de liége on étend un lit peu épais de mousse humide ; on sème dans cette mousse 100 des graines à essayer et l'on dépose le liége à la surface d'un vase plein d'eau. Au bout de quelques jours, on compte les graines qui ont germé et l'on se rend compte du nombre de mauvaises graines.

Il est encore plus simple de jeter les graines dans un vase plein d'eau ; les bonnes coulent au fond, tandis que les mauvaises surnagent. Mais cette épreuve ne peut pas s'appliquer aux graines à aigrettes.

TABLEAU DE LA DURÉE DES GRAINES POTAGÈRES

et de l'époque de leur germination.

NOMS DES PLANTES.	DURÉE des GRAINES.	DURÉE de la GERMINATION.
	Ans.	Jours.
Absinthe	1 à 3	8
Ache	3 à 5	10
Angélique	1 à 2	15
Anis	3	»
Arroche	2 à 4	8
Artichaut	[illegible] à 5	10
Asperge	5 à 10	15
Basilic	2 à 5	5
Bette	6 à 10	6
Betterave	2 à 4	6
Blé de Turquie	2	»
Bourrache	2 à 3	8
Buglosse	3	»
Capucine	3 à 6	12
Cardon	7 à 10	10
Carotte	2 à 3	5
Céleri	2 à 4	10
Cerfeuil	1 à 2	5
Chervis	3 à 4	»
Chicorée	6 à 10	»
Chou	6 à 10	10
Choufleur	4 à 5	»
Ciboule	2	»
Citrouille	4 à 6	6
Concombre	5 à 8	6
Coriandre	2 à 3	10
Corne-de-cerf	2 à 3	8
Courge	4 à 6	»
Cresson	3 à 4	5
Épinard	3 à 5	3
Estragon	3 à 4	»
Fenouil	3 à 5	4
Fève	3 à 4	3
Haricot	2 à 4	3
Laitue	2 à 5	4
Lentille	[illegible] à 4	3
Mâche	6 à 7	10
Melon	6 à 15	5
Melongène	4 à 5	8
Navet	2 à 3	3
Oignon	2 a 3	6
Oseille	3 à 4	8
Panais	2 à 3	8
Persil	3 à 5	45
Piment	6 à 8	8
Pimprenelle	3 à 4	10
Poirée	8 à 10	»
Pois	2 à 5	3
Pomme de terre	»	10
Poireau	3 à 4	6
Pourpier	8 à 10	9
Radis	5 à 10	3
Raifort	5 à 6	6
Raiponce	4 à 6	10
Rave	5 à 10	3
Roquette	2	»
Salsifis	1 à 2	8
Sarriette	4 à 5	8
Scorsonère	1 à 3	12
Sénevé	2 à 3	3
Tomate	2 à 3	8
Topinambour	»	15

Grain (*Agric.*). On appelle *grain* une semence ou un fruit qui se présente sous un petit volume ; le *grain* est à la fois la semence et le fruit, tandis que la *graine* est la semence proprement dite contenue dans ce fruit.

CONSERVATION DES GRAINS. Dans nos pays, on conserve ordinairement les grains dans un *grenier;* mais on pourrait avoir recours aux *silos*, comme on le faisait dans l'antiquité et comme on le fait encore en Afrique.

Quel que soit le procédé, on doit commencer par passer le grain au crible et à la tarare pour le débarrasser des corps étrangers. On le porte ensuite au grenier ou, ce qui vaut mieux, dans une chambre à grains située au premier étage de la maison ; il y est plus en sécurité que sous les toits. Il faut ensuite le remuer à la pelle de temps en temps. Pour mettre le blé à l'abri de ses nombreux ennemis, on le dépose, aussitôt après la récolte, dans des tonneaux ou dans de grands boucaux défoncés par un bout et refermés au moyen d'un couvercle mobile maintenu par une grosse pierre. On établit ces boucaux en série le long du mur, dans la partie la plus sombre du grenier et l'on tient les volets fermés.

ÉPURATION DES GRAINS. L'épuration a pour but d'enlever les grains altérés ; il existe plusieurs manières de procéder :

1° *Méthode saxonne* ou *épointage*. On passe le blé entre deux meules légères qui font sauter la pointe velue et le germe et qui décrassent le blé moucheté ; malheureusement cette opération écrase toujours un peu de grain.

2° *Méthode belge* ou *Ramonerie*. Le blé passe également entre deux meules; mais l'une de ces meules est garnie d'une brosse. Le blé, en sortant de dessous la brosse est frappé par un courant d'air qui le débarrasse de la poussière et des corps légers.

Lavage. il faut laver le blé carié ; pour cela, on le met dans un grand panier que l'on plonge dans une eau courante; on remue le blé avec une pelle ou un bâton; les grains avariés surnagent et sont emportés par le courant; les grains sains se trouvent parfaitement lavés; il faut aussitôt les faire sécher au soleil, dans un four tiède ou dans une étuve, en ayant soin de ne pas les soumettre à une température supérieure à + 50°. Il existe, pour le lavage, des appareils spéciaux qui permettent d'opérer sur de grandes quantités. Il faut aussi laver le blé moisi. Pour cela, on le jette dans une eau bouillante que l'on a rendue légèrement alcaline par une faible dose de soude ou de potasse; on laisse refroidir pendant une demi-heure en remuant de temps en temps; ensuite on lave le grain à l'eau froide et enfin on le fait sécher à l'air libre.

Chaulage. Cette opération a pour but de hâter la germination des grains d'hiver et surtout du blé; elle détruit, en même temps, le germe des champignons parasites qui produisent la carie. Il y a plusieurs manières de chauler les grains :

1° *Chaulage à la chaux* ou *chaulage* proprement dit : Pour 10 hectolitres de froment, on fait dissoudre 3 kilogr. de sel dans 100 litres d'eau. Dans un grand baquet, on jette 10 kilogr. de chaux récente ou 15 kilogr. de chaux cuite depuis 15 ou 20 jours. Sur cette chaux on versé un seau d'eau et on la laisse s'éteindre sans y toucher. Quand l'eau est sur le point d'être complétement absorbée, on ajoute un deuxième seau, puis un troisième jusqu'à ce qu'il ne se manifeste plus d'effervescence. On achève alors d'éteindre la chaux en la brassant avec un bâton, ensuite on verse dans le baquet le reste des 100 litres d'eau salée. Un ouvrier puise, au moyen d'une vieille casserole, le lait de chaux et le verse sur le grain mis en tas. Pendant cela, deux autres ouvriers, armés de pelles de bois, retournent le blé pour lui permettre de se pénétrer du liquide et de bien l'absorber. On laisse reposer la masse pendant 8 ou 10 heures; elle devient compacte et l'on est obligée de la désagréger à la pelle. Si on n'emploie pas immédiatement les grains pour le semis, il faut les laisser sur l'aire du grenier et les remuer en les changeant de place une fois tous les deux jours; mais il vaut mieux opérer au moment des semailles. Comme le volume de la semence chaulée augmente d'un cinquième environ, il faut augmenter dans la même proportion la quantité de semence ordinairement employée.

Dans le nord-est de la France, on ne verse pas l'eau de chaux sur le grain; mais on place celui-ci dans un panier à anse que l'on plonge dans le liquide.

2° *Sulfatage*. Ce genre de chaulage est long et dangereux. Dans de l'eau de source, on fait dissoudre 650 gr. de sulfate de cuivre par hectolitre. On met dans un cuvier 4 ou 5 hectolitres de grain, sur lequel on verse l'eau sulfatée de façon qu'il soit recouvert d'environ 15 centimètres d'eau. On brasse; on laisse reposer; au bout d'une demi-heure, on enlève les grains qui surnagent; on les rejette, en ayant soin d'en éloigner les volailles qui pourraient s'empoisonner en les mangeant. On égoutte ensuite le grain sulfaté en le prenant dans des corbeilles; on le fait sécher en couches minces, sur le plancher d'un grenier. Il faut le semer dans les 24 heures ou le remuer de temps en temps, de crainte qu'il ne s'échauffe.

Au lieu de sulfate de cuivre qui est dangereux, on peut employer du sulfate de soude, à la dose d'un kilogr. pour 6 litres d'eau et 1 hectolitre de grain; on mélange le sulfate de soude avec 2 kilogr. de chaux.

Vin de grains. « Un tonneau fraîchement vide de vin est défoncé d'un bout et incliné pour avoir la facilité de clouer à la douve de la bonde et en dedans, à la distance de trois doigts du fond, une grille dont les interstices soient serres afin que le marc ne passe pas à travers; un petit panier d'osier remplit cet objet. On fait un trou avec un perçoir à la mesure de la cannelle de bois qu'on se propose d'adapter, et on a soin qu'il corresponde au centre de la grille inté-

rieure. Ce tonneau fait le service d'une cuve.

« On adosse ce tonneau à un mur ou à un corps solide, sur des chantiers ou des pavés à la hauteur de 30 centimètres au moins, pour pouvoir glisser dessous le jable un baquet ou un petit broc, on place la cannelle et on verse dans le tonneau la quantité de farine qu'on veut employer.

« Si c'est en hiver on fait usage d'eau tiède, si c'est en été ou que l'emplacement soit chauffé par un poêle on ne chauffe pas l'eau.

« On emplit d'abord à moitié le tonneau d'eau et avec une pelle ou un rable on brasse les matières pendant un quart d'heure pour les empêcher de se grumeler, ensuite on les abandonne au repos, puis on recommence à brasser si, 24 heures après, la farine n'est pas en dissolution.

« Des bulles d'air, une écume blanche s'élèvent à la surface du marc et annoncent les premiers mouvements de la fermentation. Si après quelques jours celle-ci ne se manifeste pas, il faut recourir à l'eau tiède, surtout s'il fait froid. Un entonnoir à longue douille qui conduit l'eau dans le fond de la cuve distribue mieux la chaleur dans toutes les parties du moût que si on la versait à la surface. A défaut d'entonnoir on fait un ou plusieurs trous dans le marc, et on verse l'eau tiède dans les vides pour exciter la fermentation. On emplit le tonneau à la distance d'environ 15 centimètres du haut de cette cuve, qu'on foule. On fait avec une bondonnière un trou au milieu de la pièce du fond principal, et en versant par ce trou on achève le remplissage de la cuve à 4 ou 5 centimètres du fond, avec de l'eau tiède, et on laisse la fermentation se faire. Si le mouvement était trop tumultueux la liqueur aurait ainsi la faculté de se répandre par le trou du fond, et enfin au bout de quelques jours on bouche le trou d'abord légèrement et ensuite davantage.

« Si l'on opère en été, ou emplira d'abord d'eau froide, la cuve aux trois quarts, et l'on brassera vigoureusement les matières à diverses reprises, puis on introduira le lendemain quelques matières fermentescibles, telles que de la levure, de la lie claire de vin, des jus de fruits doux, acides ou sauvages nouvellement cueillis, tels que poires ou pommes que l'on aura écrasées, prunes, nèfles, coings, cerises, groseilles, cassis, feuilles vertes de vigne, etc. La fermentation établie, on ferme la cuve et on la remplit, à 5 centimètres près, avec 39 litres d'eau tiède pour pousser la fermentation au plus haut degré. Au bout de quelques heures qu'elle est redevenue calme, on soutire la liqueur dans une autre cuve, on attend quelques semaines qu'elle soit éclaircie et que le sédiment se soit précipité.

« On emploie avec avantage l'acide tartrique à cette fabrication des vins de grains : 500 grammes suffisent pour 2 hectolitres de moût.

« A la fermentation calmée succède la séparation des fèces, du son et des parties hétérogènes, mais quand le vin de grains reste trouble et épais, on le clarifie. On prend à cet effet 30 grammes de colle de poisson qu'on fait bouillir dans un litre d'eau, qui donne après refroidissement une gelée épaisse. On tire 2 à 3 litres de liqueur dans laquelle on verse cette gelée qu'on y fouette avec un petit balai, et on introduit le tout dans le tonneau; le vin se clarifie en quelques jours. S'il reste trouble ou épais après 8 jours on le soutire dans l'état où il est, et on recommence cette opération dans le tonneau où il est transvasé, en doublant la dose de colle de poisson et ajoutant une pincée de sel commun en poudre.

« A la campagne, où l'on ne peut pas se procurer de la colle de poisson, on emploie par tonneau une demi-douzaine de blancs d'œufs, bien frais, que l'on fait mousser comme une crème dans de l'eau claire. On verse cette mousse dans le tonneau en l'agitant en tout sens. On emploie une douzaine de blancs d'œufs quand le vin est difficile à clarifier. En soutirant la liqueur et la séparant de sa lie, réitérant l'opération du collage et laissant en repos, après l'avoir brassé dans le tonneau, la masse du vin reste nette, claire et transparente.

« Le sédiment de plusieurs tonneaux de vin de grains étant recueilli dans un seul, on le laisse reposer; la masse se partage en deux parties, celle qui surnage est liquide, et peut être employée comme ferment, celle du fond,

ou le marc, sert d'aliment aux bestiaux.

« Ce vin peut être amélioré dans sa qualité par deux moyens. Le premier moyen pour cela est une addition de huit litres d'eau-de-vie par 2 hectolitres. On incorpore cette eau-de-vie lorsque la liqueur est séparée de sa lie en mélangeant à mesure qu'on transvase. L'autre moyen est celui de la concentration par la gelée. En exposant un tonneau de vin à la gelée quand le thermomètre est au-dessous de 0°, l'eau superflue contenue dans le vin se convertit en glace, tandis que la portion chargée d'alcool ne se congèle pas. C'est la méthode générale, mais elle ne réussit pour le vin de grains que lorsque la gelée est modérée; alors il n'y a que le tiers ou le quart de l'eau superflue qui gèle dans une nuit, mais si le froid est excessif le mieux est, après quelques heures de congélation modérée, de tirer le vin qui se trouve réuni au centre. »

(Jolivet.)

Graisse (*Cuis.*). Matière que l'on trouve dans tous les tissus animaux et principalement dans les interstices du tissus cellulaire; elle est formée d'oxygène, d'hydrogène et de carbone; elle est composée de deux principes immédiats : la stéarine et l'élaïne; elle renferme quelquefois un principe odorant.

Graisse de porc ou *Saindoux* (*Econ. rur.*). On fait fondre toutes les parties grasses du porc, lorsqu'on a résolu ne pas les conserver autrement; on peut y ajouter tout ou partie de la *coiffe*, membrane qui enveloppe les intestins. On découpe en petits morceaux, les pannes, le lard et les menues parties que l'on a détachées des morceaux de lard, pour leur donner une forme carrée; on enlève la couenne, parce qu'elle ne saurait fondre. Les parties grasses à faire fondre étant coupées ou même hachées aussi menu que possible, on les jette dans un chaudron avec un peu d'eau (environ 1 litre). On fait chauffer d'abord à petit feu en remuant continuellement; dès que la graisse commence à fondre on anime un peu le feu et on remue continuellement, à l'aide d'un morceau de bois. La graisse est cuite quand il ne s'en échappe plus de vapeur et lorsque les parties qui ne peuvent fondre sont cuites, mais non encore rousses. L'opération dure plus ou moins longtemps, suivant la quantité sur laquelle on opère. Pour fondre la graisse entière d'un gros porc, il faut compter une journée complète. La graisse étant cuite, on la coule à travers une fine passoire dans des vases de grès. Ce qui reste dans la passoire porte les noms de *rillons* ou *grillons*. On met ce résidu dans des pots à part et il se conserve très-bien, pourvu qu'on ait soin de le couvrir d'une bonne couche de graisse. Les rillons, étendus sur des tartines de pain, deviennent le régal des enfants, dans les pays que nous appelerons *pays à graisse*, pour les distinguer des contrees où l'on fait la cuisine au beurre ou à l'huile. Fabriquée comme nous venons de le dire, la graisse est très-bonne et fait d'excellente cuisine; les provinciaux qui y sont habitués ont, pour la plupart, beaucoup de peine, lorsqu'ils changent de pays, à se faire à la cuisine dont le beurre forme la base. Dire qu'on la regrette, c'est faire son éloge. Dans la pratique, on a le tort d'ajouter à la panne, pendant la fonte, divers aromates, des plantes aromatiques, etc., qui ont le grave inconvénient de ne pas convenir à tous les mets dans lesquels la graisse peut être appelée à entrer; selon nous, il est préférable qu'elle n'ait aucune saveur particulière.

On est encore dans l'usage de saler et de poivrer la panne outre mesure. La graisse absorbe fort peu de sel; le surplus se précipite au fond du vase et les rillons ne sont plus mangeables.

On emplit les pots autant que possible, parce qu'en refroidissant, la graisse diminue. Deux jours après, on couvre les pots avec un double papier que l'on maintient à l'aide d'une ficelle. Placée en lieu frais, la graisse peut se conserver une année et même deux. Il faut la mettre à l'abri des chats et des rats.

Chez les charcutiers de Paris, la graisse est souvent mélangée de farine qui lui donne de la blancheur; on la rend plus légère en l'agitant avec une cuiller pendant qu'elle refroidit.

Souvent inodore, presque toujours incolore, d'une saveur douce et fade, fondant à une température peu élevée, plus légère que l'eau et insoluble dans ce liquide, la graisse ne contient que très-peu de principes nutritifs, elle relâche et elle ne se digère facilement

que lorsqu'on est habitué à en manger. Dans certains pays du sud-ouest de la France, la graisse est employée dans la cuisine, à l'exclusion du beurre et de l'huile; il faut dire qu'elle est préparée avec soin et n'offre que peu de rapports avec les saindoux que l'on vend à Paris.

Graisses de ménage. Dans le cours de cet ouvrage, nous conseillons souvent de dégraisser les ragoûts, parce que beaucoup d'estomacs digèrent difficilement les graisses qui surnagent à leur surface. L'opération du dégraissage est bien simple; si les mets sont encore chauds, on les dégraissera en passant à plusieurs reprises une cuiller à la surface; la graisse nageant à la surface, sera seule prise par la cuiller. Si le ragoût est froid, l'opération est bien plus facile, car la graisse se trouve figée à la partie supérieure. Pour dégraisser les mets bouillants, il suffit de passer une cuiller du côte opposé aux bouillons

La graisse ainsi obtenue est impure; vous la purifierez en la faisant fondre dans de l'eau chaude et en la laissant refroidir dans cette eau; les parties impures tomberont au fond de l'eau; la graisse se figera au dessus de l'eau et sera très-pure. Vous assécherez, avec un linge, la croûte ainsi obtenue.

Cette graisse fera d'excellente friture; elle pourra servir aussi à toutes les préparations culinaires.

Voici une autre manière de clarifier les graisses de ménage. On les met dans une casserole à feu vif. Au premier bouillon, on couvre le feu et on jette dans la graisse une tranche assez épaisse de pain humide. Lorsque le pain est frit, on retire la casserole du feu, on laisse refroidir un peu la graisse et on la passe à la serviette.

Graisses rances.. Pour leur enlever leur rancidité, on les fait fondre dans de l'eau bouillante, en y joignant un peu de poussier de charbon de bois, bien enfermé dans un nouet de linge d'un tissu très-serré, de façon que le charbon ne puisse se répandre dans l'eau. On fait bouillir un instant; puis on retire le vase de dessus le feu, on enlève le nouet et on laisse refroidir. On enlève la graisse refroidie et, pour lui enlever son excès d'humidité, on la fait chauffer de nouveau pour y faire frire une tranche de pain humide.

Graisse d'oie. La graisse d'oie se prépare de la même manière que la graisse de porc ; elle rancit moins facilement qne le saindoux ce qui fait qu'on la sale très-peu; souvent même on ne la salle pas du tout. La graisse d'oie est excellente pour la cuisine; elle a plus de délicatesse et plus de goût que celle du porc.

Graisse de bœuf, de veau et de mouton. Les parties grasses du bœuf, du veau et du mouton, produisent le *suif*, dont on fait de la chandelle et dont on extrait les bougies stéariques. On ajoute quelquefois un peu de graisse de veau à la graisse de porc; mais le produit n'est jamais blanc; c'est pourquoi nous ne conseillons pas de suivre les préceptes de certains dispensaires de cuisine qui conseillent pour la confection du saindoux, un mélange de panne de veau et de panne de cochon.

Graisse pour essieux. On fait fondre ensemble à feu doux 750 gr. de vieux oing et 500 gr. de poix de Bourgogne noire; on ajoute 250 gr. de mine de plomb en fine poudre (plombagine) et on retire du feu. On remue le mélange jusqu'à ce qu'il soit complétement refroidi. Cette graisse se conserve très-longtemps sans s'altérer.

Taches de graisse. Les procédés pour enlever les taches de graisse varient naturellement suivant la nature des étoffes. Voici comment on procède dans la plupart des cas pour les étoffes de laines. On imbibe la tache avec de l'essence de térébenthine rectifiée que l'on étend au moyen d'une éponge fine ou d'un tampon de linge. On enlève le plus possible l'essence et le corps gras qu'elle tient en dissolution; ensuite, on la mouille de nouveau avec un peu d'essence et on couvre la partie tachée avec de la terre à foulon ou de la terre de pipe en poudre ou avec de la cendre tamisée. Une demi-heure après, on enlève la poudre absorbante, on donne un coup de brosse; si la poudre a laissé quelque empreinte, on l'efface en la frottant avec de la mie de pain. L'essence de térébenthine destinée au dégraissage doit être récente et *purifiée* Lorsqu'on l'achète, il faut bien spécifier l'usage que l'on en veut faire, sans quoi, on s'exposerait à recevoir de l'es-

sence ordinaire qui ne produirait pas du tout le même effet. En outre, il ne faut pas oublier de couvrir immédiatement avec une poudre absorbante la place imbibée d'essence, sinon il se formerait autour de la tache une nuance que les teinturiers appellent *cerne*. La *benzine* ne présente pas les mêmes inconvénients et il vaut mieux y avoir recours.

Pour les étoffes de laine délicates et les étoffes de soie, le procédé n'est pas le même; il faut avoir recours au repassage à travers un papier de soie, combiné avec l'emploi de l'alcool rectifié. Lorsqu'il s'agit d'étoffes dont les nuances sont moirées et très-claires, on applique la partie tachée sur une table; on verse une goutte d'alcool sur la tache que l'on recouvre aussitôt d'un linge fin; on repasse avec un fer chaud, en déplaçant le linge à chaque coup de fer. Quand l'empreinte de la tache est à demi effacée sur l'étoffe, on y verse quelques gouttes d'éther sulfurique.

Sur le linge, l'emploi d'un savonnage chaud pratiqué à diverses reprises, est presque toujours suffisant. Mais pour les cotons imprimés susceptibles de déteindre si on tentait d'enlever les taches avec de l'eau et du savon, il faut employer le fiel de bœuf ou le jaune d'œuf qui ont la propriété de dissoudre les corps gras sans altérer les couleurs. Le fiel doit être *purifié*, sinon il pourrait laisser sur l'étoffe quelques traces de la couleur qui lui est propre. On rince ensuite à l'eau claire l'endroit taché.

Pour les taches de graisse sur le papier, que celui-ci soit blanc, de couleur, écrit ou imprimé, il y a plusieurs procédés.

L'un consiste à appliquer sur la tache un morceau de papier brouillard que l'on chauffe à l'aide de braise allumée que l'on place dans une cuiller d'argent. On change le papier à mesure qu'il s'imprègne de graisse. Ensuite on enduit, à l'aide d'un petit pinceau, les deux côtés du papier encore chaud, d'une légère couche d'huile presque bouillante. La graisse disparue, on rend au papier sa blancheur en imbibant la place tachée avec de l'esprit de vin rectifié.

Un autre procédé consiste à mettre sur les deux côtés de la tache une couche de terre bolaire blanche (argile blanche en fine poudre); cette couche doit être à peu près de l'épaisseur d'une lame de couteau. Sur chaque couche de terre on met une feuille de papier et on soumet le tout à la presse pendant 24 heures. Au bout de ce temps, on remplace la terre par une nouvelle couche; on presse de nouveau pendant le même espace de temps.

On peut encore enfermer, dans deux sachets de mousseline très-claire, des cendres de charbon de bois bien tamisées; on place un tampon sur la tache et l'autre dessous; on serre fortement les tampons au moyen d'une pincette ou d'un fer à friser, modérément chauffé; on répète cette pression jusqu'à ce que les tampons aient complétement absorbé la graisse.

Grange (*Écon. rur.*). La grange renferme ordinairement une *aire* pour battre le grain pendant le mauvais temps; un *ballier*, compartiment isolé où l'on conserve les balles et les menues pailles provenant du battage des céréales. Les granges doivent être situées à proximité du centre de l'exploitation; l'accès en doit être facile: l'une des portes doit être assez large et assez haute pour que les charrettes chargées de gerbes y puissent entrer aisément. Il faut soigneusement crépir les murs de la grange, en dedans comme en dehors; c'est le seul moyen d'empêcher les petis rongeurs d'y pénétrer.

Granit (*Conn. us.*). C'est le minéral qui forme la grosse charpente de notre globe. Il est d'un grand usage dant l'art des constructions, en raison de sa dureté; on en fait des auges, des bornes, des revêtements de trottoirs. Comme on peut le retirer des carrières en blocs énormes, d'une seule pièce, et comme il est susceptible de prendre un beau poli, il constitue la pierre monumentale par excellence.

Une remarquable variété, la *syénite*, ou *granit rouge*, qui s'extrait de Syène, en Egypte, a fourni les plus beaux blocs.

Le granit renferme, par parties à peu près égales, des cristaux de feldspath, de quartz et de mica.

Granite (*Dessert*). Espèce de sorbet qui s'obtient ainsi : Dans une sorbetière bien sanglée, versez 1/2 litre de sirop à 25 degrés et une bouteille de

vin de champagne ; faites congeler. Au moment de servir, ajoutez au sorbet 250 gr. de fruits (fraises, jus de citron ou d'oranger, etc.)

Autre recette. Soit à préparer, par exemple, une granite aux groseilles, on mêle un demi-litre de sirop léger avec un demi-litre de jus de groseilles, le jus d'une orange et quelques brins de zeste ; on passe le mélange au tamis et on le verse dans la sorbetière où on le travaille pendant 7 ou 8 minutes, en plusieurs fois. La préparation se congèle en granites, c'est-à-dire, qu'en raison des intervalles que l'on passe sans la travailler, elle se prend irrégulièrement et forme des petits glaçons ; on la sert dans des verres, comme les sorbets.

Granite à l'orgeat. On fait tout simplement congeler en granite du sirop d'orgeat étendu d'eau. Ou bien, on prépare une composition au lait d'amandes fraîches, pilées en égales proportions avec des semences de melons mondées. On ajoute à ce lait une égale quantité de sirop et on fait congeler en granite.

Granules (*Pharmacie*). « On désigne sous le nom de *granules*, des pilules très-petites dont le poids n'excède pas 5 centigr. On administre sous cette forme des substances très-énergiques qui, le plus ordinairement y sont introduites à la dose de 1 milligr. par granule. » (*Codex.*)

Gras-double. Voy. TRIPES.

Gratiner. C'est faire cuire un mets avec feu dessus et dessous, afin qu'il soit recouvert dans toutes ses parties d'une croûte ayant la couleur du pain bien cuit. Ordinairement, on saupoudre les objets à gratiner avec de la *chapelure* ou de la *panure*.

Gratiole (*Méd. dom.*). Cette plante vivace, appelée aussi *Herbe au pauvre homme* et *Petite digitale*, est commune dans les endroits marécageux ; elle atteint de 30 à 40 centimètres. Elle constitue un purgatif énergique et irritant qu'il faut employer avec circonspection, surtout lorsqu'il y a déjà inflammation de l'intestin.

Une infusion de 12 gr. dans 2 verres d'eau bouillante amène des selles abondantes sans coliques.

L'infusion de 3 gr. de feuilles dans l'eau d'un lavement sert à détruire les petits vers blancs qui siégent dans l'intestin, au voisinage de l'anus et y causent des démangeaisons insupportables.

L'infusion de 10 à 15 gr. donnerait un lavement purgatif.

Gratteron (*Méd. dom.*). Cette plante annuelle, appelée aussi *Rièble* et *Capille à teigneux* est très-commune sur les buissons et dans les haies. Elle porte, en été, des fleurs blanches en petites grappes à l'aisselle des feuilles. C'est une plante diurétique peu employée et pourtant assez utile contre les infiltrations des membres survenues spontanément ou à la suite de la scarlatine. On donne, chaque jour, en décoction, 2 poignées de la plante fraîche dans un litre d'eau ou 60 gr. de la plante sèche pour la même quantité d'eau.

Gravelle ou CALCULS RÉNAUX (*Méd.*). « La gravelle, qui représente déjà une maladie souvent sérieuse, est, en même temps, la menace permanente d'une plus sérieuse encore. L'expulsion de matières pulvérulentes, de sable ou de graviers qui la caractérise n'est qu'une conséquence de la formation anormale de ces produits dans le rein. La gravelle se rattache à ce que les médecins désignent sous le nom de *lithiase*, du mot grec *lithos*, pierre.

« Et la lithiase rénale n'est souvent qu'une manifestation de la goutte, dont l'un des caractères est le dépôt, en divers points de l'organisme, de produits analogues. C'est, dans tous les cas, la première étape de la maladie calculeuse.

« Par l'irritation qu'ils déterminent sur leurs parcours, les graviers produisent, en outre, soit de simples troubles nerveux passagers qui peuvent atteindre une grande intensité (*colique néphrétique*), soit une inflammation des voies d'expulsion (*pyélite*) ou du rein lui-même (*néphrites*) ; enfin, si les voies d'expulsion sont trop étroites pour leur livrer passage, ils s'y arrêtent ; le liquide sécrété, s'accumulant alors en deçà de l'obstacle, distend les conduits, et plus tard le rein, qui se désorganise à la longue par l'effet de cette distension. De là résultent différents troubles, dépendant à la fois de la rétention du liquide et de l'insuffisance d'une sécrétion spoliatrice de principes dont l'accumulation dans l'organisme est nuisible.

« La connaissance des conditions

dans lesquelles se forment ces graviers, origine des calculs, est donc des plus importantes, en ce sens qu'elle nous dicte à la fois les précautions hygiéniques et les pratiques médicamenteuses qu'il convient d'opposer à la maladie calculeuse, en vue de la prévenir et d'en atténuer les conséquences.

« La gravelle, ou plutôt les calculs rénaux, sont communs chez l'enfant; la gravelle proprement dite est plus commune chez l'adulte; gravelle et calculs sont surtout fréquents de 50 à 70 ans; la femme y est moins sujette. M. Lécorché insiste sur l'influence héréditaire; il met au second plan l'influence de la position assise ou couchée sur le dos, qu'il subordonne à une prédisposition générale. L'exercice exagéré serait moins une cause de formation des calculs, que l'occasion de leur apparition dans les voies d'expulsion. On peut en dire autant des émotions morales, de l'ingestion d'aliments acides provoquant une sensation vive et imprévue. Les calculeux sont plus nombreux en Angleterre, en France, à Ténériffe, en Islande, en Egypte; moins nombreux, au contraire, en Suède, en Norwége, en Syrie et dans certaines parties de l'Autriche. Peut-être l'alimentation joue-t-elle ici un rôle qu'on a peine à attribuer au climat, lorsqu'on remarque que des localités voisines presentent sous ce rapport des différences notables.

« L'origine de la gravelle est plus intéressante à étudier, quand on se reporte à la constitution du dépôt, parce que la nature acide, alcaline ou neutre du sel déposé, la connaissance de ses éléments constitutifs de telle ou telle provenance justifient des indications souvent opposées, dont les unes et les autres sont directement nuisibles, quand elles ne sont pas opportunes. M. Lécorché traite ce point de la question avec un soin tout particulier.

« Sous le rapport de la facilité avec laquelle les dépôts traversent les conduits qui partent du rein, où ils ont pris naissance, on les distingue en sables, qui les franchissent aisément ; graviers, qui y occasionnent des désordres ; calculs, qui s'y arrêtent; mais le plus ou moins de facilité avec laquelle s'effectue ce passage dépend beaucoup de certaines conditions individuelles ; et la distinction des concrétions, d'après leur composition chimique, est beaucoup plus importante, au point de vue du traitement.

« Sous ce rapport il faut distinguer : 1° la gravelle acide, où les dépôts sont constitués par l'acide urique ou l'acide oxalique ; 2° la gravelle alcaline, où les concrétions sont des sels de chaux ou d'ammoniaque; 3° la gravelle indifférente, où l'on trouve des produits de nature diverse : xanthine, cystine, etc.

« L'agglomération des éléments de ces dépôts peut s'effectuer par cristallisation; mais souvent aussi ils restent à l'état amorphe, et sont unis par le mucus solidifié des conduits. Comme l'inflammation des voies d'expulsion favorise la production de ce mucus, on conçoit que l'inflammation devienne une condition favorable de la formation des calculs, et réciproquement que les agents qui la combattent puissent exercer une action salutaire sur la marche de la maladie calculeuse, alors même qu'ils seraient sans effet sur les calculs eux-mêmes.

« La nature des éléments chimiques influe, dans une certaine mesure, sur la coloration des graviers, d'où les noms de gravelle rouge (acide urique), jaune (oxalate de chaux), grise (phosphate ammoniaco-magnésien), blanche (phosphate de chaux); mais ces colorations diverses ne s'observent que sur les graviers déposés depuis un certain temps. D'autres sels : urates de potasse, de soude ou de chaux, se rencontrent aussi dans les graviers, mais jamais on n'en rencontre d'exclusivement formés de ces sels.

« Les plus durs sont ceux formés d'acide urique ou d'oxalate de chaux ; les plus friables sont les graviers phosphatiques, qui, pour cette raison, reparaissent plus fréquemment.

« Les conditions dans lesquelles se produit la gravelle indifférente, cystique ou xanthique, sont encore mal déterminées ou tout à fait inconnues.

« La gravelle alcaline est plus commune. Celle dont les concrétions ont pour base l'ammoniaque, produit étranger à l'urine normale, paraît de provenance toute locale. Elle naît sous l'influence d'altérations des organes provoquant la décomposition de l'urée, qui passe à l'état de carbonate d'ammo-



1. Silène Pandula | 3. Silène Striata
2. Silène Schœtta | 4. Silène Régia

niaque, ce carbonate se décomposant lui-même en présence des phosphates pour produire le phosphate ammoniaco-magnésien, élément des concrétions de cette classe. On discute aujourd'hui beaucoup pour savoir si cette décomposition ne résulterait pas de l'action de ferments organiques importés du dehors. M. Lécorché se rallie à l'opinion d'après laquelle les éléments organiques qui sont dans les organes malades suffisent à provoquer la décomposition.

« La forme calcaire de la gravelle alcaline, se manifeste quand l'alcalinité non ammoniacale de l'urine détermine l'insolubilité et le dépôt des phosphates de chaux ou de magnésie qu'elle contient : et cette alcalinité du liquide urinaire paraît tenir à ce que les conduits préalablement enflammés fournissent des alcalis fixes, tels que la potasse et la soude. Ces alcalis neutraliseraient l'acidité du liquide due à l'acide phosphorique et provoqueraient le dépôt des phosphates terreux insolubles dans un liquide alcalin, et parfois même celui des carbonates.

« La gravelle oxalique peut être produite à volonté, par l'usage des groseilles, de l'oseille, des tomates, de la rhubarbe fraîche, ou en injectant dans le sang des animaux des solutions concentrées d'acide urique. Chez les malades elle semble naître d'une influence locale, qui modifie l'acide urique, déjà produit en excès, et le transforme, par le fait d'une oxydation excessive en ammoniaque et acide oxalique.

« La gravelle urique, la plus commune et la mieux définie, résulte, en partie, d'une transformation incomplète des substances azotées introduites dans l'économie par l'alimentation. Normalement elles se transforment en urée; imparfaitement brûlées, elles se transforment en acide urique, qui représente un point d'arrêt dans cette évolution nutritive. Cette combustion incomplète résulte tantôt de ce que ces substances sont ingérées en excès, tantôt de ce que l'abus de l'alcool, du café, du thé ralentit les combustions. L'excès d'acide urique, dans le sang, est l'un des caractères de la goutte qui se produit sous les mêmes influences. Une telle alimentation a aussi pour effet d'augmenter la proportion de phosphore dans le sang dont les bases sont insuffisantes pour neutraliser à la fois l'acide urique et les phosphates. Un phosphate acide est, par suite, éliminé en même temps que les urates et se neutralise à la longue, en empruntant leurs bases aux urates. L'acide urique se précipite; et toute acidité de l'urine : celle qui résulte, par exemple, de l'ingestion en excès d'acides végétaux des fruits, des boissons acides, des vins acidulés, produit les mêmes résultats.

« Telles sont les deux conditions capitales de la gravelle urique, celles sur lesquelles se base le traitement préventif de cette affection. »

(Dr Ad. Nicolas.)

Causes. « Les principales causes qui déterminent la gravelle sont une nourriture trop succulente, les viandes, notamment celles de gibier, le vin généreux, l'habitude de boire peu d'eau, les liqueurs, les transpirations abondantes et surtout le défaut d'exercice. Cette affection est quelquefois héréditaire

Symptômes. « Lorsque les graviers se déplacent dans les reins ou s'engagent dans les uretères, il survient des douleurs parfois atroces qu'on appelle *coliques néphrétiques*, consistant d'abord en une sensation d'*engourdissement* dans le rein malade, puis en une *douleur vive, continue*, s'irradiant, chez l'homme, jusqu'au testicule correspondant qui est rétracté vers l'anneau. Il survient en même temps une *agitation* extrême : les malades ne trouvent aucune bonne position ; ils ont des *nausées* et des *vomissements* bilieux ; la *sécrétion urinaire* est diminuée ou sanguinolente. Ces souffrances durent de quelques heures à deux jours ; elles se terminent ordinairement par la chute du gravier dans la vessie.

« Cette maladie est sujette à retour et fait courir un danger sérieux. Nous ne l'avons éprouvé nous-même que trop souvent.

Traitement. « 1° *Pendant les coliques.* Faire usage de grands bains tièdes prolongés, ou souvent répétés, prendre des lavements émolients et narcotiques ; des inhalations de chloroforme et d'éther; faire des frictions calmantes sur les reins ; y placer des ventouses ou des sangsues, et boire abondamment de l'eau dans laquelle on met 4 ou 5 gr. par litre de bicarbonate de soude, ou

mieux, de l'eau de Vichy ou de Contrexéville, si l'on en a à sa portée. Le docteur Becker se loue beaucoup de l'emploi du borate d'ammoniaque à la dose de 8 gr. pour 150 gr. de véhicule, dont on donne une cuillerée toutes les deux heures.

2° *Après l'accès.* « Pour prévenir le retour de la maladie, on s'abstient de tout ce qui peut former une nouvelle concrétion, c'est-à-dire de vin généreux pur, de toute liqueur spiritueuse, et de repas trop succulents; on boit chaque jour beaucoup d'eau pure ou chargée de goudron ou de bicarbonate de soude, et on prend de l'exercice. On fait usage aussi (près des sources, s'il est possible), de l'eau de Vichy ou de Contrexéville. » (Dr DUPASQUIER.)

Gravures (*Nettoyage des*). Il est toujours possible de nettoyer une gravure, une estampe ou un papier quelconque, quelqu'altéré qu'ils soient par la vétusté ou l'exposition à l'air. La seule condition est qu'ils conservent une suffisante solidité. Il faut avoir un vase qui puisse contenir *à plat* le papier à nettoyer; au besoin, on en construira un en bois blanc, de quelques centimètres plus long et plus large que l'estampe. On cloue des réglettes de 5 à 6 centimètres de haut, autour d'une planche de bois blanc, de manière à en faire une boîte plate. Sur les joints de cette boîte on applique une couche de cire fondue mêlée avec une égale quantité d'essence. L'essence s'évapore et la cire prend de la consistance; en donnant 3 ou 4 couches, la boîte pourra contenir un liquide sans le laisser échapper. L'enduit étant bien sec, on étend, à plat, l'estampe au fond de la boîte et l'on y verse de l'eau de javelle coupée de deux tiers d'eau. Pour une estampe, l'eau doit avoir une profondeur de 15 millimètres; on en augmente la quantité s'il y a plusieurs papiers à faire blanchir. Au bout de 10 ou 12 heures, si le papier a bien repris sa blancheur, on penche la boîte pour verser le liquide et à la place on y verse de l'eau claire que l'on renouvelle après quelques minutes. On jette bientôt la nouvelle eau, on place la boîte debout contre un mur et on n'enlève les estampes que lorsqu'elles sont sèches et bien raffermies. Ce procédé est très-bon pour les papiers jaunis à l'air. Si pendant l'opération, on veut faire disparaître des ordures de mouches, on tâche d'abord de les enlever en les frottant doucement avec un morceau de fine éponge légèrement mouillée.

Autre procédé. On plonge avec beaucoup de précautions, la gravure dans une très-légère solution de chlore (*eau chlorurée*), en se servant d'un vase assez profond pour que l'estampe y puisse être baignée verticalement. Au bout de quelques secondes, on retire le papier et on le plonge aussitôt dans l'eau pure. On répète ces immersions alternatives jusqu'à ce que l'épreuve soit aussi vive que si elle sortait de chez l'imprimeur. La solution de chlore ne détruit qu'imparfaitement les taches d'encre; à la place elle laisse subsister une tache jaune. Il faut attaquer très-doucement cette tache à l'aide d'une eau acidulée par quelques gouttes d'acide sulfurique ou d'une solution de sel d'oseille (*oxalate de potasse*); l'application du liquide se fait au moyen d'un pinceau fin.

S'il s'agissait de graisse ou d'huile ou de toute autre matière grasse, on opérerait comme nous avons dit à notre article GRAISSE (*Taches de*). Les corps gras placés sur la marge et non sur la partie imprimée peuvent s'enlever avec la benzine; mais il faut éviter d'atteindre l'encre d'impression, parce que la benzine la détruirait et ferait du barbouillage.

Grèbe (*Conn. us.*). Plongeur palmipède dont 5 espèces abondent sur les bords du lac de Genève. Son plumage lustré, surtout celui de la poitrine et du ventre, est recherché à cause de sa finesse; on en fait des fourrures. Le type du genre est le *grèbe huppé*, qui mesure environ 50 centim. de long.

Greffe (*Hort.*). La greffe est la manière la plus savante de multiplier les plantes. Elle consiste dans l'union de deux branches du même individu, ou dans le transport d'une jeune branche ou d'un jeune bourgeon d'un arbre sur un autre arbre de la même espèce ou du même genre. Cette opération n'a pas seulement pour but de multiplier les arbres; elle conserve et propage les bonnes variétés de nos fruits, elle les améliore même en leur donnant plus de volume, de parfum et de saveur. Elle rend la grâce et la vigueur à des arbres, soit en remplaçant les parties malades

ou mutilées, soit en rétablissant la symétrie dans les espaliers, les haies, les berceaux, etc. Enfin, grâce à la greffe, il est facile de reconnaître, plus tôt que par tout autre moyen, le mérite d'un fruit; il suffit de prendre sur le sujet nouveau un ou plusieurs rameaux que l'on greffe sur un arbre en plein rapport. 2 ou 3 ans après, les rameaux greffés portent fruit, tandis que s'ils étaient restés sur le sujet, il aurait fallu attendre leur fructification pendant 10, 12 et même 15 ans.

L'opération de la greffe doit avoir lieu par un temps doux, dans une saison où les sujets soient suffisamment en sève pour alimenter les greffes. Il est nécessaire de supprimer tous les bourgeons situés au-dessous d'une greffe, excepté s'il s'agit d'une greffe en *écusson à œil dormant*. Dans ce cas, la suppression est subordonnée à l'usage auquel elle est destinée. Pour les opérations de la fin de l'hiver et du printemps, après avoir coupé les scions ou les rameaux, on les pique en terre par le gros bout, au nord et au pied de l'arbre dont on les a détachés et on les y laisse jusqu'au moment de s'en servir. Pour les opérations de la fin de l'été, les greffes cueillies d'avance se tiennent dans l'eau et à l'ombre.

Avant l'opération, on commence par se munir de l'engluement destiné à garantir du contact de l'air et des eaux pluviales les incisions et les greffes.

Cire à greffer. Ce mastic se compose de la façon suivante :

Ayez, pour 100 parties en poids:

Poix de Bourgogne, 28 p.; poix noire, 28 p.; cire jaune, 16 p.; suif, 14 p.; cendres tamisées ou cire, 14 p.

On peut encore employer le mélange suivant :

500 gr. de poix de Bourgogne; 125 gr. de poix noire; 60 gr. de cire jaune; 60 gr. de résine et 15 gr. de suif de mouton.

Quel que soit le mélange auquel on donne la préférence, on doit l'employer assez chaud pour être liquide, mais pas assez pour brûler ou altérer les tissus de l'arbre. On le fait fondre sur un feu doux pour mélanger intimement toutes les parties qui le composent et on le maintient chaud pendant l'opération à l'aide d'un fourneau portatif. Au moment où on l'emploie, la cire doit être assez refroidie pour qu'on puisse en supporter la chaleur avec la main. On l'étend sur les plaies de la greffe au moyen d'une petite brosse, qu'il ne faut pas laisser séjourner dans le mélange lorsque celui-ci est sur le feu.

On peut préparer aussi une excellente cire à greffer en faisant fondre ensemble :

Poix noire, 30 p.; résine, 30 p.; cire jaune, 28 p.; suif, 12 p.; cendres ou briques pulvérisées, 8 p.

Cire à froid. Faites fondre ensemble et mélangez exactement :

500 gr. de cire jaune; 500 gr. de térébenthine grasse ; 250 gr. de poix de Bourgogne; 125 gr. de suif de mouton.

Quand le mélange est opéré, laissez refroidir à demi, puis, ayant les mains mouillées, formez-en de petites boules ou de petits bâtons. Pour vous servir ensuite de cette cire, il faudra la rendre ductile en la maniant entre les doigts.

Onguent de Saint-Fiacre. On appelle ainsi un mélange, par parties égales de bouse de vache ou de bœuf, avec de l'argile ou avec toute autre terre tenace. Cet onguent est très-utile pour remplacer la cire à greffer. Dans tous les cas, il serait nécessaire d'en employer une grande quantité, par exemple, pour les plaies et pour les déchirures de l'écorce. La bouse de vache lie entre elles les molécules de la terre et le mélange forme un enduit très-peu susceptible de gercer. On fera bien d'y ajouter des balles de blé ou d'orge qui formeront autant de liens en s'entrelaçant.

Etendu sur les plaies, cet onguent intercepte parfaitement le passage de l'air et remplace d'une manière très-économique la cire à greffer.

Ligatures. Avant de se mettre en opération, il est indispensable de se munir de laine grossièrement filée et peu tordue. Des bandes de toile goudronnées sont aussi nécessaires pour les ligatures. On peut encore obtenir ces dernières avec des lanières d'écorce avec du chanvre et même de l'osier.

Dans tous les cas, les ligatures doivent être suffisamment élastiques pour ne pas blesser le sujet; il faut les desserrer dès que la greffe a repris, ce qui a lieu au bout d'une quinzaine de jours.

En desserrant les ligatures, on évite les bourrelets qu'elles feraient naitre.

Greffoirs. On a proposé une infinité d'instruments auxquels on a donné le nom de *greffoirs;* mais les plus simples sont les meilleurs. Une petite *serpette* ou même un *canif* sont suffisants. Le point important est que la lame de l'outil dont on se sert soit de bon acier bien trempé et parfaitement affilé, afin que les parties tranchées soient coupées nettes et s'ajustent ensuite exactement les unes sur les autres.

Le *greffoir ordinaire*, dont l'usage est le plus répandu, est une sorte de couteau dont la lame, longue de 5 à 6 cent., est un peu arrondie par le bout, du côté du tranchant et dont le manche porte, à l'autre extrémité une sorte de spatule en ivoire ou en os.

Quelques opérateurs se servent d'une *scie égohine* pour tronquer les gros sujets; d'une *serpette* pour parer ou unir la plaie, pour remplacer la scie sur les tiges de moyenne grosseur et pour couper les rameaux à greffer, d'un *greffoir* pour tailler les greffons; d'un *couteau à greffer* à lame courte, en forme de virgule, pour fendre les tiges, s'il y a lieu; d'un *sécateur* pour étêter les sujets. Lorsqu'on se sert de ce dernier instrument, il faut unir la plaie avec la serpette pour que les coupes soient nettes et sans déchirures.

Le *greffoir Lesueur* se compose de deux lames pour pratiquer les diverses sortes de sections; avec la lame supérieure, on greffe en fente; avec la lame inférieure, on greffe en écusson.

Pour les greffes en fente, il est préférable de se servir du *greffoir Groulon;* la courbure concave du couteau sert à entamer d'abord l'écorce, qui ne peut plus, ensuite se fendre de travers.

DÉFINITIONS. *Sauvageons*. On appelle sauvageon un jeune plant que l'on tire des bois où il vivait à l'état sauvage ou qui provient de semis. Le sauvageon n'est cultivé que parce qu'on le destine à être greffé plus tard.

Sujet. Le sujet est le végétal sur lequel on soude la greffe. La partie que l'on soude porte les noms de *greffe*, de *greffoir*, de *scion*, d'*écusson*, d'*ente*, etc.

Franc. Cette expression est souvent employée; ainsi, on dit, par antiphrase, *franc de pied* pour désigner un individu qui n'a pas été greffé. *L'arbre sur franc* est celui qui a été greffé sur un sujet provenant du semis d'une espèce congénère.

Différentes sortes de greffes. On a décrit plus de 120 espèces de greffes, dont voici les seules usitées :

§ 1er. GREFFES PAR APPROCHES. Cette greffe consiste à rapprocher et unir, au moyen d'entailles qui se correspondent pour la forme et la grandeur, les parties d'un végétal, sans détacher l'une ou l'autre de ces parties du pied-mère. La séparation n'est opérée, dans la suite, si elle est jugée nécessaire, que lorsque la soudure est parfaite.

C'est la greffe la plus simple; c'est aussi celle qui offre le plus de chances de réussite pour les espèces à bois dur et à écorce mince.

Elle peut s'opérer sur tiges, sur branches, sur racines et entre pédoncules pour faciliter les fécondations croisées entre feuilles, fleurs ou entre fruits, et elle réussit pendant tout le temps que la sève est en mouvement

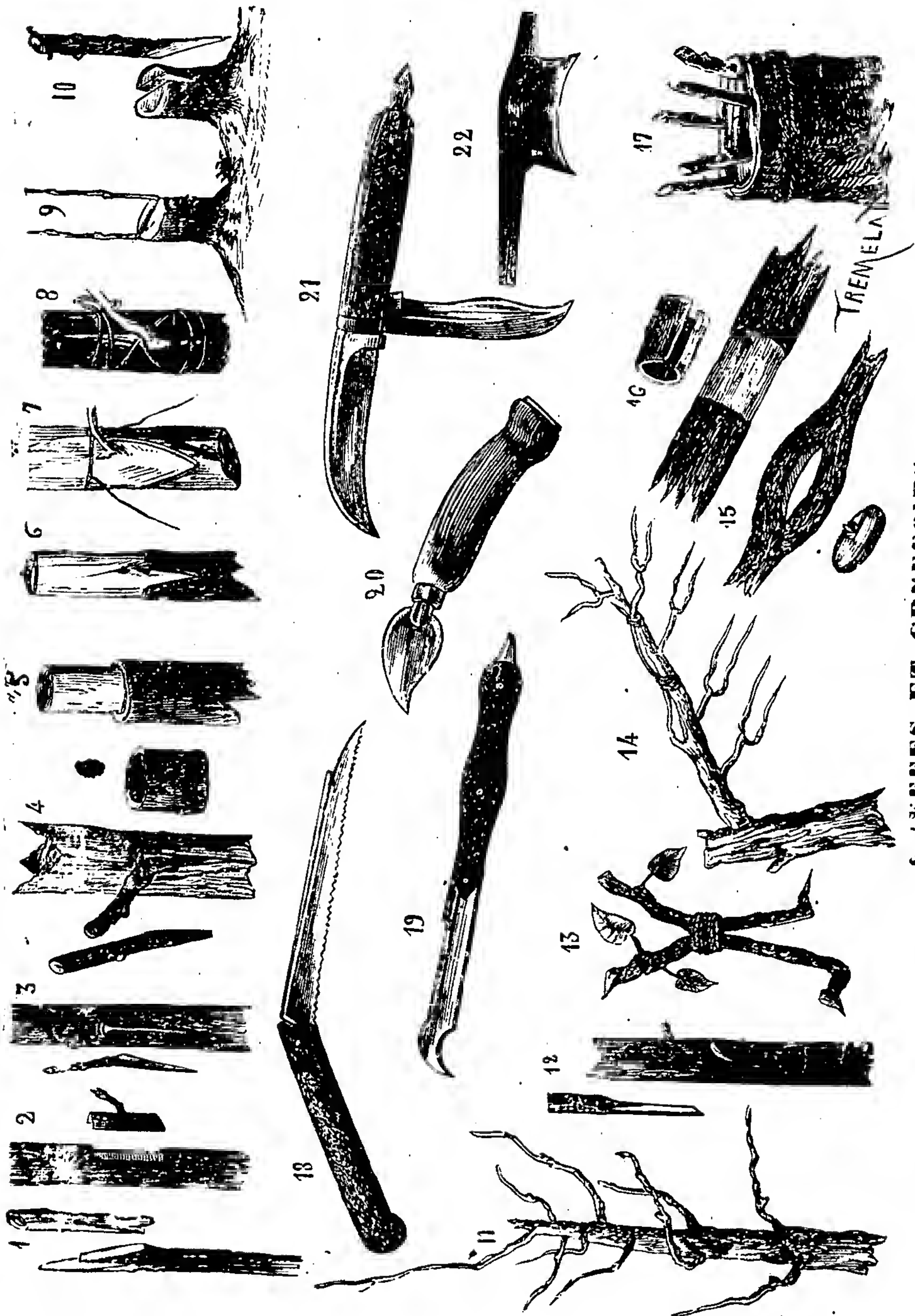
La greffe par approches est certainement le mode de greffe le plus ancien parce qu'il est le plus naturel. Il a dû se produire de lui-même dans les forêts, lorsque les branches de deux arbres, froissées l'une contre l'autre, se sont écorcées et soudées.

C'est au printemps ou au mois d'août qu'il faut opérer cette sorte de greffe; on commence par rabattre une partie du sujet et de la greffe pour que la sève se porte davantage vers les parties à souder. Ensuite, au bout de quelque temps, on fait à chaque branche que l'on veut unir une plaie longitudinale en enlevant l'écorce. Les plaies doivent être d'égales dimensions. Aussitôt, on applique l'une sur l'autre les deux plaies, de façon à ce qu'elles coïncident parfaitement. On maintient les branches au moyen d'une ligature et on recouvre le tout avec de la cire à greffer.

On emploie la greffe en approche pour établir, sur des tiges ou des branches, des rameaux aux plaies qui en manquent; c'est donc un moyen de rétablir la régularité des formes dans l'architecture végétale. Ainsi, sur une tige dénudée, on peut, pour remplir le vide, greffer la partie supérieure d'un rameau voisin. On enlève une portion d'écorce à la place que l'on veut garnir et une égale portion à un rameau à proximité.

On fixe les deux plaies l'une sur l'autre; on ligature et on met la cire à greffer.

Souvent on fait cette greffe en coupant de suite le sommet du rameau en



GREFFES ET GREFFOIRS

1. Greffe anglaise. — 2. Greffe en placage par bourgeon. — 3. Greffe de rameau inoculé. — 4. Greffe de côté en T. — 5. Greffe en flûte. — 6. Greffe en fente Ferrari. — 7. Greffe en écusson après l'enlèvement de la ligature. — 8. Ligature de la greffe en écusson. — 9. Greffe à double fente ou à deux scions. — 10. Greffe en fente. — 11. Greffe par approches. — 12. Greffe de rameaux incrustés. — 13. Ligature de la greffe par approches. — 14. Greffe par approches de bourgeon herbacé. — 15. Greffe en navette. — 16. Greffe en anneau. — 17. Greffe en couronne. — 18. Scie égohine. — 19. Greffoir ordinaire. — 20. Couteau à greffer. — 21. Greffoir double de Lesueur. — 22. Greffoir Groulon pour la greffe en fente.

Quand la soudure est complète, on *sèvre* la greffe, c'est-à-dire qu'on la coupe au-dessous de son attache.

forme de biseau très-allongé. On applique ce biseau sur une plaie pareille faite à la branche où à la tige que l'on

veut regarnir. Dans le cas où l'on préférerait ce mode, il faudrait opérer au printemps et avoir soin de ligaturer très soigneusement la greffe.

Une autre espèce de greffe en approches est celle à laquelle on donne le nom de *greffe en approches de bourgeon herbacé;* elle est très commode pour regarnir un vide sur les pêchers et la vigne. C'est en avril, mai ou juin qu'il faut la pratiquer. On choisit à la base de la branche dénudée un bourgeon assez développé pour dépasser le point où on veut appliquer la greffe. On enlève l'écorce du bourgeon au point à greffer et l'on pratique sur la branche une entaille semblable. On applique le bourgeon sur la branche et on ligature avec précaution pour ne pas rompre le bourgeon. Lorsque ce dernier s'est développé de nouveau, on peut à l'aide de son prolongement, greffer le prolongement de la branche que l'on veut garnir. On peut même continuer cette greffe au fur et à mesure que le bourgeon se développe et jusqu'à ce que la branche soit regarnie. Ces greffes se sèvrent au printemps suivant.

§ 2. Greffes par scions. Quoique moins simples que les précédentes, elles sont d'un usage bien plus général. Ce sont des greffes qui s'effectuent au printemps, alors que la sève est dans toute sa force. On opère sur de jeunes pousses ligneuses que l'on sépare du pied-mère avant de les insérer sur un autre pied; on distingue :

Les *greffes en fente*, dans lesquelles on insère dans un sujet étêté, de jeunes pousses ligneuses de la dernière sève; ou bien on insère un sujet étêté dans un scion à l'aide de fentes ou d'entailles, de biseaux, de languettes ou d'esquilles qui s'emboîte mutuellement. L'opération se fait avec des greffes qu'on a coupées dés le milieu de l'hiver. La *greffe en fente* étant le procédé ordinairement le plus usité, nous allons entrer, à son égard, dans certains développements. Elle doit être faite avant que la sève ait détaché l'écorce du bois, ce qui rendrait l'opération moins sûre et plus difficile; le moment le plus propice est le commencement ou la fin de mars, suivant que le printemps est plus ou moins précoce. On choisit une jeune branche qui ne soit ni gourmande ni chiffonnée. Cette branche peut être de la dernière année; mais elle est meilleure quand elle réunit du bois de 2 ans dans lequel on taille la partie à insérer. On peut cueillir cette branche quelques jours à l'avance; mais il est préférable de ne la tailler qu'au moment de l'employer. Elle doit avoir de 40 à 45 centim. de longueur. On taille le scion en forme de lame de couteau ou de coin très aplati. La partie la plus épaisse doit avoir de 4 à 6 millim. et être entièrement munie de son écorce. Ensuite, on coupe proprement avec une scie la cime du sujet à une hauteur convenable; on pare avec une serpette ou un instrument très-tranchant la surface plane qui se trouve à la partie supérieure. Toute cette partie doit être sans nœuds, autrement, elle se fendrait mal. Avec le marteau et un greffoir ou un fort couteau, on ouvre une fente de 5 à 8 millim. de long; on introduit un petit coin dans cette fente pour la tenir ouverte; on place une ou deux greffes taillées à l'instant, en ayant soin que les côtés les plus épais soient en dehors et un peu rentrés, pour que leurs écorces, ordinairement plus minces, coïncident mieux avec les parties herbacées vertes de l'écorce du sujet, écorce qui est un peu plus épaisse. Il faut surtout que le *liber* (écorce) du sujet et le *liber* de la greffe soient bien en face l'un de l'autre et se trouvent en contact parfait. On ne doit pas oublier que ce sont les écorces qui, seules reprennent, se soudent et font adhérence. On retire doucement le coin: et les parties disjointes du sujet, en se rapprochant, s'appliquent avec force sur celles de la greffe. Aussitôt, on garnit d'onguent de Saint-Fiacre ou de cire à greffer, non-seulement les lèvres de la fente, mais encore toute l'aire ou surface plane supérieure que l'on a obtenue en sciant le sujet. On place, en poupée, par dessus, une poignée de mousse ou de petit foin; on assujettit le tout avec de la filasse, de la grosse laine filée ou de l'écorce de jeunes branches d'orme. On aura soin d'insérer dans le lien une petite branche plus élevée que les greffes et plus inclinée pour servir de juchoir aux oiseaux. Sans cette précaution, les jeune greffes risqueraient d'être bientôt brisées ou déplacées.

Nous conseillons de mettre plusieurs

greffes à la fois; c'est une excellente précaution sans laquelle on ne réussit pas toujours. Si toutes les greffes prennent bien, on est d'ailleurs toujours à même de retrancher celles qui semblent inutiles en ne conservant que les plus fortes. On coupe les autres en bec de flûte on regarnit de cire et on rétablit la poupée. Il faut, du reste, que le tout soit entretenu en cet état jusqu'à ce que l'aire du sujet soit bien recouverte par les bourrelets que forme la sève. Alors elle ce craint plus ni la pluie ni le hâle du soleil. On détruira en tout temps les pousses qui croissent auprès de la greffe; elles feraient périr cette dernière.

Les greffes en fente conviennent aux arbres à fruit à pepins, surtout ceux que l'on destine au plein vent; elles conviennent aussi à la plupart des arbres d'ornement florifères.

Pour que la greffe en fente réussisse, il faut que le *scion* inséré dans le sujet soit muni au moins de deux yeux bien constitués et que l'entaille où son extrémité est reçue, soit pratiquée, dans le sujet, sur une partie parfaitement saine.

On cueille, pendant le sommeil de la végétation, les rameaux qui doivent servir de scions. S'ils doivent être transportés au loin ou s'ils doivent être employés longtemps après qu'ils ont été détachés de l'arbre, il faut piquer leur extrémité inférieure dans une boule de terre glaise humide ou dans une pomme de terre, pour prévenir le dessèchement des rameaux.

Les scions sont coupés au sommet, un peu au-dessus du deuxième œil.

La greffe en fente est dite *à un seul scion*, lorsqu'on n'introduit qu'une seule greffe dans la fente pratiquée sur le sujet. Lorsqu'on emploie deux greffes, on dit que la greffe est *à deux scions*. Pour la greffe *à quatre scions*, on pratique deux fentes en croix sur l'aire de la coupe du sujet et on place un scion ou greffe à chacune des extrémités de ces fentes.

Greffe en fente Ferrari. C'est la greffe qu'il faut préférer lorsque le sujet et la greffe sont d'égale grosseur. On taille la greffe en bec de hautbois et on découpe sur l'aire du sujet une entaille calculée de telle sorte que le bec de la greffe s'y introduise exactement et que les écorces incisées soient partout en contact.

Greffe en fente sur racine. On opère, au printemps sur tubercule ou sur tronçon de racine (bignone, pivoine en arbre, etc.). On incruste une greffe ligneuse taillée en coin, sur un tronçon de racine, portant une ouverture angulaire analogue au coin de la greffe. On met le tout en pot et sous cloche à l'étouffée; on soulève la cloche lorsque la végétation commence et on l'enlève peu à peu. Quand les jeunes élèves n'ont plus rien à craindre, on les rempote et on les enterre à l'abri, en attendant l'heure de les confier à la pleine terre. Le dahlia, la rose trémière la clématite, l'althea peuvent se greffer ainsi.

Greffe à l'anglaise (*ente du charpentier*). Le sujet et la greffe, à peu près d'égale grosseur, sont taillés chacun en double biseau, de sorte que les becs de flûte s'introduisent exactement dans les ouvertures qui leur correspondent. Par ce procédé, on multiplie les points de contact, ce qui est recommandable pour les individus d'un faible diamètre.

Les *greffes de côté* n'exigent pas que l'on étête les sujets; elles sont donc très-utiles lorsqu'il s'agit de poser des rameaux sur les points où il en manque. Mais en raison de ce que la sève est attirée par la partie supérieure du sujet, ces sortes de greffe sont très-difficiles à prendre; elles demandent que l'on multiplie les points de contact entre les *libers*. On emploie surtout les *greffes de côté* pour remplacer les branches des arbres adultes que l'on soumet aux tailles régulières.

On pratique, sur le côté d'une tige ou d'une branche, deux incisions en forme de T, comme pour la greffe en écusson. Au sommet du T on enlève une petite portion d'écorce d'une forme ovale. On soulève l'écorce de chaque côté, à l'aide de la spatule du greffoir; on glisse, entre les lèvres que forme l'écorce soulevée, la partie inférieure de la greffe taillée en biseau allongé; On ligature et on garnit de cire à greffer.

Cette opération doit avoir lieu au printemps. Lorsque la greffe développe son bourgeon, on lui donne la direction que l'on désire.

La *greffe à la Pontoise* consiste dans

l'insertion d'un scion dans une entaille pratiquée à l'aisselle d'une feuille. On peut greffer decette façon les orangers, les camélias et la plupart des arbustes d'ornement de la serre et de l'orangerie.

La *greffe Faucheux* appliquée surtout à l'oranger et au camélia, se rattache aux genres des greffes de côté.

Greffe en couronne. La greffe en fente en couronne se compose de plusieurs petits scions placés circulairement autour de la circonférence d'une grosse branche qu'il serait impossible de fendre. Cette greffe convient particulièrement aux arbres rajeunis par le recépage, auxquel ont veut refaire une nouvelle charpente; elle se fait au printemps, quand les arbres sont bien en séve. Les scions à greffer, choisis parmi les rameaux de la sève précédente, sont taillés en biseaux d'un seul côté et insérés à l'extrémité du sujet entre l'écorce et l'aubier, de manière que le biseau s'applique sur celui-ci. Pour introduire le scion entre l'écorce et l'aubier, on commence par séparer ces derniers au moyen d'un coin en bois dur, long et mince; la séparation doit être profonde de 10 à 15 centim. Le scion est taillé en bec surmonté d'un cran; on l'enfonce jusqu'au cran dans la fente, à côté du coin, et on retire ce dernier.

On place de la même façon, autant de scions que le permet la circonférence du sujet. On peut aussi opérer de la façon suivante : au lieu d'enfoncer un coin entre l'écorce et l'aubier, on incise l'écorce et on la soulève à droite et à gauche de l'incision; on introduit le scion en dessous de l'écorce et on ligature.

Les *greffes par ramilles* sont faites au moyen de petites branches garnies de feuilles, de boutons à fleurs et même de fruits naissants ; elles ont pour but d'accélérer la fructification ; mais comme la reprise en est difficile, il faut les traiter à peu près comme les boutures à l'étouffée.

La *greffe en navette* est presque exclusivement employée sur la vigne, soit pour en changer le cépage, soit pour établir des coursons dans les endroits qui en manquent.

On taille, en mars, une portion de sarment à laquelle on donne la forme d'une navette. On taille cette navette de façon qu'elle conserve son écorce dessus et dessous et de manière qu'au milieu se trouve un œil vigoureux.

On fend le sujet par une incision longitudinale qui le traverse de part en part. Dans la fente, on introduit la navette et on lute exactement avec de la cire à greffer, sans qu'il soit nécessaire de faire usage de ligatures.

§ 3. Greffes par gemmes. On nomme ainsi de simples plaques ou bandes d'écorce munies d'un *œil* au moins, plaques que l'on substitue, sur le même individu ou sur un autre, à des bandes d'écorce de même dimension.

Quand le lambeau d'écorce forme un anneau complet, la greffe est dite *en flûte;* dans le cas contraire, elle est *en écusson.*

Greffe en flûte. Il faut que le sujet et la greffe soient d'un diamètre égal. On coupe le sommet du sujet, on enlève, au-dessous de cette coupe, un cercle d'écorce long de 4 à 6 cent. Sur le rameau à greffer, on fait plusieurs incisions horizontales à 3 ou 4 cent. les unes des autres, de façon qu'entre chacune d'elles se trouvent 1 ou 2 yeux et de manière à obtenir plusieurs anneaux; car il faut avoir du choix, le premier pouvant être un peu trop grand pour s'adapter parfaitement. On détache, par un mouvement de torsion, les divers anneaux ainsi formés et on choisit celui qui s'ajuste le plus exactement sur le sujet. Comme cet anneau est moins long que la partie dénudée du sujet, on réduit en esquilles la partie du bois qui dépasse et on appuie ces esquilles sur l'anneau pour le maintenir et l'empêcher de remonter par l'influence de la sève. Cette greffe que l'on appelle aussi *en chalumeau* et *en sifflet*, s'opère au printemps quand la sève est en plein mouvement; elle est solide, mais d'une exécution lente; elle s'applique particulièrement aux arbres à écorce épaisse, tels que châtaigniers, figuiers, mûriers, noyers, etc.

On peut encore opérer cette greffe en laissant sur le sujet, l'anneau d'écorce destiné à être remplacé. Dans ce cas, on divise cette écorce en plusieurs lanières longitudinales que l'on rabat sans les détacher et que l'on relève sur l'anneau ajusté. Au-dessus de cet an-

neau, on place une ligature; on lutte avec la cire à greffer.

Greffe en placage par bourgeon. Lorsque le sujet et le greffon ne sont pas d'égal diamètre, on enlève une partie de son écorce et, sur la place nue, on applique une greffe découpée d'égale dimension et composée d'un morceau d'écorce au milieu de laquelle se trouve un bourgeon.

La *greffe en anneau* est une espèce de greffe en flûte qui peut remplacer avec avantage la greffe en écusson à œil dormant. Elle se fait en août, sans amputation de la tête du sujet, ni du sommet de la greffe. Il faut que l'un et l'autre soient de calibre à peu près égal. On fait, sur chacun, deux incisions circulaires très-pareillement distancées, de façon que les portions d'écorce à enlever soient de même longueur. D'une incision à l'autre, on trace, sur chaque sujet, une troisième incision perpendiculaire et on détache les deux anneaux par une légère torsion. L'anneau destiné à la greffe doit être muni de deux yeux; on le met à la place de l'anneau enlevé sur le sujet, en prenant soin que les parties incisées se touchent exactement sur toutes leurs parties. Si l'anneau de la greffe se trouve un peu trop large, on le diminue en lui enlevant une bande longitudinale. S'il est trop étroit, au contraire, il faut avoir soin de conserver, sur le sujet, à une place privée d'œil, une portion d'écorce qui comble exactement la différence.

Cette greffe offre l'avantage de permettre, lorsqu'on opère sur sujets précieux, de remplacer l'anneau enlevé sur le végétal qui a fourni la greffe; il suffit, pour cela, d'appliquer à la place l'écorce du sujet, ce qui répare le dommage.

Greffes en écusson. Ces sortes de greffes sont, avec les greffes *en fente*, celles que l'on emploie le plus communément.

L'*écussonnage* convient surtout aux rosiers, aux espaliers et aux arbres à fruits à noyaux. Il peut avoir lieu *à œil poussant*, depuis la seconde moitié du printemps jusqu'en juillet, ou *à œil dormant*, après le milieu de l'été, pendant la seconde sève. Le point important c'est que l'œil de l'écusson soit sain et assez vigoureux pour vivre par lui-même, en attendant que la sève du sujet lui vienne en aide.

L'*écussonnage à œil poussant* doit son nom à ce que l'œil est destiné à *pousser* immédiatement. On en facilite la végétation en supprimant, au-dessus de la greffe, toute la partie du sujet, à l'exception d'un *œil d'appel* que l'on n'abat qu'après que l'opération a réussi. Cet œil unique qui reste au-dessus de la greffe a pour but d'*appeler* la sève.

On peut opérer depuis le mois de mai jusqu'en juillet. L'*écusson* consiste dans une plaque d'écorce taillée en forme d'*écu* d'armoiries; c'est ce qui lui a valu son nom. Le milieu de cette écorce doit être muni d'un œil bien constitué, bien nourri et bien vigoureux. On la taille en forme de triangle allongé ou d'écu; en-dessous peut adhérer une très-mince couche d'aubier. On choisit l'écusson sur la partie moyenne des rameaux, parce que les yeux du bas sont trop maigres et ceux du haut trop volumineux. Pour détacher l'écusson lorsqu'il est taillé, on tient le rameau de la main gauche et le greffoir de la main droite. On porte obliquement la lame sur l'écorce, à droite de l'œil et le pouce au-dessous. On glisse cette lame entre l'écorce et l'aubier en la dirigeant parallèlement au rameau et en faisant levier sur le manche du greffoir. Quand l'écusson est levé, on le retourne pour voir s'il est bon.

Il est essentiel que l'œil ne soit pas *vidé*, c'est-à-dire que le greffoir n'ait pas laissé sur le rameau la petite partie qui fait saillie en dedans de l'écorce. Si, à la place de cette saillie, il y a une cavité, l'écusson ne vaut rien; il ne se compose que d'écorce.

Il faut donc que la lame entame légèrement le bois. Si l'écusson est bon, on en extrait légèrement et adroitement les fibres ligneuses qui se trouvent attachées à l'intérieur de l'écorce.

Ensuite, pour poser l'écusson, on fait, sur l'écorce du sujet, une incision horizontale et, partant du milieu de cette incision, on en pratique une autre qui est perpendiculaire, de sorte que les deux incisions forment un T. Avec la spatule du greffoir, on soulève légèrement l'écorce pour la détacher de l'aubier du sujet. Lorsque l'écorce est soulevée de chaque côté du T, on glisse,

entre les lèvres ainsi obtenues et en dessous de l'écorce, l'écusson que l'on prend délicatement par la portion conservée du pétiole; car, avant d'employer cet écusson, il faut avoir soin de dépouiller le bourgeon de ses feuilles dont on coupe la queue sans ébranler le bourgeon.

On conserve seulement une portion de pétiole à laquelle adhère en dessous une mince couche d'aubier.

C'est par ce pétiole qu'il faut prendre l'écusson, sans toucher au bourgeon. On l'insère sous l'écorce du sujet, de manière qu'à l'exception de l'œil, il soit à peu près recouvert par elle.

Si l'écusson est trop long, on en coupe la partie supérieure juste au niveau de l'incision horizontale du sujet. Ensuite, on rabat sur l'écusson les deux lèvres du T; on appuie fortement avec les deux pouces de chaque côté de l'œil, sans toucher à ce dernier. On ligature en évitant de couvrir le bourgeon, qui doit toujours rester libre.

On peut recouvrir la greffe, à défaut de cire à greffer, avec un peu de terre et de mousse fine; alors la ligature doit être établie par dessus cette espèce de poupée; cette ligature se compose de grosse laine filée, qui fait plusieurs tours autour de la branche. Dans tous les cas, il faut respecter le bourgeon et ne pas le recouvrir.

On peut aussi faire les incisions en sens opposé, c'est-à-dire en ⊥ renversé; cette méthode est même préférable pour la greffe du printemps parce qu'elle interdit mieux l'accès à la pluie.

La *greffe à double écusson* est excellente pour hâter la formation de la charpente dans les jeunes arbres en espalier. Elle se compose de deux écussons posés chacun sur la partie opposée du sujet. La manière d'opérer est la même.

L'*écusson carré* diffère des précédents par la forme de l'écusson, que l'on découpe en carré et non en triangle. Pour l'introduire sous l'écorce du sujet on pratique sur celui-ci deux incisions horizontales et parallèles à 2 cent. l'une de l'autre. Du milieu de ces incisions on en mène une troisième qui leur est perpendiculaire et qui va de l'une à l'autre. On soulève les deux moitiés qui en résultent et qui s'entr'ouvrent comme deux volets en laissant l'aubier à découvert. Sur cet aubier, on applique l'écusson muni d'un œil et d'un fragment de pétiole; on rabat les écorces soulevées et on termine comme il a été dit pour l'écusson en triangle. Il est prudent d'échancrer ces écorces en leur milieu pour faire place à l'œil. La chute spontanée du pétiole annonce que la greffe a réussi; il faut alors desserrer la ligature.

La greffe de *rameau inoculé* se fait comme l'écussonnage. On choisit des scions aoûtés, des dards, des brindilles fermes, etc., pour la multiplication des arbres fruitiers et des arbustes d'ornement. Le fragment doit être long de 5 à 10 cent.; on le taille en pied de biche et on l'inocule, sur un sujet en sève, au moyen d'une incision semblable à celle de l'écussonnage. On surmonte le T d'une légère entaille.

L'*écussonnage à œil dormant* est ainsi nommé parce que la greffe s'endort après s'être soudée et ne pousse qu'au printemps suivant, époque où on étête le sujet au-dessus de la greffe, si l'écussonnage a eu pour but de former un prolongement; mais si on l'a pratiqué pour rapporter un rameau, l'*écussonnage à œil dormant* permet de ne pas supprimer la tête du sujet.

On pose quelquefois un écusson à œil dormant pour se procurer un rameau à une place dénudée où il en faudrait un, soit pour la régularité de la charpente, soit pour reformer la pointe d'une branche détruite par accident. Enfin, on greffe de la même manière des boutons à fruit sur des sujets tardifs. L'écusson, au lieu d'être garni d'un œil à bois, porte un bourgeon à fruit, une lambourde ou un dard couronné.

L'opération doit avoir lieu d'août en septembre, le plus tard possible, de façon qu'il y ait encore assez de sève pour la soudure, mais pas assez pour la végétation. Cette greffe a été indiquée par M. Thouin, sous le nom de *greffe Girardin*.

§ 4. Greffes herbacées. — On appelle ainsi les greffes exécutées soit entre les parties les plus charnues, les plus tendres et les plus jeunes des végétaux ligneux, soit entre les plantes herbacées ou les parties herbacées d'une plante ligneuse. Ces sortes de greffe ont été mises en honneur par le baron Tschudy, en 1819; elles réussissent

mieux que les autres sur les arbres *unitiges* (pins, sapins, mélèzes), parce que toute leur activité semble tendre vers le bourgeon terminal du tronc. Les greffes se prennent à l'extrémité des rameaux latéraux; on les réduit à une longueur de 5 centimètres, on les dépouille de leurs aiguilles, excepté au sommet. On réduit la flèche de l'arbre à la longueur de 10 ou 15 centimètres; lorsqu'elle est parvenue à deux tiers de son développement, vers l'extrémité, on laisse 5 ou 6 paires de feuilles pour attirer la sève. Ensuite, on opère comme dans la greffe en fente; on entoure d'un cornet de papier et plus tard, on supprime les bourgeons latéraux qui viendraient à pousser.

Il faut avoir soin d'opérer au moment de la force de la végétation.

Sur les autres végétaux, la greffe peut être ou terminale ou latérale. On conserve à la greffe et au sujet un petit nombre de feuilles nourrices que l'on supprime ensuite graduellement. Les soins sont les mêmes que pour la bouture à l'étouffée.

Quoique facile pour les plantes herbacées, cette méthode est peu usitée.

La *greffe herbacée* ou *à la Tschudy* n'est pas seulement employée pour les arbres résineux à feuilles en aiguilles de la famille des conifères. C'est la seule qu'il soit possible d'employer pour les végétaux dont les tiges ne sont pas ligneuses, comme le riz sur le phalaris et la tomate sur la pomme de terre.

Grêle (*Conn. us.*). La grêle est un amas de globules de glace dont la grosseur varie entre celle d'un petit pois et celle d'une grosse noix. Les grêlons étant toujours jetés sur la terre par les nuages orageux et leur chute étant, presque toujours, accompagnée de fortes décharges électriques, on en a conclu que leur formation doit être liée à l'électricité. Mais la théorie de ce phénomène n'a pas encore été établie d'une manière satisfaisante.

— (*Agric.*) C'est au commencement de l'été ou à la fin du printemps que les effets de la grêle sont le plus redoutables. Lorsqu'elle a brisé les bourgeons de la vigne, du pommier ou de tout autre arbre, il n'y a aucun remède à apporter au mal; mais lorsqu'elle atteint des plantes annuelles, telles que les céréales, on peut, si elle a tout détruit, se hâter de retourner le sol et lui confier une récolte quelconque parmi celles qui viennent rapidement et qui auront le temps de fructifier avant la fin de la belle saison. La culture du *blé noir* ou *sarrasin* et celle de l'*orge précoce* ou *escourgeon* sont précieuses dans ces circonstances. Sur un terrain bien fumé, substantiel et un peu léger, on peut remplacer une récolte détruite par une récolte de *pommes de terre hâtives*, de *carottes* ou de betteraves. Si la saison est trop avancée pour permettre cette substitution, on a alors recours à une récolte fourragère, telle que le maïs *quarantain* ou *cinquantain* semé très-serré, fauché avant sa floraison et séché comme le fourrage d'une prairie artificielle.

Il arrive que la grêle ne détruit qu'une partie des récoltes; il faut tirer parti de ce qui reste : ainsi, lorsque des céréales n'ont été atteintes que dans leurs épis, on les fait consommer en vert par les animaux; si elles ont été renversées dans la boue, on les coupe, on les fait dessécher et on les convertit en foin ou en litière; enfin si elles sont tellement maltraitées qu'il n'y ait aucun avantage à les faucher, on les enfouit et elles constituent un engrais vert.

Dans les prairies, il est bien rare que la grêle détruise toute la récolte; on fauche ce qui reste et on en tire encore parti.

Pour cela, l'emploi du sel est utile; on le broie, on le distribue par couches alternatives, au moment même où se confectionnent les meules, dans la proportion de 250 gr. de sel pour 100 kilos de foin supposé sec. C'est la seule manière de rendre acceptables des fourrages avariés.

Gremil (*Méd. dom.*). Plante vivace appelée aussi *herbe aux perles* et *herbe aux pierres*. Elle est commune sur les côteaux pierreux, où elle atteint de 30 à 60 cent. Elle porte en été, de petites fleurs jaunâtres, en grappe au sommet de la tige.

Roques conseille l'emploi du gremil dans le catarrhe aigu de la vessie, où il produit tous les bons effets des substances mucilagineuses, comme la graine de lin. « Les vieillards graveleux qui éprouvent des irritations dans les reins ou dans la vessie recevront quelques soulagements de l'émulsion

suivante : semences de gremil, dures et d'une couleur argentée, 15 gr.; sucre blanc, 30 gr.; triturer dans un mortier, en y versant peu à peu 500 gr. d'infusion de fleurs de mauve. On ajoute quelquefois à cette liqueur, 50 cent. de salpêtre. »

Grenade. L'écorce de ce fruit, de belle apparence, écorce que les médecins et les pharmaciens appellent *malicorium*, est excessivement astringente. Quant aux jolies petites graines rouges, seule partie mangeable de la grenade, elles sont rafraîchissantes, mais nullement nourrissantes. On les mange avec du sucre en poudre. Dans le Languedoc, leur suc sert à faire une limonade agréable à laquelle on mêle du sucre.

Les fleurs doubles se font dessécher, après quoi, elles sont employées comme astringentes, sous le nom de *balaustes*. Avec le suc des graines, on fait le sirop nommé *grenadin* et employé contre la toux.

Grenadier (*Hort.*). Sous le climat de Paris, le grenadier ne peut être cultivé qu'en caisse; on le rentre en hiver à l'orangerie. On le met dans une terre légère assez substantielle, renouvelée tous les 2 ou 3 ans; il faut l'arroser abondamment en juillet et août, au moment de la floraison; on l'arrose modérément pendant le reste de la belle saison; très-peu en hiver. Il se multiplie par le semis des variétés à fleurs simples; ce semis produit des sujets sur lesquels on greffe ensuite les variétés doubles. Tous les ans, pendant le sommeil de la végétation, une taille courte devient nécessaire pour provoquer l'émission des pousses annuelles, les seules qui soient florifères. Au printemps, on pince l'extrémité de ces pousses, lorsqu'elles ont atteint une certaine longueur; cela les détermine à fleurir.

— (*Méd.*). L'écorce que l'on emploie en pharmacie est tirée du Portugal; elle provient du tronc ou des rameaux; mais on pourrait aussi employer avec succès l'écorce récente de la racine ou même la racine chevelue du grenadier cultivé en France.

« L'usage de l'écorce des racines et des radicelles du grenadier, pour combattre le ver solitaire, remonte à la plus haute antiquité. Le grenadier cultivé dans le nord de l'Europe y perd toutes ses vertus; or, comme il est difficile de s'assurer si les racines du droguiste proviennent du Nord ou du Midi, il est bon de n'employer que l'écorce de la grenade (fruit du grenadier), qui ne peut être que de provenance méridionale; car les fleurs de grenadier ne *nouent* pas dans le Nord. L'écorce de la grenade sauvage est préférable à celle de l'espèce comestible.

« On découpe l'écorce de grenade en fragments de la grandeur d'une pièce de deux francs; l'on en mâche un le matin, à midi et le soir, et on l'avale au moyen d'une gorgée d'eau ou d'un verre



Grenade.

de tisane vermifuge; ou bien on laisse tremper dans l'eau le morceau d'écorce, et on attend, pour le mâcher, qu'il se soit attendri en s'imbibant d'eau, ce qui a lieu au bout d'un quart d'heure; ou bien on la réduit en poudre impalpable, que l'on avale en la délayant dans l'eau ou en boulettes de papier; on peut en prendre ainsi de un à trois grammes, chaque matin.

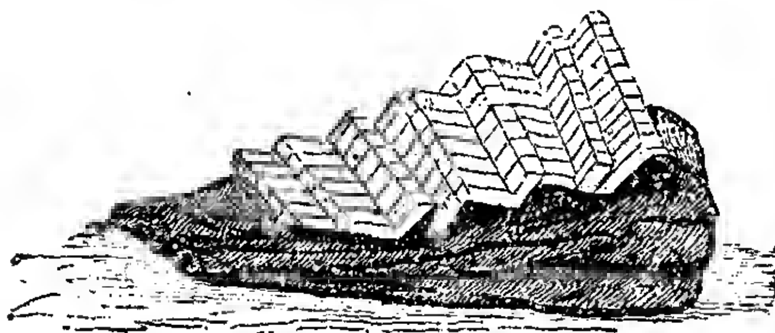
« L'usage de l'écorce de grenade porte aux urines tout autant presque que le camphre, et colore en noir ou en jaune la salive, les muqueuses, la langue, comme le fait l'aloès. Le suc en noircit les couteaux, par l'action de l'acide gallique qui abonde dans tous les tissus

corticaux de l'arbuste; et c'est peut-être par cet acide que cette substance a la propriété de combattre le ver solitaire, en décomposant ses tissus ferrugineux.

« Aussi, toutes les fois que le ver remonte à la gorge, il suffit de mâcher un morceau d'écorce de grenade pour le faire aussitôt redescendre.

« Si cependant le ver solitaire résistait trop longtemps à ce moyen, on en arriverait à l'emploi du grand remède :

« 1° Faites bouillir dans un litre d'eau, jusqu'à réduction de moitié, le mélange de : 60 grammes d'écorce de grenade (s'il s'agit d'une grande personne), et 30 grammes (s'il s'agit d'un enfant de 8 à 12 ans), 10 grammes de racine de fougère, 10 grammes de *semen-contra*, 10 grammes de mousse de Corse, et enfin 10 centigrammes d'aloès. Retirez du feu, passez à travers un linge, et faites prendre le liquide en deux ou trois fois, de cinq en cinq minutes, en ayant soin de faire mâcher, après chaque fois, un zeste de citron pour corriger les effets de l'amertume du mélange.



Grenadin de bœuf.

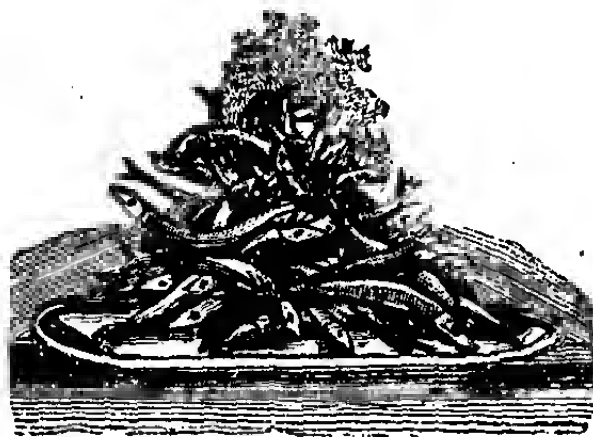
« Un quart d'heure après, administrez l'huile de ricin.

« Plusieurs jours auparavant, on mangera tout bien épicé et alliacé; et la veille, on mangera tout bien salé; on évitera de boire, si faire se peut, dans la nuit, et l'on avalera du lait quelques instants avant de prendre le remède, afin d'attirer le ver dans la panse stomacale.

« Les médecins ont accusé l'écorce de grenadier de produire des convulsions sur le malade. Je puis assurer, en vertu des expériences faites sur moi-même et de mes nombreuses observations sur autrui, qu'on a, en cela, attribué à l'action de l'écorce un effet qui n'est dû qu'aux tiraillements plus ou moins violents du ver qui se débat contre le remède; car rien n'est plus inoffensif par lui-même que ce médicament;

« 2° Si le ver n'est pas dompté la première fois, on recommencera; on aura soin, en ce cas, de prendre, quelque temps auparavant, trois fois par jour, gros comme un pois de fleur de soufre enveloppé dans une boulette de papier sans colle; et puis, la veille de l'administration du remède, une pilule opiacée capable de faire dormir quatre ou cinq heures;

« 3° Mais, si ce nouveau moyen ne suffit pas pour se débarrasser de ce géant des parasites, on prendra, le matin à jeun, quelques jours après, un bol de lait dans lequel on aura fait bouillir 25 centigrammes de scammonée et 15 centigrammes de gomme-gutte, potion à laquelle on ajoutera, à l'instant de la prendre, 20 centigrammes de calomélas;



« 4° L'usage de l'ail (une gousse ordinaire) à l'un des repas ou de l'*assa-fœtida*, à jeun, et celui de la liqueur hygiénique, ou du vin grenatisé pris le matin à jeun, sont deux puissants auxiliaires de cette médication. On fume en outre la cigarette de camphre; on prend de temps à autre un lavement vermifuge avec addition d'une grosse poignée de *mercurialis annua;* on s'applique fréquemment de l'alcool camphré partout où l'on éprouve une piqûre;

« 5° Tout en suivant le régime hygiénique, on prend chaque matin, délayée dans un demi-verre d'eau, un à deux grammes, et même au besoin davantage, de poudre d'écorce de grenade, et ensuite enveloppée dans un carré de papier sans colle, une pincée

d'*assa-fœtida* en poudre; enfin une demi-heure après, une cuiller à café d'eau sédative délayée dans un verre d'eau sucrée. On éprouve de ce traitement un soulagement de chaque jour, qui doit aboutir à une délivrance complète. L'arome de l'*assa-fœtida*, se communiquant à tous les tissus du corps humain, peut atteindre la vermine, les hydatides mêmes jusque dans leurs réduits les moins accessibles. La poudre d'*assa-fœtida*, en dépit de sa saveur, qui n'est pas à la fleur d'orange, j'en conviens, peut se prendre cependant, même délayée dans l'eau. Ou bien 60 grammes de graines de courge, écorcée, pilée avec du sucre (même volume) et l'avaler le matin; en trois jours l'action a lieu, d'après M. Regnière, à Tourves (Var). » (RASPAIL.)

Décocté du Codex : Ecorce sèche de racine de grenadier, 60 gr.; eau, 750 gr. Faites bouillir jusqu'à la réduction d'un tiers; passez. En trois fois le matin à jeun.

GRENADIER A FLEURS DOUBLES. C'est un très-joli arbuste que l'on cultive pour l'ornement et qui ne donne pas de fruits; il ne vient pas sous le climat de Paris, mais seulement au Midi de la France. En été, il se couvre de belles fleurs rouges qui produisent le plus bel effet, surtout à l'entrée des bosquets. Il faut, à cet arbre, beaucoup d'eau en été; on peut le tailler de toutes les façons et l'on peut même lui faire former des haies florifères aussi solides qu'agréables à la vue.

Grenadille (*Bot.*). Genre de plantes sarmenteuses et grimpantes qui croissent dans l'Amérique Méridionale. Le fruit de quelques-unes de ces plantes est rafraîchissant, doux, agréable, savoureux, et odoriférant. Voy. PASSIFLORE.

Grenadin (*Entrée*). Viande, ordinairement filet de bœuf, taillée en lames d'un centimètre et demi d'épaisseur et coupée en forme de poire de 8 cent. de long sur 7 de large. On pique ces lames avec du lard fin et on les range dans un plat à sauter; on les mouille de mirepoix et de vin de Madère; on les fait cuire, on les glace à la glace de viande, on les dresse en couronne et on garnit le milieu, soit avec un ragoût *à la financière;* soit avec un *émincé de champignons* saucés de sauce poivrade; soit avec des pommes de terre sautées, saucées de sauce valois; soit avec des olives blanches, dont on a retiré le noyau et saucées de demi-glace.

Grenat (*Pierre précieuse*). Pierre composée de silice, d'alumine et d'une substance colorante ordinairement rouge. On distingue le grenat *oriental* ou *syrien*, rouge violacé, transparent et velouté; et le grenat *de Bohême*, et *de Hongrie*, les uns d'un rouge vineux, les autres d'un rouge vermeil (*escarboucles*). Quoique moins estimés que les grenats orientaux, les plus gros grenats de Bohême et de Hongrie atteignent un certain prix, lorsqu'ils sont gros et bien purs de couleur; ils se vendent, sous le nom de *grenats nobles*, à la pièce ou à la douzaine.

Lorsqu'ils sont petits, on les appelle *olivettes* et on les vend à l'once, enfilés en chapelets.

Les grenats du *Tyrol* sont moins estimés, quoique plus gros; ils se distinguent par leur couleur rouge foncé.

Grénétine (*Conn. us.*). Gélatine très-pure extraite des cartilages des veaux et des peaux récentes d'autres jeunes animaux.

Grenier (*Écon. dom. et rur.*). Le grenier est le lieu où l'on dépose le grain. Souvent le grenier qui surmonte l'étable ou l'écurie est utilisé pour serrer le fourrage sec; il porte alors le nom de *grenier à foin.*

Le grenier à grain doit être, sinon carrelé, du moins solidement planchéié; les murs en seront cimentés avec beaucoup de soin pour empêcher l'introduction des petits rongeurs.

C'est dans le grenier que la ménagère fait placer les oignons, les légumes secs, les fruits secs, etc.; c'est pourquoi il faut le tenir très-proprement et le munir d'une porte fermant à clé.

Dans les campagnes, où l'on a de l'espace, on possède ordinairement plusieurs greniers.

Un compartiment fermant à clé doit être utilisé comme *garde meuble.* On y porte les meubles ou les objets dont on se sert rarement. Un autre compartiment, muni de traverses en bois, renferme le linge sale, qu'il faut tenir à une certaine hauteur, de crainte des souris.

Il faut visiter souvent cette partie du grenier pour aérer le linge et l'empêcher de moisir.

Dans un autre compartiment, on tend des cordes pour le séchage du linge; enfin, dans un coin, on place un grand coffre pour le linge sale de corps qui doit être préalablement *essangé*.

Dans les villes, le grenier ne sert pas à d'autre usage qu'à celui de garde meuble et de garde linge.

Grenoble (Ratafia de). Dans 2 litres de bonne eau-de-vie, faire infuser 125 gr. d'amandes de cerises dépouillées de leur peau et pilées, 10 gr. de fleurs de pêcher, 2 gr. de cannelle et 10 clous de girofle. D'autre part, faire dissoudre 500 gr. de sucre dans 2 litres de suc de merises.

Filtrer l'infusion; mêler les deux liqueurs; mettre en bouteilles. C'est une liqueur stimulante et aphrodisiaque qui ne convient pas aux tempéraments sanguins.

Grenouille (*Animal utile*). Batracien anoure dont le corps est effilé et les pattes postérieures longues et fortes, ce qui lui permet de sauter. La grenouille se rend utile en détruisant les petites limaces, les vers et les larves d'insectes. Certaines espèces demeurent l'année entière dans l'eau; d'autres y vont seulement au moment de la ponte; toutes passent l'hiver plus ou moins engourdies au fond d'un trou souterrain ou dans la vase des marais et des étangs.

Parmi les espèces, nous citerons la grenouille *verte*, qu'il ne faut pas confondre avec la rainette. Elle est d'un vert plus ou moins rembruni avec des taches brunes ou noires et une raie claire sur le dos; le dessous est blanchâtre. Elle est presque exclusivement aquatique. C'est la *grenouille comestible*.

Une autre espèce, la grenouille *rousse* ou à tempes noires est commune dans les bois, les prés, les jardins et les champs où elle rend de grands services.

— (*Cuisine*). La chair de ces batraciens, meilleure en automne qu'en toute autre saison, est un aliment sain, léger, nourrissant et qui convient à tous les estomacs.

Bouillon de grenouilles. Dans un demi-litre d'eau, mettez : 1/2 carotte, 1 oignon blanc, 3 rouelles de panais, 1 laitue, 1 bouquet de cerfeuil, 1 pincée de sel, gros comme une muscade de sucre candi. Faites bouillir; au premier bouillon, ne laissez plus que mijoter. Quand les légumes sont aux trois quarts cuits, ajoutez une douzaine de cuisses de grenouilles écorchées et n'ayant pas dégorgé; faites partir pour écumer; laissez mijoter 1/2 heure.

Passez. Servez par tassées tièdes. Ce bouillon convient dans les affections de poitrine.

Cuisses de grenouilles frites (*Entremets*). Les cuisses se vendent toutes préparées dans les marchés, c'est-à-dire séparées du corps et écorchées. Mettez-les dans l'eau fraîche pour les faire dégorger et blanchir; passez-les ensuite dans du blanc d'œuf, saupoudrez-les de farine, faites les frire d'une belle couleur; servez-les brûlantes; vous pouvez y ajouter un citron.

Cuisses de grenouilles à la poulette (*Entrée*). Faites dégorger des cuisses de grenouilles; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre fondu; saupoudrez-les d'un peu de farine; quand la farine a roussi, ajoutez, vin blanc, sel, poivre, échalottes hachées. Faites bouillir.

Liez la sauce avec deux jaunes d'œufs.

Potage de grenouilles (*Gras*). Faites dégorger des cuisses de grenouilles pendant une demi-heure dans de l'eau fraîche; mettez-les dans une marmite avec de l'eau en quantité suffisante pour le potage; ajoutez : navets, panais, un peu de céleri, un oignon brûlé, du sel, un morceau de lard; faites cuire doucement pendant 4 ou 5 heures. Servez-vous de ce bouillon pour potage gras.

— (*Maigre*). Employez du beurre au lieu de lard et ajoutez-le au bouillon au moment de servir.

Grès (*Conn. us.*). Cette sorte de pierre se compose de l'agrégation et de la consolidation des sables. Les variétés les plus solides sont employées par les constructeurs pour daller les trottoirs; on en fait des meules à aiguiser. Réduit en poudre, le grès sert à polir certains métaux. Poreux, il devient propre à la confection des *filtres*.

Griblettes (*Cuis.*). Mets villageois qui consiste dans des tranches de porc frais, sautées dans la poêle, avec accompagnement de vert d'oignon haché ou de blanc de poireau en tranches.

C'est un hors-d'œuvre chaud que les estomacs les plus robustes doivent seuls se permettre.

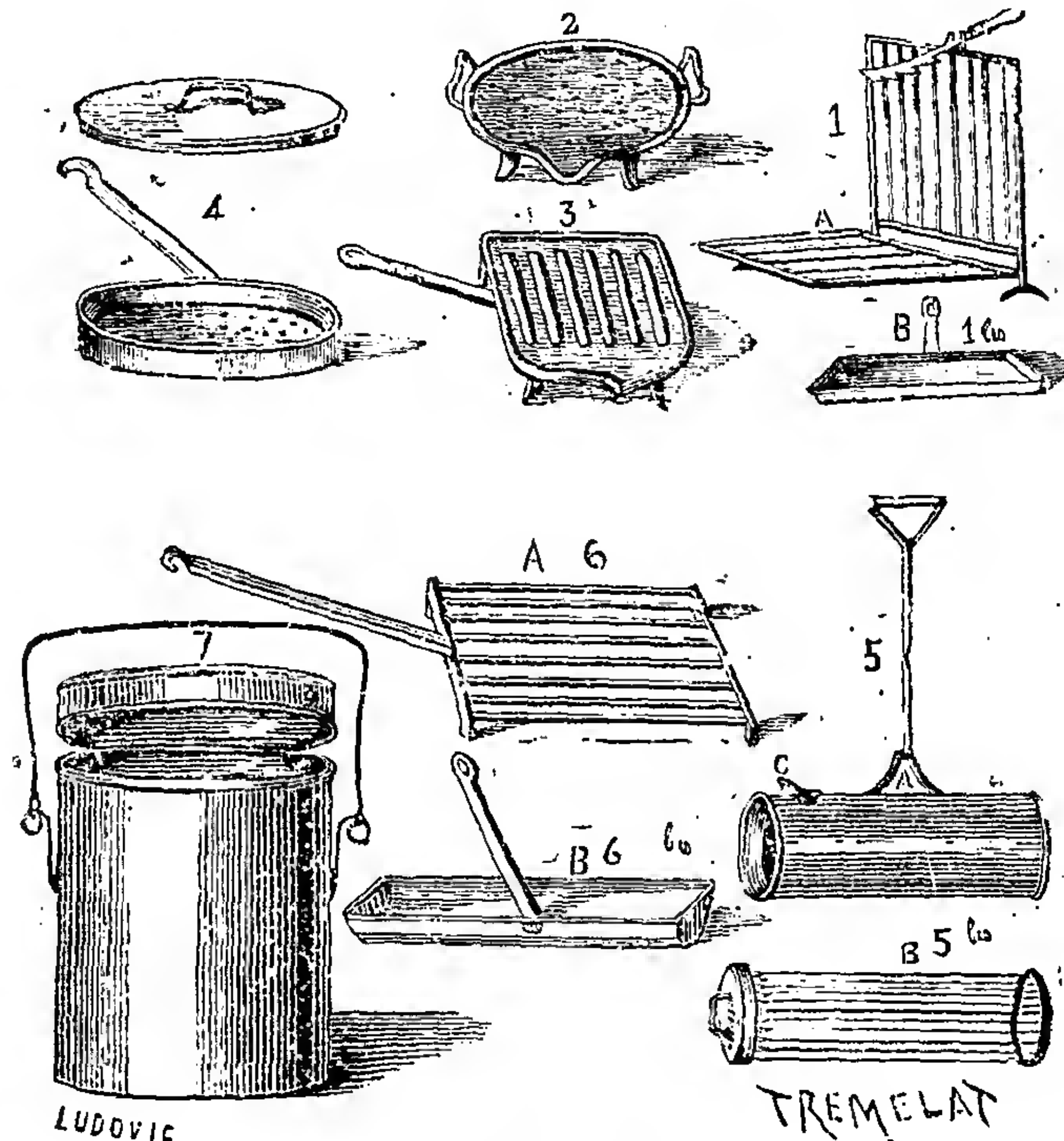
Gril. Instrument de cuisine qui sert à faire *griller* les mets sur de la braise ou des charbons enflammés. Les *grils* ordinaires laissent échapper les sucs des viandes, qui, outre qu'ils se perdent, produisent, sur le feu, une fumée épaisse et infecte et communiquent aux viande une odeur appelée graillon. — Nous recommandons les grils en gouttière, dont la disposition facilite l'écoulement de la graisse et du jus; ceux-ci tombent dans une lèchefrite placée à l'extrémité du gril, sous la poignée.

GRIL INCLINÉ. Cet appareil se compose d'un porte-braise et d'un gril dont la disposition rend impossible l'odeur désagréable du graillon : le jus et la graisse s'écoulent dans une petite lèchefrite adhérente au gril. Notre gravure représente l'ustensile au moment où l'on enlève le gril de dessus le porte-braise; lorsque l'on fait griller des viandes sur cet appareil, les deux parties s'appliquent l'une sur l'autre, et la lèchefrite repose sur les traverses de tôle qui sont aux deux extrémités du porte-braise.

Cuisinière à griller. Elle se compose d'un bâtis en ferblanc semblable à une cuisinière à rôtir. Des tringles de fer sont garnies de brochettes où l'on enfile les grillades. Le jus tombe dans le bas. L'appareil se place devant un feu de cheminée ou devant la coquille à rôtir; on le ferme à l'aide d'un fond qui concentre la chaleur.

Gril vertical. On pose la viande sur la partie A. On abaisse l'autre partie et on ferme l'appareil au moyen d'une crémaillère adaptée au manche. On pose le gril *debout* devant le feu, et on le retourne quand la grillade est cuite d'un côté.

La petite lèchefrite B se place sous les pieds du gril.



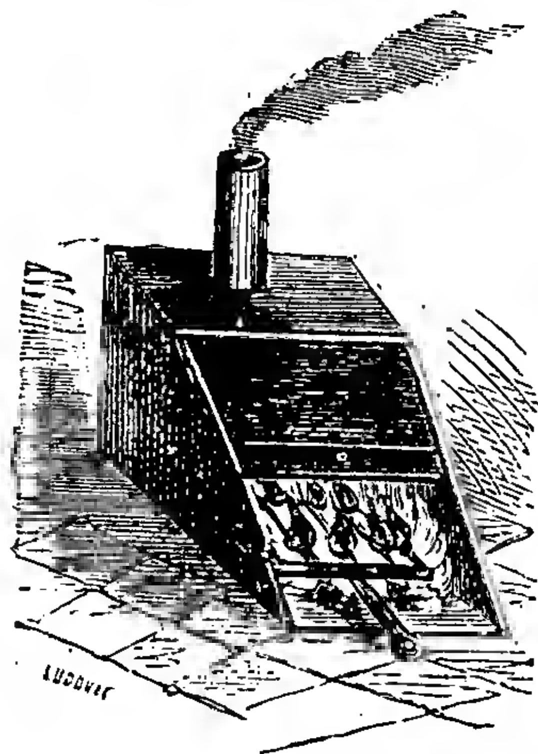
GRILS

1. Gril incliné. — 1 *bis*. Lèchefrite du gril incliné. — 2. Gril lèchefrite. — 3. Gril lèchefrite. — 4. Poêle à marrons. — 5. Rôtisseur de marrons. — 5 *bis*. Cage du rôtisseur. — 6. Gril ordinaire. — 6 *bis*. Lèchefrite du gril ordinaire. — 7. Grille-marrons.

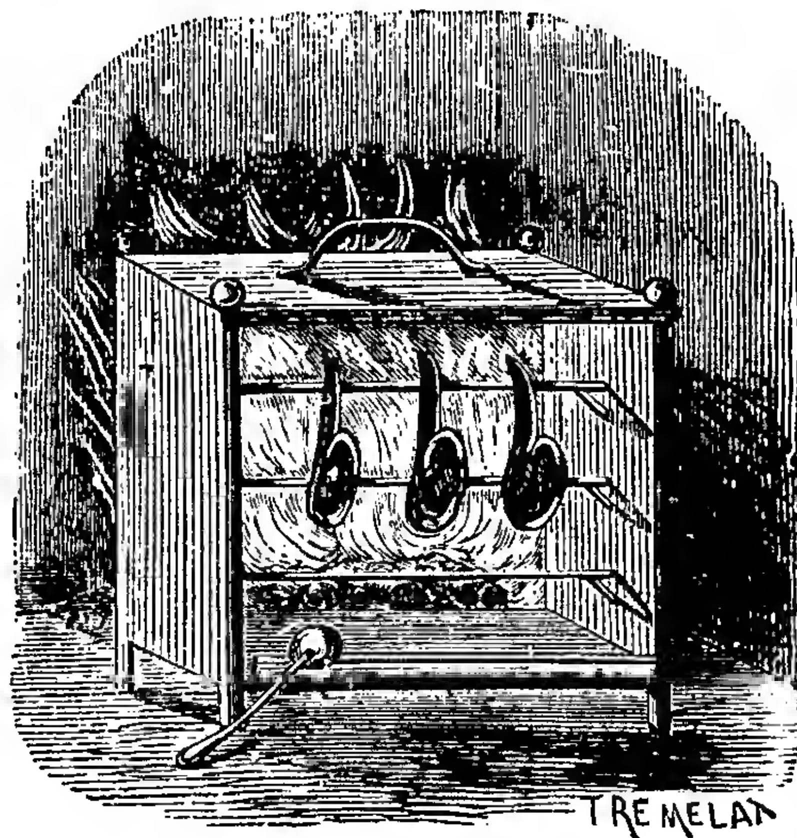
Grils-lèchefrite. Ce sont de nouveaux grils auxquels beaucoup de personnes accordent la préférence, parce qu'ils conservent parfaitement le suc des viandes (voir nos dessins).

Côtelettière fumivore. C'est un appareil des plus commodes; elle se compose d'une cheminée portative qui se ferme au moyen d'une trappe. On y met de la braisette qui s'allume presque instantanément, pourvu qu'on ait le soin d'entrouvrir la trappe. Lorsque la braisette est allumée, on ouvre la trappe, et on place dans l'intérieur de la côtelettière, sur la braisette, un gril garni de côtelettes.

Grillade (*Hors-d'œuvre chaud*). Cuites sur le gril, les viandes conservent leurs propriétés succulentes; elles deviennent savoureuses et de facile digestion; c'est le mets favori des convalescents qui veulent se fortifier. — La grillade est un moyen innocent de faire reparaître, sous une forme nouvelle, des restes de volaille ou de gibier, c'est pourquoi elle n'est point admise dans les dîners de cérémonie; mais elle figure très-bien dans un déjeuner à la fourchette. Cuisses de dindes rôties. tailladées, salées, poivrées; cuisses et ailes de poulets et de poulardes, recouvertes d'une couche épaisse de sel et de poivre, pigeons à la crapaudine, boudins, saucisses, andouilles, côtelettes en papillottes, harengs, vives, rougets, etc., etc. sont les principales grillades.



Côtelettière fumivore.



Cuisinière a griller (ouverte).

C'est un mode de cuisson primitif et sain; pour être réussie, elle demande des soins particuliers. Il faut que les charbons soient bien allumés, le feu vif et clair. S'il est trop lent, la grillade reste molle; s'il est trop actif, elle brûle; le moindre coup de feu la rend mauvaise. D'ailleurs, il faut que la viande soit saisie par la chaleur, en arrivant sur le feu; autrement, elle perd tout son suc.

La grillade doit être établie sur une surface plane de cendre et de braise qui doit la déborder de 4 ou 5 centimètres tout autour. La braise bien régulièrement étendue sur la cendre, sera toujours ardente. Pour les *feux vifs*, elle aura 4 centimètres d'épaisseur; pour les *feux doux*, elle aura 2 centim. Elle sera également allumée partout; on évitera qu'il y ait des parties noires et des parties flambantes. Il ne faut pas croire qu'en épargnant la braise, on fait une économie. En agissant ainsi, on fait durer la cuisson plus longtemps et l'on brûle la même quantité de charbon tout en produisant de mauvaise grillade, parce que la viande n'est pas saisie.

Temps necessaire à feu vif.

Entrecôte de 300 gr., 10 minutes;
Bifteck de 200 gr., 7 minutes;

Côtelette de mouton de 125 gr., 6 minutes;

Rognon à la brochette, 4 minutes;

Côtelette de veau de 200 gr., 9 minutes;

Côtelette de porc frais de 200 gr., 9 minutes.

A feu doux.

Côtelette de mouton panée, 7 minutes;

Côtelette de veau, 11 minutes;

Côtelettes de porc frais 11 minutes.

Lorsqu'on veut faire griller de la *rouelle de veau*, de la *tranche de bœuf*, du *gigot de mouton* ou du cochon, on coupe la viande de la largeur de 4 doigts et de l'épaisseur d'un doigt; on la fait mariner dans un peu d'huile, avec poivre, persil, ciboules, échalottes, le tout haché. Quelques personnes font d'abord cuire à demi les grillades dans une casserole avant de les poser sur le gril; d'autres les enveloppent dans une *caisse* de papier huilé et y ajoutent la marinade, de la chapelure et du sel. Mais il est plus simple de poser la viande crue sur le gril et de la retourner quand elle est cuite d'un côté.

On ne doit jamais la retourner qu'une fois; le sel, pendant la cuisson, durcit la viande.

Grille-marrons (*Écon. dom.*). On pourrait faire griller les marrons dans un brûloir à café ou dans une vieille poêle que l'on perce de trous. On vend, chez les quincailliers, des poêles spécialement destinées à griller les marrons; un de nos dessins donne une idée de cet ustensile.

Le *rôtisseur* pour marrons et pommes de terre se compose d'un cylindre en tôle et d'un autre cylindre de diamètre plus petit et formé de tiges de fer. Dans la cage B (voir notre dessin), on place les marrons; on introduit cette cage dans le tambour A; on abaisse le crochet C; on accroche le manche de l'appareil à une crémaillère; ou bien, on pose le rôtisseur sur le feu. De temps en temps, on fait tourner la cage à l'aide de pincettes.

Le véritable *grille-marrons* est un ustensile en tôle, muni d'un couvercle à charnière; l'appareil, empli de marrons, se pose debout devant le feu de la cheminée, on le secoue et on le retourne de temps en temps.

Grippe (*Méd.*). « *La grippe*, dit le Dr Dehaut, est une bronchite plus compliquée que le simple rhume, et qui présente un caractère *épidémique*. Elle n'est guère plus dangereuse que le simple rhume, et cède aux mêmes moyens, qu'il faut seulement employer avec plus de soins; si elle tendait à passer à l'état chronique, il faudrait agir comme pour la bronchite. »

La grippe débute par un malaise, de l'accablement, de la courbature, un violent mal de tête, le larmoiement, un léger mal de gorge, un sommeil agité et quelquefois un saignement de nez.

Grippe légère. Les symptômes sont peu accentués; voici un remède de bonne femme qui nous est vivement recommandé par un de nos abonnés.

« Au moment de la fièvre, boire bien chaude une décoction de *percepierre* ou *saxifrage* dans du vin. Matin et soir, se bassiner longuement les tempes, le nez et le cou avec des feuilles d'*angélique sauvage* bouillies dans du vinaigre. Dans la journée, mâcher une pâte faite de miel et de graine pilée de *basilic d'eau*. En quatre ou cinq jours la grippe est résolue. »

On y joindra le repos, la diète; au besoin, des synapismes aux jambes.

Grippe maligne, ou *Fièvre rhumo-catarrhale*. « Comme son nom l'indique, dit le Dr Dupasquier, elle tient à la fois des affections catarrhales et de la fièvre rhumatismale. Elle débute ordinairement d'emblée par un *frisson* plus ou moins prononcé, suivi de chaleur, de *fatigue, de mal de tête* et souvent de *douleurs rhumatoïdes* à l'estomac. Le pouls est fort, mais ne dépasse guère 80, surtout chez les hommes; il y a de la soif, et la bouche est pâteuse; il y a peu de sommeil, et ce sommeil est agité, entrecoupé de *rêvasseries pénibles*. mais sans délire.

« Chez les petits enfants (qui en sont si souvent affectés), il y a une souffrance épigastrique qui les réveille en sursaut et les fait gémir de temps en temps, surtout en toussant. Il sont brûlants et réclament sans cesse des boissons froides. Ils se plaisent au lit.

« La fièvre rhumo-catarrhale est un état morbide général; mais souvent il y a une décharge ou *localisation* de la

maladie sur un organe, et si cette localisation se fait sur un organe important comme le cerveau, le cœur, la poitrine, le danger augmente.

« *Causes, durée.* Cette affection, très-fréquente au printemps et à l'automne, est due à l'impression subite du *froid humide*, ou à la répercussion de la sueur. Après chaque abaissement brusque de la température, il est rare que nous n'en ayons pas un certain nombre de cas, surtout chez les enfants. Elle dure de une à deux semaines.

« *Traitement.* Au début, provoquer et entretenir la moiteur par le séjour au lit, par des boissons sudorifiques chaudes; y ajouter, s'il y a lieu, des calmants légers, notamment l'alcoolature d'aconit.

« Ce simple traitement suffit lorsqu'il n'y a pas de localisation; mais s'il survient des symptômes de *bronchite*, de *pneumonie*, on leur oppose les moyens usités dans ces maladies; si les articulations se prennent, on recourt au traitement du rhumatisme articulaire; s'il y a menace de *transport au cerveau*, on met des sangsues derrière les oreilles, des *vésicatoires* entre les épaules, des sinapismes, et on donne des dérivatifs intestinaux.

« S'il y a *adynamie*, c'est-à-dire affaissement profond, on donne des toniques (quinquina, café, bouillon...). Enfin, si la maladie prend un caractère pernicieux ou rémittent, on donne du *sulfate de quinine* (à doses fractionnées).

« La fièvre catarrhale qui s'accompagne de rhume de cerveau ou de diarrhée est ordinairement bénigne, parce que la nature elle-même a trouvé moyen de se débarrasser du principe de la maladie. »

Grive (*Conn. us.*). La grive est un passereau qui arrive chez nous en été et nous quitte avant l'hiver; cependant il en reste toujours dans nos bois. On connaît chez nous quatre espèces de grives : la *grosse grive de gui* ou *sucerre, joeasse, fraie, tourdelle, draine*, qui est presque aussi grosse qu'une pie; elle vit solitaire et est très-rare; la *grive de genièvre* ou *à pieds noirs*, plus petite, vit dans les pays où croît le genévrier, on l'appelle aussi *calandrotte, tourdelle, claque, litorne*, etc. Elle est très-recherchée en raison de la saveur aromatique que les baies de genièvre communiquent à sa chair; la *grive roselle* ou *mauvis*, qui doit son nom à la teinte rosée du dessous de ses ailes; elle fréquente les vignes et les vergers; enfin, la *grive vendangeuse*, ou *grive commune*, ou *petite grive de gui*, qui vit exclusivement dans les vignobles où elle s'engraisse et s'enivre du jus du raisin.

— (*Cuisine*). La chair de cet oiseau est nourissante, de facile digestion et légèrement stimulante. C'est en automne que la grive est dans toute sa saveur, parce qu'elle a pécoré les raisins et s'est enivrée de leur suc.

La meilleure manière d'apprêter les grives, est de les faire rôtir à la broche. Ne les videz pas; enveloppez-les chacune dans une mince barde de lard; vous ferez bien de recouvrir chaque grive et le lard, d'une feuille de vigne; faites rôtir 20 minutes; ayez soin de mettre dans la lèchefrite des rôties de pain destinées à recevoir le jus des grives. Un jus de citron accompagne admirablement ces petits gibiers.

La grive peut recevoir toutes les préparations que les cuisinières font subir à la mauviette.

Grives au genièvre (*Entrée*). Couvrez-les d'une barde de lard; enveloppez le tout d'un papier; attachez-les à la broche. Pendant qu'elles rôtissent, mettez dans une casserole du jus et du coulis par parties égales; mouillez d'un verre de bon vin blanc ou du jus d'un citron vert; faites jeter quelques bouillons à ce mélange. D'autre part, faites blanchir 12 grains de genièvre. Lorsque les grives sont rôties, placez-les sur le coulis et jetez les grains de genièvre sur le tout; faites mitonner un instant, dégraissez, servez. C'est une entrée exquise.

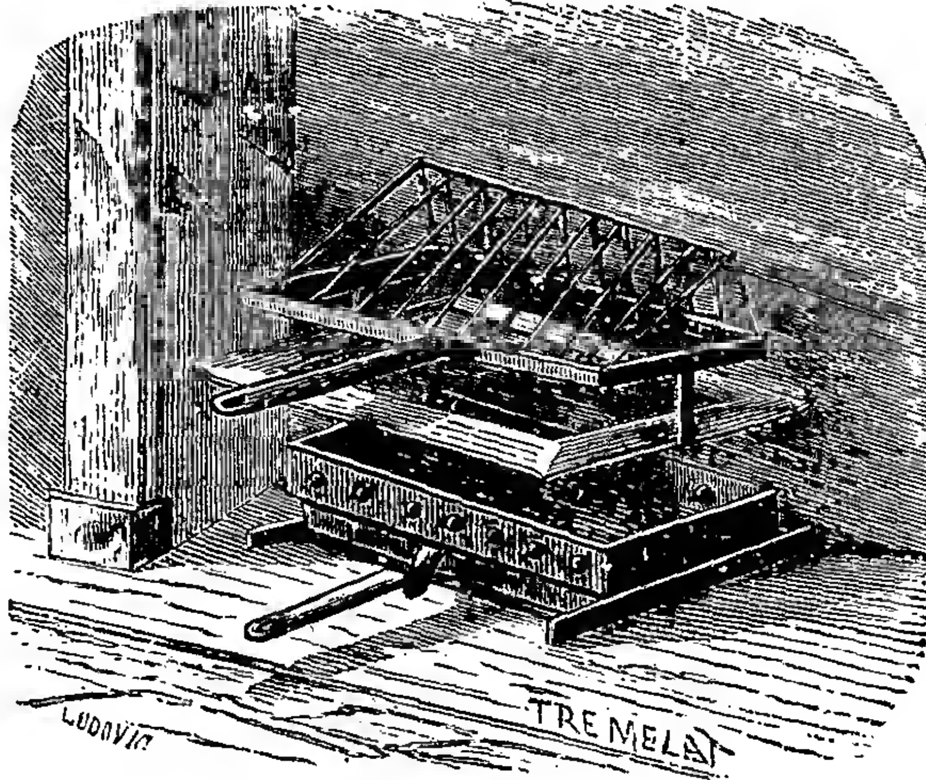
Grog. Boisson en usage dans la marine anglaise et composée de deux tiers d'eau et d'un tiers d'eau-de-vie. On fait encore un grog, en mettant dans un verre, du sucre et une tranche de citron, un quart d'eau-de-vie et en emplissant le verre avec de l'eau chaude.

Grog chaud à l'américaine. On verse de l'eau chaude dans les verres, on sucre à volonté et on couvre l'eau d'une tranche de citron posée à plat. Par dessus cette tranche de citron, on verse lentement de l'eau-de-vie ou du rhum, qui ne se mêle pas tout d'abord avec l'eau. Lorsque le verre est plein, on met le

feu, on laisse brûler, et lorsque la flamme est éteinte, on mélange le tout au moyen d'une petite cuiller, on laisse refroidir un instant et on boit très-chaud.

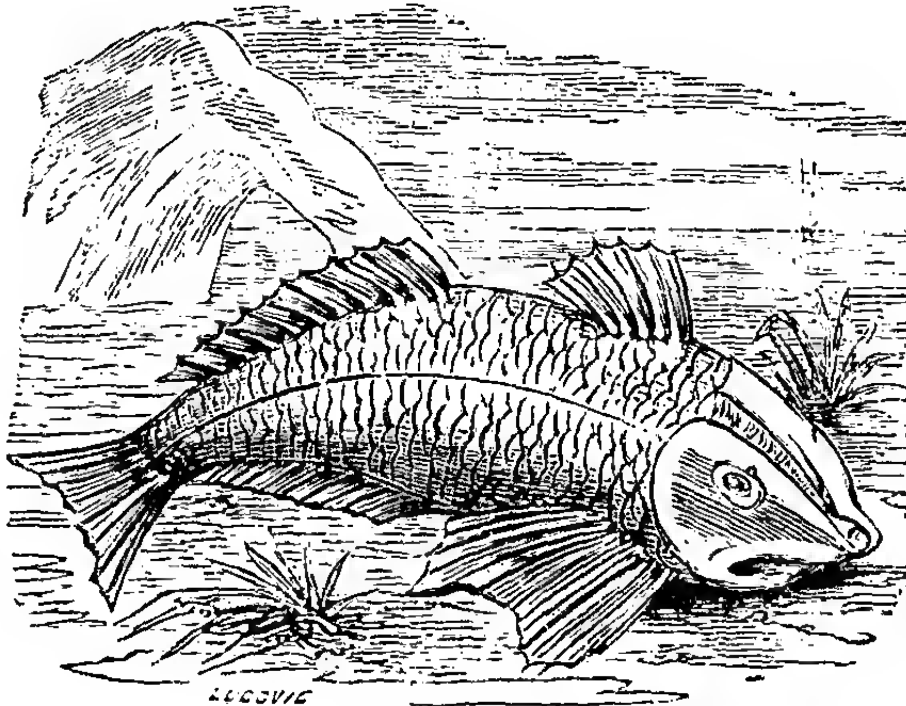
une tartare où l'on a écrasé son foie délicat.

Gros DE VEAU. « *Le gros de veau rôti*, jadis cul de veau, se pique de lard et se fait cuire longtemps à feu doux. Il doit



Gril incliné.

Grondin (*Cuis.*). Espèce de *rouget*. On le fait cuire dans un *court-bouillon*. Avant de le servir, il faut ôter avec soin les écailles et la cuirasse de sa



Grondin.

grosse tête que l'on remplace par un bouquet de persil en branches (*Entrée*). Il demande un seul instant de cuisson et on peut le servir à la sauce aux câpres, ou à une sauce ravigote, ou sur

être bien cuit, mais pas desséché. Pour éviter la déperdition de ses sucs, lorsqu'il est en broche, on applique légèrement sur toutes les parties de sa surface une pelle rouge qui crispe la chair et retient les sucs au dedans.

« On donne à ce rôti de la distinction et force agrément en l'arrosant avec une marinade composée d'huile d'olive,

jus de citron, chair d'anchois écrasée, sel et poivre, dont on l'arrose quand, après sa cuisson achevée, on le dresse sur un plat. »

(Le Baron Brisse.)

Groseille. Ce fruit, qui parait en même temps que les cerises, est agréablement acide, rafraîchissant et peu nourrissant; pris avec excès, il enflamme les organes de la digestion et provoque la toux; il convient aux personnes échauffées, à celles qui éprouvent des insomnies, et surtout à celles qui sont atteintes des maladies cutanées. Les groseilles, surtout les rouges et leur jus, donnent quelquefois lieu à l'apparition de boutons dans la gorge. Les rouges sont plus acides et moins sucrées que les blanches.

Compotes de groseilles. Egrénez et jetez dans l'eau fraîche des groseilles (rouges ou blanches) égouttez-les ensuite sur un tamis; versez-les dans un sirop *à la plume*, bouillant, dans lequel elles baigneront. Retirez aussitôt la bassine du feu; laissez reposer un quart d'heure; remuez doucement. Remettez sur le feu; au premier bouillon retirez du feu et versez dans le compotier.

Gelée de groseille. (Voy. *Gelée*)



Grosse grive.

Confiture de groseilles. Ayez des groseilles rouges, transparentes, grosses et bien mûres. Egrappez-les au moyen d'une fourchette. Pesez-les: soient 3 kil. de grains; faites cuire *au lissé* 3 kilogr. de sucre, jetez-y les groseilles; faites jeter 5 ou 6 bouillons, versez dans un tamis, sur une terrine; laissez égoutter sans presser le fruit; remettez le jus sur le feu pour le faire revenir *au lissé*,

remettez-y les groseilles remuez doucement avec l'écumoire, pour empêcher le fruit de s'attacher au fond de la bassine. Laissez cuire jusqu'à ce qu'en élevant l'écumoire, la confiture s'en détache en faisant la nappe (voy. *Confitures*).

Conserve de groseilles. Ayez des groseilles peu mûres, rouges ou blanches, mais séparement. Mettez-les dans des bouteilles; tassez-les. Versez par-dessus du sirop à 26° froid. Mettez les bouteilles au bain-marie. Procédez comme pour les autres fruits. Les grappes des groseilles non égrappées communiquent un peu d'âcreté au jus. Si l'on a enlevé les pepins, il faudra remplir plus complétement les bouteilles, parce que les fruits fondent et s'écrasent, lorsqu'on leur fait prendre un bouillon. (Voir notre article CONSERVES ALIMENTAIRES).

Compote de groseilles mûres (Dessert). On fait cuire 125 gr. de sucre avec un demi-verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit très-épais. On y jette 500 gr. de groseilles en grappes lavées et égouttées. Après un instant d'ébullition, on les enlève du sirop et l'on fait épaissir ce dernier. On dresse les fruits dans le compotier et on verse le sirop par-dessus.

Compote de groseilles vertes. On les jette dans l'eau chaude; au fur et à mesure qu'elles montent à la surface, on les plonge dans de l'eau froide acidulée de vinaigre, pour les reverdir. Ensuite, on les met dans le sirop comme les groseilles mûres; on continue et on termine comme ci-dessus.

Eau de groseilles. Egrenez et écrasez 1 kilogr. de groseilles bien mûres; versez-les sur un tamis pour en recueillir tout le jus auquel vous ajouterez 1 litre d'eau et 450 gr. de sucre. Laissez infuser le mélange pendant une demi-heure.

Jus de groseilles. On égrène des groseilles bien mûres; on les met sur le feu dans une bassine; on remue sans cesse, à l'aide d'une spatule; quand elles sont bien amorties, on les égoutte sur un tamis; on soumet le marc à la presse pendant qu'il est encore chaud, ou bien on le tord dans un linge. On filtre le jus à travers une flanelle qu'il faut avoir soin de laver de temps en temps pour la débarrasser de l'épais résidu qui s'y dépose. Ensuite, on met le jus en bouteilles comme il est dit à notre article JUS DE FRUITS.

Ratafia de groseilles. On a 2 litres de jus de groseilles rouges; on y ajoute 3 litres d'eau-de-vie, 2 gr. de cannelle concassée et 1 gr. de clous de girofle; on laisse infuser pendant 1 mois; on soutire, on passe à la chausse et on met en bouteilles.

Tisane de groseilles rouges. Ecrasez les groseilles, exprimez le suc; étendez-le d'eau; sucrez. Cette tisane est tempérante; on y a recours dans les maladies inflammatoires aiguës et dans les fièvres typhoïdes et bilieuses; elle modère la chaleur de la peau et diminue un peu la fréquence du pouls.

Sirop de groseilles. On exprime le suc d'une certaine quantité de groseilles rouges peu mûres; on passe le suc au tamis, on le laisse reposer pendant 2 ou 3 jours en lieu frais. On retire la peau qui s'est formée au-dessus, on passe le jus au tamis de soie, à la chausse ou sur un morceau de molleton de laine blanc, cloué sur un cadre de bois. Quand le suc est bien clair, on le pèse. On met dans un matras, sorte de vase à long col, 900 gr. de sucre par 500 gr. de jus. On place le matras au bain-marie sur un feu modéré; quand le sucre est fondu, on laisse refroidir le sirop; on le transvase dans des demi-bouteilles que l'on bouche hermétiquement et que l'on tient *debout* à la cave.

Autre. Le suc ayant été préparé et passé comme il a été dit, on le met dans une bassine, avec un poids de sucre égal au sien. On fait chauffer lentement; quand le sucre est fondu, on donne quelques bouillons, on retire la bassine du feu et, quand le sirop est presque froid, on le met en bouteilles.

Sirop de groseilles framboisé. 3 kilogr. de groseilles égrénées, 500 gr. de framboises épluchées et 500 gr. de cerises sans queues ni noyaux; écraser ensemble ces fruits avec un pilon de bois dans une terrine non vernissée; les déposer ensuite en lieu frais et, pour le reste de l'opération, opérer comme il a été dit.

GROSEILLES DE BAR. La confiture délicieuse appelée *groseilles de Bar* se compose de groseilles privées de leurs pepins et cuites dans un sirop très-épa[illegible] Les blanches sont les meilleures [illegible] prend chaque grain l'un après l'[illegible]

et l'on fait sortir du côté de la queue les pépins au moyen d'un cure-dent en prenant garde d'endommager la peau. On pèse les fruits ainsi épépinés. On prend 750 gr. de beau sucre par 500 gr. de groseilles; on fait fondre le sucre sur le feu avec 250 gr. d'eau par 500 gr. de sucre. On clarifie le sirop avec du blanc d'œuf battu dans de l'eau; on remue, on écume et on laisse cuire au *petit boulé.* On met les groseilles dans ce sirop et on retire le tout de dessus le feu au premier bouillon. On verse la confiture dans des pots en verre en distribuant également les fruits et en les enfonçant s'ils remontent à la surface du liquide.

GROSEILLES PERLÉES (*Dessert*). Ayez de belles grappes de groseilles bien mûres. Trempez-les les unes après les autres dans un demi-verre d'eau auquel vous aurez ajouté 2 blancs d'œufs battus; faites les égoutter pendant quelques minutes; roulez-les dans du sucre en poudre; mettez-les sécher sur du papier. Le sucre se cristallisera autour de chaque grain, ce qui produira un joli effet.

SAUCE AUX GROSEILLES VERTES (*Cuisine allemande*). Cette sauce se sert avec la volaille ou sur du veau rôti. On épluche des groseilles, on les met dans une terrine; on verse de l'eau bouillante dessus, on les laisse infuser pendant quelques instants et on les égoutte dans une passoire. On les met ensuite dans un poêlon sur le feu avec du vin, du sucre, de l'écorce de citron hachée très-menu, de la cannelle concassée et un morceau de beurre frais; on fait cuire lentement à feu doux et on remue avec précaution pour que les fruits restent entiers. On peut y ajouter un peu de mie de pain roussie dans le beurre.

GROSEILLES A MAQUEREAU. Le fruit du groseillier à maquereau est gros comme le bout du doigt; jaune, rouge, vert ou noir. Avant sa maturité, il peut remplacer le verjus et servir d'assaisonnement aux viandes, au poisson et surtout au maquereau. Il ne convient ni aux convalescents ni aux personnes faibles ou délicates. La groseille à maquereau est très-commune en Angleterre où on emploie ses fruits à faire une sorte de liqueur fermentée nommée *vin de groseilles*.

VIN DE GROSEILLES. Les groseilles, grosses et petites, sont les fruits les plus ordinairement employés pour la fabrication des vins factices. Les recettes suivantes sont tirées du Manuel de la fabrication des vins de fruits (*Encyclopédie Roret*).

Vin de groseilles à maquereau. — Prenez 25 litres de groseilles qui ne soient pas encore mûres, débarrassées des restes des fleurs et de leurs queues, écrasez-les par parties dans un cuvier de bois ou au moyen d'un moulin, sans trop presser les peaux, et sans écraser les pépins, délayez la masse dans 10 litres d'eau, et après l'avoir abandonnée pendant dix ou douze heures, mettez-la dans un sac de canevas grossier, et exprimez la liqueur; mettez sur le résidu cinq litres d'eau, laissez-le macérer douze heures, pressez-le et ajoutez-en le jus à celui que vous avez déjà obtenu. Mettez le tout dans un cuvier, et ajoutez-y 10 kilog. de sucre et 250 grammes de tartre brut pulvérisé.

Remuez le mélange, et ajoutez-y de l'eau jusqu'à ce que vous ayez un volume de quarante litres: couvrez-le avec une couverture ou un sac, et laissez-le dans un endroit un peu chaud.

Au bout d'un jour ou deux, le liquide commencera à fermenter, et lorsque la mousse qui apparaitra à la surface s'y sera répandue uniformément, écumez-la, et répétez cette opération de temps en temps, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus d'écume. Lorsque la fermentation sera arrivée à ce point, vous tirerez la liqueur de dessus la lie, dans un tonneau qu'on doit toujours tenir plein.

Une petite quantité d'écume continuera toujours à se séparer et à couler par la bonde, à cause de la fermentation lente qui aura lieu dans le tonneau, et qui diminuera la quantité de liqueur; cette perte doit être réparée en ajoutant de temps en temps une portion de la liqueur qu'on a faite dans ce but, de manière que le tonneau soit toujours plein jusqu'à la bonde.

Lorsque la fermentation aura presque cessé, il faudra mettre le bondon et l'enfoncer légèrement, mais il faudra percer un petit trou à côté, et y adapter légèrement un fausset, pour laisser une issue à l'acide carbonique qui pourra se développer. Lorsqu'il ne se formera plus d'écume, on pourra boucher cette

ouverture avec le fausset, et laisser le tonneau tranquille cinq ou six mois Après ce temps, il faudra soutirer le vin dans un autre tonneau, et, s'il n'est pas clair, on pourra le clarifier en y mettant une petite quantité de colle de poisson dissoute dans l'eau, ce qui le rendra clair en peu de jours après lesquels on peut le mettre en bouteilles et le porter dans une cave fraîche.

Si le vin est trop doux, on peut, avant de le tirer au clair, exciter de nouveau la fermentation, en l'agitant dans le tonneau, et le laisser reposer dans un endroit chaud. Par ce moyen, une nouvelle portion du sucre non décomposé qu'il contient, disparaîtra. On peut alors décanter le vin. Quelquefois il a besoin d'être décanté une seconde fois dans un tonneau propre, après qu'on l'a laissé reposer deux mois.

Dans quelques cas, il faut le mettre en bouteille pendant le mois de mars, pourvu que le vin soit devenu parfaitement clair; s'il ne l'était pas, c'est qu'on aurait fait quelque faute en le fabriquant.



Grive mauvis



Grive de vigne.

Vin de groseilles à maquereau, ou de groseilles à grappes mûres. — On peut, pour faire le vin de groseilles à maquereau mûres, suivre le même procédé que nous venons d'indiquer. Mais le produit des fruits mûrs a toujours moins de goût, et on ne peut pas le rendre agréable, à moins, peut-être, de séparer avec soin les peaux et les pépins. Le vin que l'on peut obtenir des groseilles à maquereau mûres ou des groseilles à grappes, peut être à volonté doux ou sec. Les préceptes que nous venons de donner sur la manière de conduire la fermentation du vin, et de le soutirer, doivent également s'appliquer ici. Si l'on veut faire du vin doux, il ne faut pas que la quantité de fruit surpasse 18 kilogrammes ; si l'on veut du vin sec, on peut la porter jus-



GUANO
Une vue des îles Chincha.

qu'à 27 kilog. pour 10 kilog. de sucre; si l'on veut avoir un vin plus fort et d'une autre qualité, il faut porter la quantité de sucre jusqu'à 15 kilog.

Vins mousseux de groseilles à maquereau. Ecrasez 18 kilog. de groseilles non mûres, et après y avoir versé cinq litres d'eau, exprimez-en le jus, ajoutez 5 autres litres d'eau au résidu et exprimez de nouveau le jus que vous ajouterez au précedent, ajoutez-y 5 kilog. de sucre, et 120 gr. de tartrate de potasse (crême de tartre) que vous aurez préalablement réduit en poudre; laissez fermenter la liqueur dans un cuvier pendant deux jours seulement, et mettez-la dans un tonneau que vous aurez soin de tenir toujours plein, en y ajoutant, de temps en temps, de la liqueur, jusqu'à ce que la fermentation ait été poussée assez loin pour que le bruit que l'on entend à la bonde soit à peine sensible; il faut alors enfoncer le bondon et le fausset, et laisser le tonneau tranquille dans une cave fraîche, jusqu'au mois de novembre. C'est alors qu'il faut tirer la liqueur au clair dans un tonneau ou dans des bouteilles.

Il y a une autre méthode que voici : écrasez les groseilles, abandonnez-les pendant douze heures, exprimez-en le jus, et après les avoir passées dans un tamis, pour en séparer les grains, mesurez-en le volume, et ajoutez, à chaque litre de liqueur, 250 gr. de sucre blanc; laissez-le fermenter, et quand il sera parfaitement clair, ce qui arrivera au bout de trois mois, tirez-le en bouteilles. Ou écrasez les groseilles, et ajoutez à chaque litre de groseilles, un litre d'eau, remuez le mélange, et après l'avoir abandonné dendant douze heures, passez-le dans un linge épais ou dans un tamis de crin, ajoutez à chaque litre de jus 250 gr. de sucre, mettez la liqueur dans un tonneau et laissez-la fermenter; lorsque la fermentation aura presque cessé, soutirez la liqueur, rincez le tonneau, et, à chaque litre de liquide, ajoutez 60 gr. de sucre, remettez-le dans le tonneau, et bondonnez-le pendant six semaines environ; après ce temps, il sera bon à mettre en bouteilles.

Les peaux de groseilles et tout le marc et le jus peuvent être mis en fermentation tous ensemble, avec le sucre, dans la cuve, dès le commencement: par ce moyen, la fermentation sera plus rapide, et le vin deviendra plus fort et moins doux, mais il acquerra plus de goût.

Vins mousseux de groseilles à grappes. Cueillez les groseilles lorsqu'elles ont presque atteint leur entier développement, mais avant qu'elles soient mûres; égrappez-les, écrasez-les, et suivez les mêmes procédés, pour obtenir le jus, que nous avons indiqués pour la fabrication du vin mousseux de groseilles à maquereau; ajoutez-y la même quantité de sucre et de tartrate de potasse. La fermentation et le traitement ultérieur du vin seront semblables à ceux que nous avons indiqués au chapitre du vin mousseux de groseilles à maquereau.

Ray dit que les Anglais font du vin des groseilles mûres, en les mettant dans un tonneau, et en jetant de l'eau bouillante pardessus; en bouchant bien le tonneau, et le laissant dans un lieu tempéré pendant trois ou quatre semaines, jusqu'à ce que la liqueur soit bien imprégnée du suc spiritueux de ces fruits; qui restent alors insipides. Ensuite, on verse cette liqueur dans des bouteilles, et l'on y met du sucre; on les bouche bien, et on laisse jusqu'à ce que la liqueur se soit mêlée intimement avec le sucre, par la fermentation, et soit changée en une liqueur alcoolique et semblable à du vin.

La Société philantropique de Philadelphie a publié, dans son recueil pour l'année 1771, la recette suivante, au sujet du vin de groseilles que l'on prépare à Bethléem, dans les Etats-Unis.

Cueillez les groseilles très-mûres; pilez-les dans un tonneau, et placez-les sous un pressoir; tirez le jus à clair: ajoutez-y les deux tiers d'eau, et un kilogramme et demi (trois livres) de sucre de moscouade, dans une mesure de ce mélange. On peut, à son défaut, se servir de sucre brun bien clarifié; remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, et jetez le tout dans un tonneau. Ce mélange, avec le suc de groseilles, doit être exécuté promptement, de peur que ce suc n'ait commencé à fermenter. Le tonneau doit être bien net, et n'avoir contenu ni cidre, ni bière; il ne faut pas le remplir exactement. Couvrez légèrement l'ouverture, fermez-la au bout de trois semaines, et laissez

l'évent ouvert jusqu'à ce que le vin ait cessé de fermenter, ce qui arrive vers la fin d'octobre. Ce vin conservé sur sa lie, pendant deux ans, n'en devient que meilleur.

Rosier s'est fait honneur aussi de communiquer à la France sa composition détaillée d'une liqueur qu'il appelle sans hésiter, un vrai vin de groseilles (*Journal de physique*, 22 mai 1776, tome 1er, page 186) : il propose l'usage de cette liqueur aux provinces où le vin est cher, et même au reste de la France, dans les années de disette.

Je transcris sa recette :

Prenez des groseilles, telle quantité qu'il vous plaira; plus la masse sera forte, plus le vin qu'on en obtiendra sera parfait : cueillez-les dans leur parfaite maturité. Commencez la récolte quand la rosée et le brouillard seront dissipés, et lorsque le soleil commencera à être ardent; laissez ces fruits exposés au soleil au moins pendant quelques heures, ensuite, séparez-les de leurs grappes, dans un grand tonneau défoncé d'un côté, qui servira de cuve; avec des pilons, écrasez-les autant qu'il sera possible. Si vous voyez que le suc soit visqueux ou trop épais, ajoutez quelques litres d'eau, mais modérément, et seulement pour lui donner de la fluidité, parce sans fluidité point de fermentation tumultueuse, laquelle est absolument nécessaire pour diviser les principes des corps qu'on veut faire fermenter, et pour les aider, par la division qu'ils éprouvent, à créer l'esprit ardent, qui est l'âme de tous les vins. Si, au contraire, le suc est trop fluide, et s'il ne contient pas assez de musqueux doux, ajoutez y quelques kilogrammes de sucre; remuez et agitez pour bien incorporer le tout. Remplissez le tonneau à trois ou quatre doigts près de sa hauteur, et placez-le dans un endroit ni trop frais, ni trop chaud, mais tempéré, c'est la chaleur de la saison qui doit décider le local. Dans un lieu trop chaud, la fermentation tumultueuse serait trop rapide, et le vin serait bientôt gâté. Couvrez légèrement le tonneau avec une toile, et placez pardessus son couvercle. Au bout de quelques heures, on entendra un sifflement qui annonce la fermentation tumultueuse; alors, la masse des fruits commence à occuper un plus grand espace; elle monte vers le comble. Levez le couvercle de temps en temps, et aussitôt que vous vous apercevrez que la masse vineuse commence à baisser, tirez votre vin doux dans de petits tonneaux, que vous ferez sur le champ encaver, à cause de la trop grande chaleur de la saison. Laissez ces tonneaux débouchés pendant quelques jours, et à mesure qu'ils dégorgeront, ayez soin de les remplir avec le même vin que vous aurez réservé pour cet effet. Dès que la fermentation tumultueuse du tonneau commencera à diminuer, bouchez-le peu à peu avec son bouchon, sans l'enfoncer exactement; mais avinez toujours. Enfin, quand elle aura cessé, bouchez avec exactitude, et ne laissez aucun évent.

Ce vin restera deux mois sur sa lie, on le soutirera au bout de ce temps, et il formera une boisson vineuse, légèrement acidule, qu'il faut bien distinguer d'une boisson aigre. Ce sera un veritable vin de groseilles, qui aura conservé tout son parfum.

Vin de groseilles rouges et de cassis. Un mélange de parties égales de groseilles rouges et de cassis donne un excellent vin d'un goût supérieur à celui du vin qu'on obtient de l'un ou de l'autre de ces fruits séparément.

Ecrasez les groseilles et le cassis, et, après en avoir exprimé le jus, étendez-le d'une pareille quantité d'eau, et, à chaque litre de cette liqueur, ajoutez 250 gr. de sucre; mettez-le dans un tonneau en en conservant une petite quantité pour le remplir, et placez-le dans un lieu chaud pour le faire fermenter, en ayant soin de remplir le tonneau avec le jus que vous aurez conservé. Lorsqu'il a cessé de fermenter, bouchez-le; et lorsqu'il sera clair, soutirez-le et mettez-le en bouteilles.

Vin de groseilles additionné d'eau-de-vie. Prenez 2 parties de groseilles égrainées et bien mûres et 1 partie de framboises; que la quantité soit suffisante pour en exprimer 50 kilogr. de suc; on fait fermenter suivant les règles ordinaires; lorsque la fermentation est achevée, on ajoute un litre et demi d'esprit de vin rectifié et 3 kilogr. de sucre. On verse ensuite le tout dans un baril; on le place à la cave où on le laisse pendant un an. On le met alors en bouteilles.

Groseillier (*Hort.*) Les groseilliers

forment la famille dite des grossulariées. On en distingue plusieurs espèces, savoir :

GROSEILLIER ÉPINEUX. Il croît naturellement dans toute l'Europe. C'est un petit arbrisseau, très-rameux et épineux. Son fruit est une baie rougeâtre ou verdâtre d'une saveur sucrée. Il fleurit en avril et fructifie en juin. Il réussit en tout terrain et à toute exposition.

GROSEILLIER A GRAPPES. Il se multiplie en plantant les rejetons enracinés qui sont toujours nombreux autour des vieilles touffes. On le multiplie aussi très-facilement au moyen de boutures du jeune bois de l'année précédente, plantées à l'ombre en sol frais. On a recours au semis des pepins lorsqu'on veut créer de bonnes variétés. On taille le groseillier de manière à ne lui jamais laisser de bois de 3 ans, excepté lorsqu'on l'élève en tête sur une seule tige; il faut le replanter tous les 5 ans. On peut le cultiver en contre-espalier.

En pots placés dans la serre tempérée, le groseillier donne une abondante récolte en mars. On apporte les pots sur la table, au moment du dessert, et les convives font eux-mêmes la récolte.

Pour prolonger la durée des groseilles on empaille le groseillier un peu avant la maturité du fruit. On cultive généralement 3 variétés de ce groseillier, savoir :

Le *groseillier rouge* n'a point d'épines; son fruit est petit;

Le *groseillier à fruit blanc;*

Et le *groseillier noir* qui n'est autre chose que le *cassis*. Voy. ce mot.

Ces variétés ont produit une douzaine de sous-variétés dont la plus belle est le *groseillier cerise,* à fruit très-volumineux.

GROSEILLIER A MAQUEREAU. Il se distingue par des feuilles larges, dépourvues de poils et luisantes en dessus. Le fruit est souvent rougeâtre; il est toujours gros et isolé. Le groseillier à maquereau que l'on appelle aussi *gresolier* et *groseillier épineux* se cultive ordinairement en buisson; mais on a imaginé de le conduire en contre-espalier, ce qui permet d'en cueillir les fruits sans se piquer les doigts.

GROSEILLIER D'ORNEMENT. On cultive comme arbustes d'ornement deux groseilliers dont le fruit n'est pas mangeable; ce sont : le *groseillier doré* et le *groseillier sanguin,* à fleurs d'un très-beau rouge. Tous deux se multiplient de boutures faites avec du bois de l'année précédente.

Grossesse (*Hygiène*). « Une femme enceinte doit prendre un exercice modéré, se nourrir convenablement, et résister à ces caprices ou envies qui, dans cet état, ont une force particulière mais non invincible, et dont la non satisfaction n'a pas de suites fâcheuses pour l'enfant, comme pense le vulgaire.

« Elle doit éviter les émotions vives et les travaux fatigants. La saignée est plutôt nuisible qu'utile; cependant si la femme est pléthorique, si elle éprouve des suffocations, on fera bien d'en pratiquer une petite (du cinquième au septième mois), en ayant soin de la faire peu abondante à la fois et d'ouvrir peu la veine.



Guillemot.

« Il est inutile d'ajouter qu'une femme enceinte est plus impressionnable et qu'elle demande plus d'égards qu'auparavant.

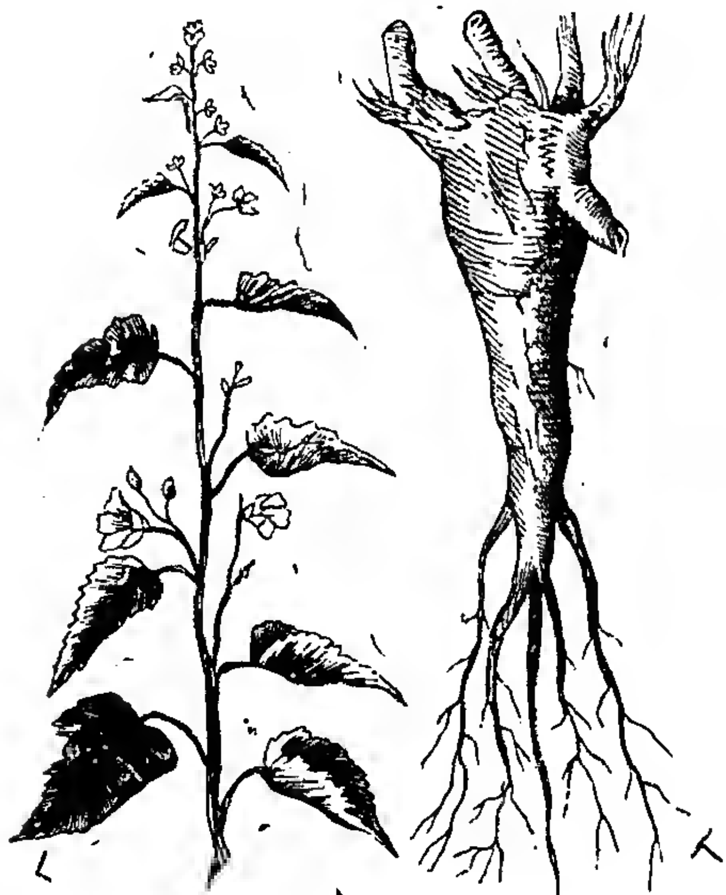
« *Troubles résultant de la grossesse.* Les nausées et les vomissements ne durent ordinairement que les premiers mois, mais quelquefois ils persistent pendant toute la gestation; on recourt alors à l'eau de Condillac, à l'eau de seltz, à l'eau froide additionnée d'une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger et de quelques gouttes d'éther, au kirsch

après les repas, aux boissons acidulées. La mixture suivante m'a réussi assez souvent : une partie de teinture d'iode avec cinq parties d'alcool rectifié. On en prend deux à trois gouttes dans un demi-verre d'eau sucrée.

« Le ptyalisme est dans le même cas. » (Dr Dupasquier).

Grouse (*Acclimatation, Cuis.*). Un nouveau gibier, connu sous le nom de grouses, a fait, depuis quelque temps, son apparition aux halles centrales.

Ce sont des oiseaux de la famille des tétras, particuliers aux contrées septentrionales de l'Europe, qui se trouvent en Angleterre, en Irlande et surtout en Ecosse.



Guimauve.

Les grouses, pour le volume, tiennent le milieu entre la perdrix et le faisan ordinaire, dont ils ont presque le plumage.

Le grouse est réputé, en Angleterre, le meilleur gibier à plumes. Sa chasse est très-fatigante, et néanmoins très-prisée.

Ce sont les braconniers qui fournissent la plupart des marchés du grand nombre de grouses qui s'y vendent.

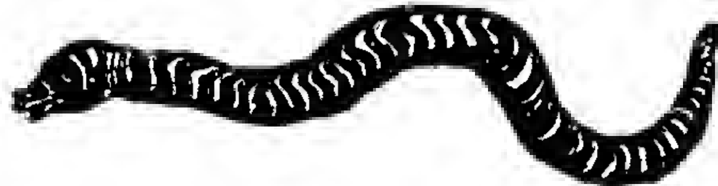
La chair de ce gibier est noire, molle, et se conserve difficilement. Aussitôt qu'il est tué, il faut avoir soin de le vider, de le bourrer de bruvères, et de le suspendre par les pieds. Si on veut en expédier au loin, il faut les emballer séparément, et non pas les entasser ensemble.

C'est ainsi arrangées, que tous les jours, on peut voir arriver aux halles, d'énormes caisses de ce gibier, qui est très-goûté.

Il est bon, après les avoir desséchés au feu, de les envelopper dans un linge trempé dans du vinaigre, et même de les entourer d'une couche de charbon pilé, tant les grouses se faisandent vite.

Le Jardin d'acclimatation a constitué dans ses parcs un dépôt de grouses vivants; peut-être pourra-t-on l'acclimater en France.

Grouse rôti. On le plume, on le vide, on le trousse, on le flambe, on le barde et on le met à la broche devant un bon feu, assez ardent pour le cuire en 20 minutes. On le sale un instant avant de le débrocher et on le sert sur son jus.



Gymnothorax.

En Angleterre, on découpe le grouse avant de le servir. On enlève d'abord les deux cuisses; on coupe l'estomac en trois morceaux. On dresse le tout sur un plat, les cuisses en dessous, les filets de la poitrine en dessus; on glace avec de la glace de viande et on sert en accompagnant d'un bon jus.

Groux (*Cuisine*). C'est une espèce de bouillie dont on fait une grande consommation en Bretagne.

On mêle ensemble 3 parties de farine de sarrasin et 1 partie de farine de froment; on délaye ce mélange dans de l'eau froide, en assez petite quantité pour former une pâte épaisse; on continue ensuite de délayer avec de l'eau bouillante. On met sur le feu et on tourne. La bouillie se met d'abord en grumeaux ; mais elle finit par former une pâte unie. On la sale et on la laisse cuire très-lentement pendant une heure, en ayant soin de la remuer de temps en temps. Ce mets se sert froid ou chaud.

à déjeûner, en guise de soupe; on le mange à la cuiller, en ajoutant à chaque cuillerée de groux un peu de lait, de crême ou de beurre.

Gruau (*Écon. dom.*). Avoine dépouillée, par une sorte de mouture, de sa balle ou enveloppe extérieure; on fait aussi du gruau avec de l'orge et du froment. Il doit être blanc, sec, bien mondé et sans odeur.

Le *gruau de froment* porte le nom de *semoule*; converti en farine, il constitue la farine supérieure dite de gruau avec laquelle on fait le *pain de gruau*.

Le *gruau d'orge*, usité en France seulement comme médicament, sert pour faire des décoctions rafraîchissantes que l'on édulcore avec du miel. Le gruau d'orge n'est autre chose que de l'*orge perlé;* en plusieurs pays de l'Europe, on s'en sert pour préparer des potages.

Le *gruau de sarrasin* n'est guère usité que dans la Russie méridionale.

Le *gruau de millet*, en usage dans le sud-ouest, se compose de millet dont les grains ont été décortiqués; il ressemble à de la semoule.

Eau de gruau. (Voy. notre article Eau.)

Grue (*Acclim.*). Échassier dont certaines espèces sont très-ornementales sur les pelouses d'un grand parc, où elles se rendent utiles en détruisant une foule d'insectes et de mollusques. Toutes sont brusques et d'un commerce peu agréable. Armées d'un bec formidable, elles peuvent blesser les enfants.

Seule, la *Demoiselle de Numidie* reproduit assez bien en captivité; elle est très-élégante.

Guano (*Agric.*). Cette substance fertilisante se compose d'une accumulation d'excréments et de débris d'oiseaux de mer déposés par bancs immenses sur les rochers et les îlots de l'Océan pacifique : principalement sur la côte du Pérou et de la Bolivie. Le plus pur, le plus énergique et le plus abondant provient des îles Chincha, près de Pisco; il y est déposé par couches de 15 à 20 mètres d'épaisseur. On en a découvert des dépôts considérables sur les côtes de la Patagonie, de l'Afrique australe, dans les parages des iles Sandwichs et dans les régions intertropicales fréquentées par des millions d'oiseaux de mer et où les pluies sont très-rares.

A notre article *Engrais*, nous avons parlé de cette substance fertilisante; nous allons dire quelques mots des falsifications dont nos agriculteurs sont trop souvent victimes. On falsifie le guano avec de la terre, de la sciure de bois, de la brique pilée, de la poudre de tourteaux, etc. Le moyen le plus simple de démasquer ces fraudes consiste à calciner le guano suspecté. Il doit donner une cendre légère et d'un blanc de perle. Si cette cendre est pesante et d'une couleur plus ou moins foncée, c'est un signe qu'il y a falsification.

« Il paraît que nos voisins d'outre-Manche ont trouvé le moyen de fabriquer un faux guano qui a toutes les apparences du vrai, dont il est loin, cependant, de posséder les qualités. C'est la même couleur, la même densité; il y a plus : un moyen de reconnaître le guano pur est de le calciner pour s'assurer que les cendres sont blanches; or, le guano falsifié dont nous parlons subit parfaitement cette épreuve, et donne des cendres tout aussi incolores. Seulement, au lieu de contenir 12 0/0 d'azote, il n'en renferme que 0,3 0/0.

« Avis aux cultivateurs! »

(Ernest Lacan).

Guarana (*Méd.*). Pâte préparée au Brésil, avec les fruits du *Paullinia sorbilis*. 3 gr. en infusion sont employés contre la dyssenterie.

Gueule de lion ou Gueule de loup (*Hort.*) Jolie plante d'ornement connue aussi sous les noms de *Mufle de veau* et de *Muflier des jardins*. Elle se sème en pépinière; on la met en place par grosses touffes au parterre où elle fleurit la deuxième année. On peut aussi la semer en place au printemps; elle fleurit alors dès sa première année. On en possède de nombreuses variétés devenues vivaces et recherchées pour la bizarrerie de leurs formes et la vivacité de leur coloris.

Gui ou Brai (*Méd. dom.*). Cette plante vivace, haute de 30 à 50 cent., se rencontre partout; elle vit en parasite sur beaucoup d'arbres et surtout sur les pommiers. Elle produit, au printemps, des fleurs mâles et des fleurs femelles; un peu plus tard, des baies rondes, blanches, un peu transparentes et contenant un suc visqueux.

Le gui est antispasmodique; on emploie son écorce, réduite en poudre,

contre certaines maladies nerveuses : hystérie, vertige, danse de Saint-Guy, attaques de nerfs, épilepsie, 7 à 8 gr. de poudre par jour.

On l'emploie encore dans la coqueluche, lorsque la toux convulsive n'a pas un caractère catarrhal et lorsque l'élément nerveux domine : 1 gr. 50 c. de poudre par jour, en deux fois (matin et soir à jeun); on mélange ordinairement la poudre avec du miel.

Les baies sont amères, purgatives et dangereuses; écrasées et préparées sous forme de cataplasme, elles hâtent la suppuration des plaies.

— (*Arboric.*). On doit arracher cette plante parasite dès qu'on s'aperçoit de sa présence; sinon on serait bientôt obligé de couper la branche.

— (*Écon. dom.*). De l'écorce du gui, on retire la *glu* (voy. ce mot), en la faisant macérer pendant dix jours dans l'eau. Quand elle a la consistance d'une bouillie, on la remue et la glu se sépare de l'eau.

Guignard (*Cuis.*). La chair de cette espèce de pluvier est délicate, succulente, légèrement stimulante et de facile digestion, tout en étant fortifiante. Le guignard se montre de septembre à octobre. On le met à la broche comme le *pluvier;* il sert aussi à confectionner d'excellents pâtés connus sous le nom de *pâtés de Chartres.*

Guillemot (*Conn. us.*). Palmipèdes qui se trouvent dans les mers polaires des deux hémisphères; leur vol est assez gracieux, mais la forme de leurs jambes leur donne un air stupide lorsqu'ils se posent à terre.

Guimauve (*Bot.*). Genre de plantes de la famille des malvacées. La guimauve croît naturellement dans les marais des côtes de la Méditerranée et de l'Océan. Tout le monde connaît cette plante qui est cultivée dans presque tous les jardins.

— (*Hort.*). Cette plante, appelée aussi *Althéa officinale,* vient dans tous les terrains, pourvu qu'ils soient profonds. On la multiplie au printemps et en automne par la division des touffes. On dépouille de leur écorce les racines que l'on se propose d'utiliser; on les fait sécher à l'air libre et on les conserve en lieu sec. On peut également sécher et conserver les tiges et les feuilles.

— (*Méd.*). La guimauve est émolliente et adoucissante. On l'emploie dans les maladies inflammatoires, lorsqu'il y a irritation. On administre les fleurs et les feuilles en infusion, à la dose de 30 à 60 gr. par litre d'eau et les racines en décoction à moindre dose.

En lavement, l'infusion des feuilles ou des fleurs ou la décoction de la racine, débarrassent les intestins des matières qui l'obstruent.

La racine, mâchée par les jeunes enfants, calme l'irritation des gencives au moment de la poussée des dents.

La décoction mucilagineuse de guimauve sert à imbiber des compresses que l'on applique ensuite sur les parties du corps irritées ou enflammées. On peut l'employer mélangée avec de la farine de lin pour les cataplasmes adoucissants.

Sirop de guimauve. Faire infuser pendant 24 heures, dans 1 litre d'eau froide, 125 gr. de racine de guimauve très-blanche, sèche et coupée en petits morceaux; passer l'infusion. Ajoutez 2 kilos de sucre concassé. Mettre le liquide sur le feu, en ayant soin de l'agiter. Après quelques bouillons, le retirer du feu et le laisser refroidir à demi; le mettre en bouteilles; boucher le lendemain seulement. Si l'on veut parfumer ce sirop, qui n'est pas des plus agréables à boire, il suffit d'y ajouter, au moment de boucher les bouteilles, 30 gr. d'eau de fleurs d'oranger.

Gutta-percha (*Conn. us.*). Substance analogue au caoutchouc; elle provient du suc laiteux de différents arbres de la famille des sapotacées. Elle reste souple par un froid de 10°; se lamine, s'étire à 60°; devient facile à pétrir à 100°. Elle convient pour prendre des empreintes. Volcanisée par le soufre, elle devient dure comme du bois et inaltérable. Elle sert à la télégraphie sous-marine; elle conduit très-bien le son et isole le fluide électrique, ce que ne fait pas le caoutchouc.

— (*Méd.*). Agent adhésif, employé sous forme de solution saturée de gutta-percha, dans le chloroforme; il est transparent, flexible. Mêmes usages que le collodion.

Guttier (*Conn. us.*). C'est le *cambogia gutta,* grand arbre des Indes, qui fournit la gomme-gutte la plus estimée. Son fruit, que l'on mange cru, se compose d'une baie de la forme et de la grosseur

d'une orange. Les Malabares font quelquefois sécher ce fruit ; alors ils le réduisent en poudre pour le mêler à leurs aliments, auxquels il communique des propriétés digestives.

Gymnothorax. Poisson voisin de l'anguille et du congre; il est très-abondant dans la Méditerranée, sa chair est de bon goût et très-recherchée.

Gynerium ARGENTEUM (*Hort.*). Belle graminée vivace, formant une grosse touffe de feuilles longues et étroites, du centre desquelles s'élèvent, jusqu'à 2 mètres de haut, de nombreuses tiges, portant chacune une fleur en plumet, longue de 70 cent., blanche, argentée et du plus bel effet sur les pelouses de gazon. Cette plante vient bien en pleine terre de jardin; il lui faut de fréquents et abondants arrosements pendant l'été. Lorsque les froids sont arrivés, on a recours à un abri de chaume élevé sur une espèce de toit. Le gynerium se multiplie par éclats d'une touffe âgée de plusieurs années.

Gypse (*Conn. us.*). Le *gypse* ou *pierre à plâtre* est un sulfate de chaux que l'on trouve fréquemment dans la terre. Lorsqu'il contient de l'eau, il se rencontre fréquemment en lames peu dures que l'on peut séparer, avec un couteau, en minces lamelles transparentes et incolores dont l'apparence cristalline est très-régulière.

Les cristaux de gypse, entrelacés d'une manière irrégulière, tantôt blancs, tantôt colorés par de l'oxyde de fer, reçoivent le nom d'albâtre.

Gypsophile (*Hort.*). On cultive plusieurs espèces de cette plante : la *gypsophile élégante*, plante annuelle, à petites fleurs blanches portées sur une longue tige, menue comme un fil; ces fleurs produisent le meilleur effet dans les bouquets. Cette gypsophile se sème en avril en place.

La *gypsophile paniculée* est vivace; elle porte, de juin à septembre, des fleurs blanches d'une extrême légèreté.

On sème cette plante en pépinière d'avril en juillet; on repique en place en automne ou au printemps. Ce n'est guère qu'au bout de trois ans que les touffes sont belles.

Gyroselle ou DODÉCATHÉON (*Hort.*). Jolie petite plante dont les fleurs roses sont toujours au nombre de 12 sur la tige florale, comme les 12 dieux de l'Olympe; d'où est venu le nom de *dodécathéon* (*douze dieux*). Racine vivace; tige annuelle. On cultive cette plante dans de la terre de bruyère, et dans une position ombragée. Il faut semer les graines dès qu'elles sont mûres. Ordinairement la gyroselle se cultive en pots que l'on rentre à l'orangerie pendant l'hiver.

H

Habiller (*Terme de cuisine*). Habiller se dit du poisson que l'on vide, que l'on écaille ou que l'on bride.

Hache-paille (*Écon. rur.*). Les hache-paille employés dans les petites exploitations, se composent ordinairement de deux vieilles lames de sabre dont les tranchants jouent l'un à côté de l'autre comme font des lames de ciseaux. L'une des lames est fixée sur un tonneau; l'autre est mobile; la paille hachée tombe dans le tonneau. Pour les grandes exploitations, il est indispensable de posséder des machines plus compliquées fonctionnant par des manéges.

Hachis (*Cuisine*). On donne ce nom à toute chair hachée pour *farce*, *gratin*, *quenelles*, *rissoles*, *godiveau*, etc. Le fond du hachis se compose ordinairement de restes de viandes bouillies ou rôties, auxquels on ajoute de la *chair à saucisses*, du persil, un peu de ciboule.

Hachis de bouilli (*Entrée*). Ayez 700 gr. de bouilli, parez-le, en enlevant les nerfs, la graisse et les parties séchées. Hachez fin. Faites un roux avec 30 gr.

de beurre, 30 gr. de farine; faites cuire 3 minutes; retirez ce roux du feu; versez dessus 40 centilitres d'eau, avec 2 pincées de sel et une de poivre. Tournez pendant 2 minutes; mettez 10 minutes sur le feu en tournant continuellement. Ajoutez le hachis avec une cuillerée à bouche de persil haché et tournez encore 2 ou 3 minutes.

Si vous trouvez le hachis trop épais, ajoutez-y 2 ou trois cuillerées d'eau. Au lieu d'eau, vous aurez pu employer du bouillon, ou une sauce italienne, ou une sauce tomate, pour y faire chauffer votre hachis.

Autre. On hache très-menu de la viande cuite, avec le quart de son poids de lard.

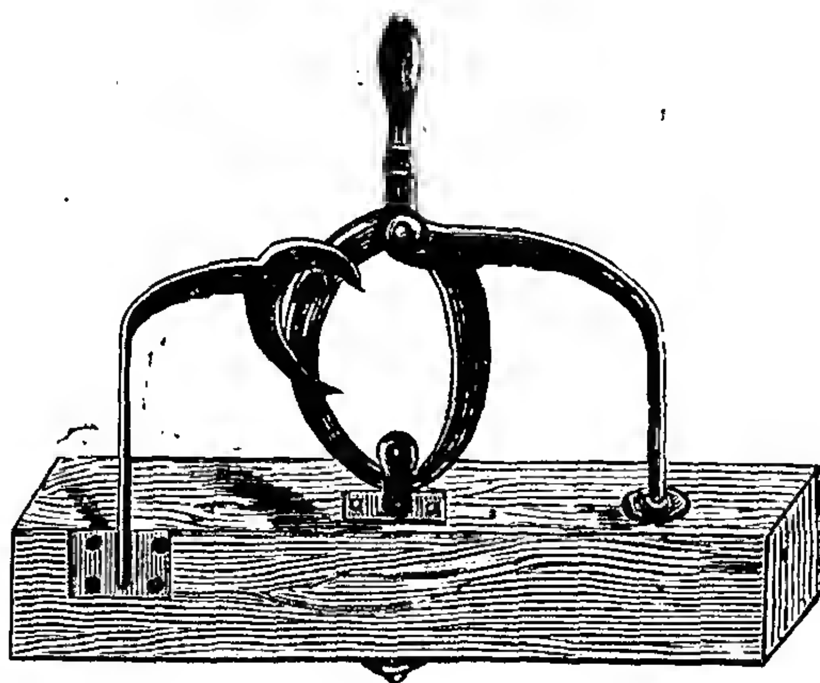
D'autre part, on met sur le feu, dans une casserole, un peu de beurre ou de graisse; lorsque le corps gras est bien chaud, on y jette le hachis, on mêle, on ajoute une cuillerée de farine, on mêle encore.

(Au lieu de farine, on peut employer des pommes de terre cuites à la vapeur et passées à la passoire). Sur le hachis, on jette un peu d'extrait de viande Liébig ou de bouillon et d'eau. Il faut que le mélange soit un peu clair, car il épaissira en cuisant. On sale, on poivre, on ajoute un bouquet garni contenant un peu d'ail. On laisse bouillir une minute, puis on couvre le feu; on remue de temps en temps. Au bout d'une heure, on enlève le bouquet et on sert avec des croûtons frits en couronne au tour du plat.

Boulettes de hachis ou *Fricadelles* (*Entrée*). A un hachis de bouilli, ajoutez 1 ou 2 œufs entiers battus; vous en faites des boulettes que vous roulez d'abord sur un peu de blanc d'œuf battu et ensuite sur de la farine; vous faites frire ces boulettes et vous les servez sur une sauce blonde ou une sauce tomate.

Hachis de mouton aux œufs frits (*Entrée*). Vous faites un hachis avec des restes de mouton; vous le faites cuire comme le hachis de bouilli; vous le servez dans un plat entouré de croûtons frits et d'œufs frits sur une sauce tomate ou autre.

Hachis à la toulousaine (*Entrée*). Vous hachez des restes de bœuf rôti avec des cervelles de veau ou de mouton, cuites dans de l'eau salée. Vous maniez ce hachis avec du beurre d'anchois fondu et 4 ou 5 jaunes d'œufs; vous salez, poivrez et épicez. Vous faites des boulettes que vous passez et que vous faites frire de belle couleur dans la casserole. Ces boulettes se servent sur une sauce tomate ou autre.



Hache-paille champenois.

Hachisch (*Conn. us.*). Préparation grasse, douée de propriétés enivrantes, obtenue avec les feuilles du *chanvre de l'Inde*, dont le nom arabe est *hachisch* (herbe).

Les musulmans fument simplement le chanvre broyé et mêlé avec du tabac et s'abrutissent par une ivresse par-

ticulière. Ils obtiennent, par la fermentation, une liqueur enivrante qui leur procure des sensations voluptueuses.

Hachischine (*Conn. us.*). Principe actif résineux du chanvre indien. On épuise les touffes par de l'alcool à 36° bouillant; on filtre, on distille au bain-marie pour obtenir les trois quarts environ de l'alcool employé. Ce qui reste est versé dans une capsule à bec que l'on emplit d'eau froide; on laisse reposer pendant 5 ou 6 jours, pendant lesquels il se forme un dépôt résineux que l'on lave à plusieurs reprises et que l'on fait sécher au soleil. Elle produit des hallucinations à la dose de 5 centigr.

Hachoir (*Écon. dom.*). C'est un instrument tranchant destiné à hacher les viandes et les légumes. Les hachoirs les plus simples se composent d'une lame très-large montée sur un manche. On a aussi imaginé des hachoirs à deux manches et des hachoirs formés de plusieurs lames circulaires montées sur deux manches.

Il y a aussi le hachoir à quatre lames cintrées, avec une poignée à chaque extrémité; il est très-commode pour hacher les viandes cuites. On opère sur une planche à rebords. Les hachoirs à plusieurs lames sont accompagnés d'une clé qui permet de démonter les écrous pour affuter les lames.

Haies VIVES (*Écon. rur.*). Ce sont les clôtures les plus simples, les plus belles; malheureusement elles sont sujettes à laisser des vides, elles nuisent aux plantes qui les avoisinent, elles resserrent l'espace cultivable, sur lequel elles empiettent continuellement; c'est pourquoi on leur préfère les murs, bien qu'ils coûtent cher à établir, et à entretenir, qu'ils soient laids et monotones, qu'ils bornent la vue de la manière la plus disgracieuse, qu'ils ne produisent pas, comme les haies, de combustible, de fruits, ni de bois de charpente.

Les haies offrent de grands avantages et nous ne sommes pas absolument d'avis d'en abandonner l'emploi. Lorsqu'on a résolu d'avoir recours à ce genre de murailles, on choisit des arbres et des arbustes dont la racine tend à s'enfoncer perpendiculairement en terre, qui puissent vivre serrés et qui supportent facilement la taille : aubépine, épine noire (prunelier), néflier épineux, ajonc, acacia, houx, épine-vinette, sureau, if et plusieurs autres arbres forestiers, fruitiers ou de plantation. On a soin de les mélanger, de façon que ceux qui deviennent touffus vers le pied se trouvent à côté de ceux qui poussent en tête; de cette manière, il n'y a pas de vides. Les arbres fruitiers y seront très-espacés et on leur laissera la faculté de s'élever librement; la forme des têtards est celle qui convient le mieux aux arbres des haies fourragères.

Un moyen de donner de la solidité aux haies sans en augmenter l'épaisseur, consiste à en lier et surtout à en greffer *par approche* les rameaux entre eux. Quand elles vieillissent, on peut les rajeunir en les recépant; on peut encore en combler les vides par le marcottage et par l'adjonction d'autres végétaux.

HAIES SÈCHES ou *de bois mort*. Ces clôtures imparfaites ne sont guère usitées que pour les jardins et les parcs; elles peuvent aussi protéger les haies vives pendant leur jeune âge. Dans les premiers cas, elles se composent de palissades formées de pieux fichés en terre et de traverses, de lattes, de planches ou de paillassons disposés en travers. Dans le dernier cas, elles consistent ordinairement en branchages ou en fagots fixés par des poteaux.

Haleine fétide (*Méd.*). « Si l'odeur de l'ail, de l'oignon et de plusieurs autres substances se retrouvent dans l'haleine, c'est que les matières qui produisent ces odeurs seraient nuisibles dans le corps, et qu'elles sont expulsées par la voie des poumons. Lorsqu'un individu exhale l'odeur d'alcool, c'est qu'il en a pris en excès. Ce qui dépasse la mesure serait nuisible, s'il ne s'échappait ainsi par les voies respiratoires.

« Dans l'état de santé parfaite, l'odeur de l'haleine est nulle ou agréable. Si l'haleine devient mauvaise, c'est la preuve que des humeurs odorantes se sont produites et que le sang les rejette par la voie des poumons. Quelquefois, la fétidité de l'haleine dépend de ce que certaines parties odorantes du résidu vital sont empêchées de sortir par leur voie naturelle, et que le sang les reporte dans les poumons : c'est ce qu'on observe surtout dans la constipation. Alors, en effet, les matières intestinales cessent d'être odorantes, et le sang de

meure embarrassé de ce qui donnait à ces matières leur odeur habituelle. Remarquez qu'avant de sortir par les poumons, cette mauvaise odeur a été promenée dans toutes les parties du corps avec le sang, ce qui rend bien compte d'une multitude de malaises que ressentent les personnes affectées de mauvaise haleine.

« Il n'est pas rare que la mauvaise haleine dépende d'une cause différente; qu'elle provienne de la bouche, et non des poumons. C'est ce qui arrive quand les dents sont cariées, creuses et remplies de portions d'aliments en putréfaction; d'autres fois, le *tartre* qui se dépose sur les dents refoule et irrite les gencives et devient une cause de mauvaise haleine. Dans ces cas, on fait disparaître la cause du mal par des soins de propreté; on fait nettoyer les dents par un dentiste; on plombe celles qui sont creusées par la carie, on extrait celles qui ne sont pas susceptibles d'être plombées. » (Dr DEHAUT.)

Hamster (*Conn. us.*). Mammifère rongeur, proche parent du rat. Il est inconnu en France; mais il est le fléau de l'Allemagne et des pays du nord de l'Europe. Le putois, la fouine, le renard et le chien lui font une guerre acharnée. On trouve en Amérique une espèce de hamster, le *chinchilla*, qui habite le sommet glacé des Andes et dont la fourrure est très-estimée.

Haras. Voy. notre article CHEVAL.

Hareng (*Cuisine*). Le *hareng frais* est sain, délicat, nourrissant et facile à digérer. Le *hareng pec* ou salé depuis peu de temps est un peu plus indigeste, sans avoir perdu toutes ses qualités. Le *hareng saur* ou fumé altère et échauffe. Le *hareng salé*, en usage parmi les classes laborieuses, ne convient qu'aux estomacs robustes. C'est à partir du commencement de septembre qu'il faut manger le hareng frais; il est gras, plein et dans toute sa perfection; on préfère les harengs laités aux harengs œuvés.

HARENG FRAIS, *sauce moutarde* (*Déjeûner, entrée*). Videz, grattez, ébarbez 4 harengs; ciselez-les sur chaque côté de plusieurs coups de pointe de couteau. Ces incisions seront parallèles et peu profondes. Mettez les harengs dans un plat de terre, avec 2 cuillerées à bouche d'huile, 2 pincées de sel, 2 prises de poivre. Laissez-les mariner au moins 1 heure. Faites-les griller à feu vif, pendant 2 minutes de chaque côté. Servez-les avec la sauce suivante à part : faites 1/2 litre de *sauce blanche;* ajoutez-y une cuillerée à bouche de moutarde, en y mettant le beurre nécessaire à la sauce.

Pommes de terre aux harengs. Ayez des pommes de terre, cuites de la veille, en robe de chambre; pelez et râpez-en; maniez 125 grammes de beurre fin avec une cuiller jusqu'à ce qu'il ait pris l'aspect de la crème; ajoutez à ce beurre, alternativement, une cuillerée de pommes de terre râpées, 1 jaune d'œuf; après avoir ainsi employé 6 jaunes d'œuf, mettez encore une cuillerée de farine, 2 ou 3 cuillerées de crème douce, 1 ou 2 blancs d'œuf battus en neige; nettoyez 2 petits harengs et les coupez en dés; faites-les *revenir* dans un peu de beurre fin, avec persil et oignons hachés; laissez tiédir, versez-y un demi-litre de crème aigre. Beurrez un moule; garnissez-en le fond avec des *rondelles* de pommes de terre, versez dans ce moule la moitié de la préparation faite avec les harengs, puis la moitié de la crème préparée avec les pommes de terre, encore un lit de *rondelles* de pommes de terre, le reste des harengs et de la crème avec les pommes de terre; cuisez au four; renversez le moule ; servez chaud.

Matelotte de harengs frais. « La *matelotte de harengs frais*, entrée fort délicate, demande du soin et une certaine légèreté de main pour les cuire et les dresser en leur entier.

« Ecailler, vider et laver les harengs; les disposer côte à côte dans une casserole basse ; les mouiller de vin blanc et d'un peu de bouillon; ajouter du beurre frais légèrement manié de farine, avec persil, ciboules, champignons et pointe d'ail hachés ensemble ; saler et poivrer de gros poivre et mettre la casserole sur un feu vif; pendant la cuisson, qui s'effectue promptement, agiter la casserole pour empêcher les harengs de s'attacher; quand ils sont cuits, les dresser soigneusement dans un plat et les masquer de la sauce passée à travers une passoire fine. »

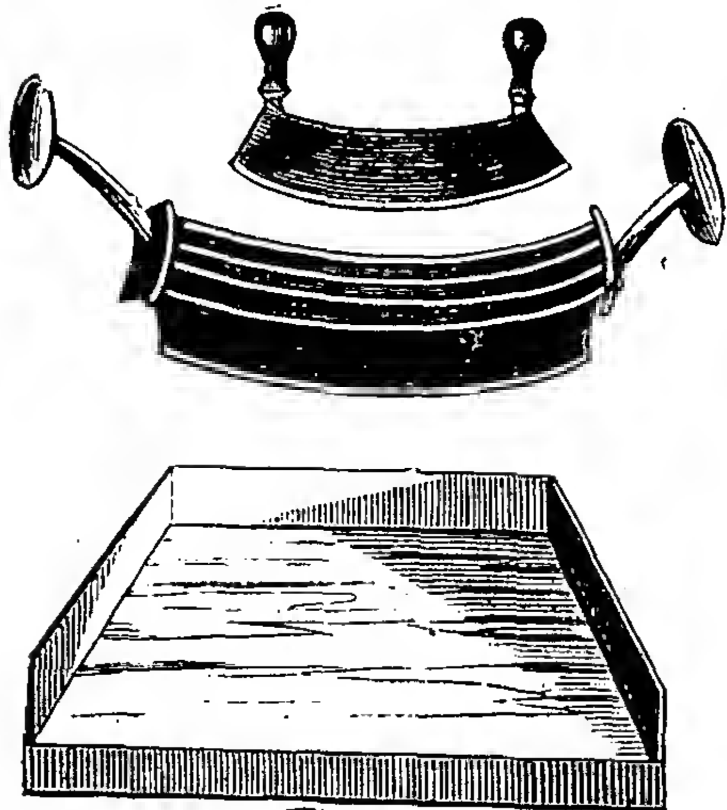
(LE BARON BRISSE).

Harengs frais à la sauce blanche (*Entrée*). Après avoir vidé, écaillé et nettoyé vos harengs, vous les saupoudrez légère-

ment d'un peu de sel blanc et les rangez sur un gril, que vous aurez fait chauffer d'avance, afin qu'ils ne s'y attachent pas. Quand ils sont bien grillés des deux côtés, servez-les avec une sauce blanche, à laquelle vous pouvez ajouter des câpres.

Harengs frais à la maître d'hôtel. Quand ils sont grillés, fendez-leur le dos, dressez-les sur le plat et garnissez l'intérieur de leur corps avec du beurre manié de farine, de sel fin et de poivre. Tenez le plat sur les cendres chaudes jusqu'au moment de servir; alors ajoutez un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Harengs frais à la sauce tomate (*Entrée*).



Hachoir et planchette à hachis.

Harengs grillés servis sur une sauce tomate.

Harengs frais à la tartare (*Entrée*). On fait mariner les filets; on les pane, on les fait griller et on les sert sur une sauce tartare.

Harengs frais en magnonnaise (*Entrée*). On fait mariner les filets; on les met sur le gril, sans les passer; on les sert froids sur une magnonnaise.

Harengs frais au gratin (*Entrée*). Faites comme pour le merlan; enlevez les têtes.

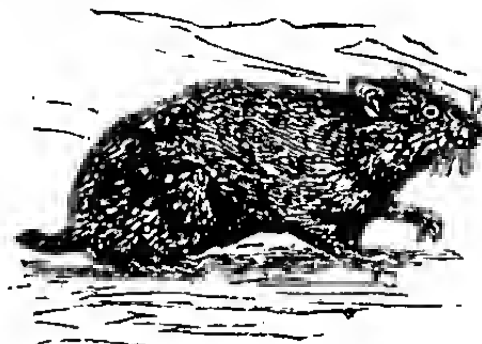
Harengs frais au beurre noir (*Entrée*). Comme pour la sole; enlevez les têtes.

Hareng frais frit. Préparez-le comme pour la sauce moutarde; farinez-le et faites le frire comme un merlan. Servez à part 50 gr. de maître d'hôtel pour un hareng.

Harengs marinés. Ils se servent en *hors-d'œuvre*, avec huile, persil et câpres.

Hareng saurs *en hors-d'œuvre.* Quand ils sont vieux, ils sont excessivement salés; retirez la tête et la peau; séparez les poissons en deux parties égales; enlevez l'arête du milieu et les petites arêtes, il vous restera, par hareng, deux filets d'environ 10 cent. de long, sur 3 de large; coupez ces filets en deux dans le sens de la longueur; mettez-les dans un bateau et couvrez-les d'huile d'olive.

Autre manière. Fendez les harengs saurs en deux parties, sans détacher ces parties l'une de l'autre. Laissez les arêtes; mais retirez la tête et la queue. Faites griller 2 minutes de chaque côté, à feu vif. Servez avec beurre frais à part



Hamster.

Observation. Pour faire perdre au hareng saur et au hareng salé, leur excès de sel, on peut les faire dessaler pendant 8 ou 10 heures dans un mélange d'eau et de lait; mais alors l'usage du hareng n'est plus économique.

Harengs saurs en caisse (*Entrée*). Mettez les harengs (débarrassés de leurs têtes) dans une terrine; versez dessus de l'eau très-chaude, mais non tout à fait bouillante; laissez-les deux heures dans cette eau. Ils sont alors blanchis. Otez la peau et l'arête, de façon à dégager les filets. Mettez ces filets dans une caisse de papier dont vous aurez préalablement garni le fond avec de petits morceaux de beurre, du persil et de la ciboule hachés et des champignons à demi-hachés. Par-dessus les filets mettez poivre et chapelure; couvrez d'un papier, faites griller.

Harengs saurs panés grillés (*Entrée*). Lorsque les harengs sont blanchis

comme ci-dessus et séparés en filets, on les trempe dans de la graisse ou dans du beurre tiède ; on pane les filets des deux côtés; on retrempe dans le corps gras; on pane de nouveau avec des fines herbes dans la panure; on fait griller et on sert en arrosant abondamment d'huile.

Harengs saurs marinés (*Hors-d'œuvre*). Lorsque les harengs saurs ont été blanchis et séparés en filets comme il a été dit, on les met dans de l'huile d'olive, où ils peuvent se conserver une quinzaine de jours. On peut les servir sur un hors-d'œuvre ou en vinaigrette, comme le bœuf bouilli.

Harengs saurs à la bruxelloise (*Hors-d'œuvre*). On a une grande feuille de papier très-fort, dont on forme une caisse. On prend 8 beaux harengs, débarrassés de la tête, de la queue, de la peau et de l'arête; on les fend chacun en 2 filets. On les range côte à côte dans la caisse bien beurrée; entre chaque filet, on place un petit morceau de beurre bien frais manié de fines herbes et des champignons coupés en petits dés, du persil, de la ciboule, des échalotes, une gousse d'ail hachés ; poivrez, arrosez d'huile fine; saupoudrez de chapelure; faites cuire sur le gril à feu clair, en évitant de laisser brûler le papier. Servez les harengs dans leur caisse, après les avoir arrosés d'un jus de citron.

HARENGS SALÉS. « Les harengs salés sont d'un grand secours dans l'alimentation des classes peu aisées. On les cuit généralement sur le gril, après les avoir fait dessaler dans de l'eau tiède. Dans certaines provinces, on en obtient un ragoût très-appétissant en les faisant frire en petits morceaux, et sans être dessalés, dans du saindoux avec force poireaux crus et hachés ; on mélange ensuite avec des pommes de terre cuites à l'eau, du sel et quelques tiges de romarin. C'est le dernier évêque de Saint-Omer qui avait introduit l'usage de cet aliment dans son diocèse et les journaliers de Ponthieu appellent encore ce ragoût le *fricot du bon évêque*. »

(LE BARON BRISSE).

Haricot (*Agric.*). Genre de légumineuse papilionacée dont les principales variétés admises dans la grande culture sont :

1° HARICOTS NAINS. Le *h. de Soissons nain* ou *gros pied*, très-productif et de qualité supérieure;

Le *h. de Chine*, rond, jaune, productif et de bonne qualité ;

Le *h. rond blanc commun*, rustique ;

Le *h. rouge d'Orléans*, bon pour purées et étuvée ;

Le *h. flageolet* ou *hâtif de Laon*, très-délicat comme *h. vert ;*

Le *h. gris de Bagnolet*, se mange en vert à l'arrière saison, comme le flageolet en été. Il est bon sec;

Le *h. sabre-nain*, blanc, productif.



Haricots.

HARICOTS A RAMES. Le *h. de Soissons*, produit de 30 à 35 hectol. à l'hectare ; il faut le cultiver avec de très-longues rames ; le *h. de Liancourt*, cultivé avec des rames de 1m50; le *h. rouge* et le *h. blanc de Suisse*, qui demandent les mêmes rames que le précédent.

CULTURE. Terre légère, fraîche, sans excès d'humidité, à l'exposition du midi; fumure d'engrais à demi-consommé : cendres de bois, de tourbe, de houille. Semailles du 10 au 30 mai. On

trace un sillon de 6 à 7 centimètres de profondeur; on y sème les haricots à 10 centimètres les uns des autres; on donne un coup de herse en long. Premier binage après la formation des premières feuilles; nouveau binage un mois après. En septembre, arrachage à la main, de grand matin, à la rosée. Au bout de quelques jours, les plantes étant séchées, on les rentre, toujours au moment de la rosée; on les entasse et, l'hiver venu, on les bat. Le haricot vient très-bien parmi le maïs, ce qui permet d'obtenir 6 hectolitres de haricots par hectare en sus de la céréale.

(*Hort.*). Dans le potager, la culture varie suivant la nature du sol. Les espèces les plus recommandables sont: le *hâtif blanc de Hollande*, le *flageolet*, le *sabre nain*, le *h. nain de Soissons*, le *buisson*, le *solitaire*. Parmi les haricots à rames: le *h. de Soissons*, le *sabre*, à très-longues cosses, le *haricot princesse*, de Belgique, dont on mange les cosses et le grain.

Le *haricot mange-tout* ou *haricot-beurre*, une espèce excellente à manger verte; elle doit son nom à la couleur jaune de ses gousses très-charnues qui n'ont pas de fil et sont très-tendres.

Quelques espèces exotiques sont cultivées comme plantes d'ornement, pour couvrir les treillages et les berceaux; ce sont: le *h. d'Espagne*, le *h. de Lima*, le *h. du Cap*, à fleurs rouges ou blanches et à fèves bariolées.

Pour les espèces à rames, notre correspondant, M. Van Hamme, chef-jardinier à Steenockerzeel, nous indique le procédé suivant: planter les haricots à la distance habituelle; ramer comme à l'ordinaire, mais réunir les perches par une perche transversale; ce procédé permet de cultiver de la chicorée à café, des carottes rouges, des betteraves, des choux de Bruxelles, du panais, etc., dans les entre-deux; il facilite la récolte, qui est plus abondante et plus hâtive que par les procédés ordinaires.

Récolte. Lorsqu'on commence la récolte des haricots verts, il importe de ne laisser sur le pied aucune des gousses assez avancées pour être cueillies: la floraison et la production de la plante s'arrêtent si on donne aux cosses formées les premières le temps de s'emplir.

Semences. Le haricot, de même que le pois, s'hybridant facilement, on ne doit conserver pour graine dans un jardin qu'une espèce en fleurs à la fois. Pour plus de précautions, on sème les haricots à différentes époques et on ne garde pour semence que ceux qui fleurissent isolément. Cependant, en espaçant les semis de 200 à 300 mètres. On peut arriver à conserver sans mélange les espèces qui fleurissent à la même époque.

Conservation des haricots verts. Choisissez-les tendres et fraîchement cueillis; épluchez-les, en supprimant les deux extrémités et en rejetant ceux qui sont durs; jetez-les au fur et à mesure dans de l'eau fraîche; puis dans de l'eau bouillante et salée; au troisième bouillon, retirez-les, pour les plonger de nouveau dans de l'eau fraîche où ils doivent refroidir. Egouttez-les, rangez-les dans des pots de grès bien propres, en mettant alternativement un lit de haricots et un lit de sel; le sel formera la couche supérieure. Laissez au sel le temps de se convertir en eau; couvrez alors avec du beurre fondu; quand le beurre est froid, versez dessus une petite couche d'huile; fermez chaque pot avec bouchon et parchemin. Conservez en lieu sec.

Autre procédé. Emplissez les pots avec les haricots préparés comme ci-dessus; ajoutez une forte *saumure*, avec de l'huile sur le tout. Fermez comme il a été dit; conservez en lieu frais, mais non humide.

Emploi. Avant d'employer ces haricots, mettez-les dans l'eau fraîche pour les dessaler; blanchissez-les et faites les cuire dans un vase non étamé.

Autre. On épluche les haricots verts, on les fait blanchir en les jetant dans de l'eau bouillante un peu salée; on les laisse quelques minutes dans l'eau retirée de dessus le feu; on les égoutte. On les assèche dans des torchons; on les étend sur des claies comme on fait pour les pruneaux et enfin on les met au four, après que le pain en a été retiré. Quand on veut employer des haricots verts conservés par ce procédé, il faut les faire tremper pendant plusieurs heures dans de l'eau tiède.

Conservation par le bain-marie. Voy. notre article CONSERVES ALIMENTAIRES.

Cuisine. HARICOTS VERTS. Ce sont les

petits haricots entourés encore de leur enveloppe, légume de primeur, excellent quand il est bien tendre.

Epluchez, en coupant la tête et la queue de l'enveloppe. Jetez ces haricots dans de l'eau bouillante et salée ; laissez-les cuire, jusqu'à ce qu'ils cèdent à la pression du doigt; égouttez-les et jetez-les aussitôt dans de l'eau fraîche, pour leur conserver leur teinte verte.

Cuits ainsi, ils servent de garniture. Ils peuvent aussi s'apprêter de diverses manières. Ces petits haricots commencent à paraître dans nos marchés vers la fin de juin ; ils sont abondants en juillet et août.

Haricots verts à l'anglaise (*Entremets*). Vos haricots, cuits comme ci-dessus, mettez-les dans une casserole, avec un peu de beurre, du sel, du poivre, du persil haché ; remuez-les continuellement pendant 5 minutes. Servez.

Haricots verts au gras (*Entremets*). Cuits et rafraichis comme pour une garniture, les haricots sont mis à la casserole avec graisse, persil et oignon haché fin. Poivrez, salez; faites revenir pendant 10 minutes. Mouillez d'eau; faites mijoter un quart d'heure ; liez aux jaunes d'œufs.

Haricots verts en salade (*Entremets*). Cuits comme pour garniture, les haricots sont mis dans un saladier. Ajoutez-y quelques fines herbes coupées menues ; assaisonnez comme une salade.

Haricots verts au beurre noir (*Entremets*). Dressez sur un plat les haricots cuits comme ci-dessus. Saupoudrez-les de sel et de poivre; versez dessus du beurre que vous aurez fait roussir dans une poêle; ajoutez un filet de vinaigre, chauffé dans la poêle avec le beurre roussi.

Haricots verts au naturel (*Entremets*). Aussitôt qu'ils sont cuits comme il a été dit, vous les versez dans la passoire, vous les égouttez et vous les mettez dans une casserole avec du beurre, du poivre et, si vous le voulez, avec une cuillerée de farine. Tournez et laissez mijoter pendant quelques minutes. Mouillez de bouillon gras et laissez mijoter pendant un quart d'heure ; au moment de servir, vous pouvez ajouter du persil haché.

Haricots verts à la poulette (*Entremets*). On les prépare comme ci-dessus et au moment de servir, on ajoute un peu de vinaigre.

Haricots verts rissolés (*Entremets*). Lorsque les haricots sont cuits comme pour garniture, on les met dans la casserole avec beurre et poivre; on les laisse mijoter à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à gratiner.

Haricots verts ou secs à la bretonne (*Entremets*). « Couper en dés un ou deux oignons et les passer au beurre; quand ils commencent à roussir y incorporer de la farine et quand farine et oignons sont d'un beau roux les mouiller avec du bouillon ; laisser réduire cette sauce, puis y mêler les haricots précédemment cuits à l'eau. Les laisser mijoter; s'assurer qu'ils sont d'un bon goût et les servir. » (Le baron Brisse).

Haricots verts à la polonaise (*Entremets*). Un légume exquis et inconnu. Sa préparation est des plus simples. Il consiste à faire cuire ensemble, dans de l'eau légèrement salée, des pommes de terre, des haricots verts et un ou deux gros oignons. Au moment de servir on ajoute poivre, sel et un gros morceau de beurre manié avec des fines herbes. Avoir soin de fatiguer le mélange pour le bien pénétrer du beurre fondu.

Haricots verts liés (*Entremets*). Lorsqu'ils sont cuits et reverdis comme pour garniture, on les égoutte et on les fait sauter un moment, dans une casserole, avec du beurre frais, une pincée de farine, du sel, un peu de muscade, un verre de lait ou simplement un verre de l'eau dans laquelle ils ont cuit. Au moment de servir liez aux jaunes d'œufs et ajoutez du persil et de la ciboule hachés très-fin. Si l'on n'a pas mis de lait, on peut ajouter un filet de vinaigre.

Haricots verts à la maître d'hôtel (*Entremets*). Mettez dans une casserole du beurre frais manié de persil haché fin ; quand le beurre est fondu, ajoutez les haricots cuits comme pour garniture, mais non reverdis, parce qu'il ne faut pas qu'ils refroidissent ; sautez-les un instant dans la casserole ; servez chaud avec un filet de vinaigre.

Haricots mange-tout ou ***haricots-beurre*** (*Déjeûner*). Ce haricot se fait cuire comme le précédent ; il est particulièrement bon en salade ou rissolé ; mais il subit toutes les préparations du haricot vert ordinaire. Ce haricot est meil-

leur lorsque le grain commence à se former.

HARICOTS BLANCS NOUVEAUX. Choisissez de préférence les flageolets fraîchement écossés. Jetez-les dans de l'eau bouillante et légèrement salée, avec un oignon, un bouquet de persil et un petit morceau de beurre. Ils cuisent très-vite. Egouttez-les, quand ils fléchissent sous la pression du doigt. Cuits de cette façon, ils sont excellents pour *garniture*. Le *bouillon* peut servir pour potages.

Les haricots frais commencent vers la fin du mois d'août; on peut s'en procurer jusqu'à la fin de septembre.

Haricots blancs à la maître d'hôtel (*Déjeûner, entremets*). Les haricots cuits comme ci-dessus et encore chauds, seront mis dans une casserole avec du beurre frais *manié* de persil et de ciboule hachés. Salez, poivrez, ajoutez un filet de vinaigre; sautez le tout et servez. Le vinaigre n'est pas indispensable.

Haricots au lait (*Déjeûner, entremets*). Lorsque les haricots sont cuits, et égouttés, mouillez-les avec du lait et laissez-les mijoter.

Haricots frits (*Déjeûner, entremets*). Lorsqu'ils sont cuits et égouttés, on les met sur du beurre bouillant dans une casserole; on sale et on poivre. Quand les haricots commencent à jaunir, on les saute jusqu'à ce qu'ils aient à peu près tous pris une teinte jaunâtre.

Haricots blancs au gras (*Déjeûner, entremets*). Dans une casserole, mettez de la graisse et un oignon haché; faites frire jusqu'à ce que l'oignon soit roux; ajoutez du persil haché; laissez frire encore un peu. Ajoutez ensuite vos haricots cuits comme il a été dit; salez, poivrez; ajoutez un filet de vinaigre; mouillez avec un peu de bouillon de haricots; sautez et servez.

Haricots blancs au jus (*Déjeûner, entremets*). Faites un roux avec un morceau de graisse et une pincée de farine; ajoutez des haricots cuits comme il a été dit; ajoutez du jus et du bouillon; salez, poivrez; faites bouillir une minute; servez.

Haricots blancs en salade (*Déjeûner, entremets*). Ils se préparent comme les haricots verts en salade.

Haricots panachés en salade (*Entremets, déjeûner*). Ils se composent d'un mélange de haricots blancs et de haricots verts en salade.

HARICOTS BLANCS SECS. Les haricots dits de Soissons, seront préférés. Il est toujours bon de les faire tremper la veille dans de l'eau avec une pincée de sel.

Egouttez-les. Mettez-les dans de l'eau froide, pour les faire cuire avec sel et beurre, jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement entre les doigts; évitez, pour les remuer, l'emploi d'une cuiller de métal qui les ferait raccornir.

Cuits de cette façon, et égouttés, ils servent pour *garnitures;* on en fait aussi des *purées* (voy. PURÉE).

Les haricots secs sont très-nourrissants; malheureusement ils sont assez indigestes. On leur reproche surtout leur propriété flatulente.

Les haricots secs se servent comme les haricots frais.

Haricots blancs au lard (*Déjeûner*). On les fait cuire comme les haricots rouges à l'étuvée; mais on les assaisonne avec leur bouillon et on n'y met pas de vin; on les sert de même.

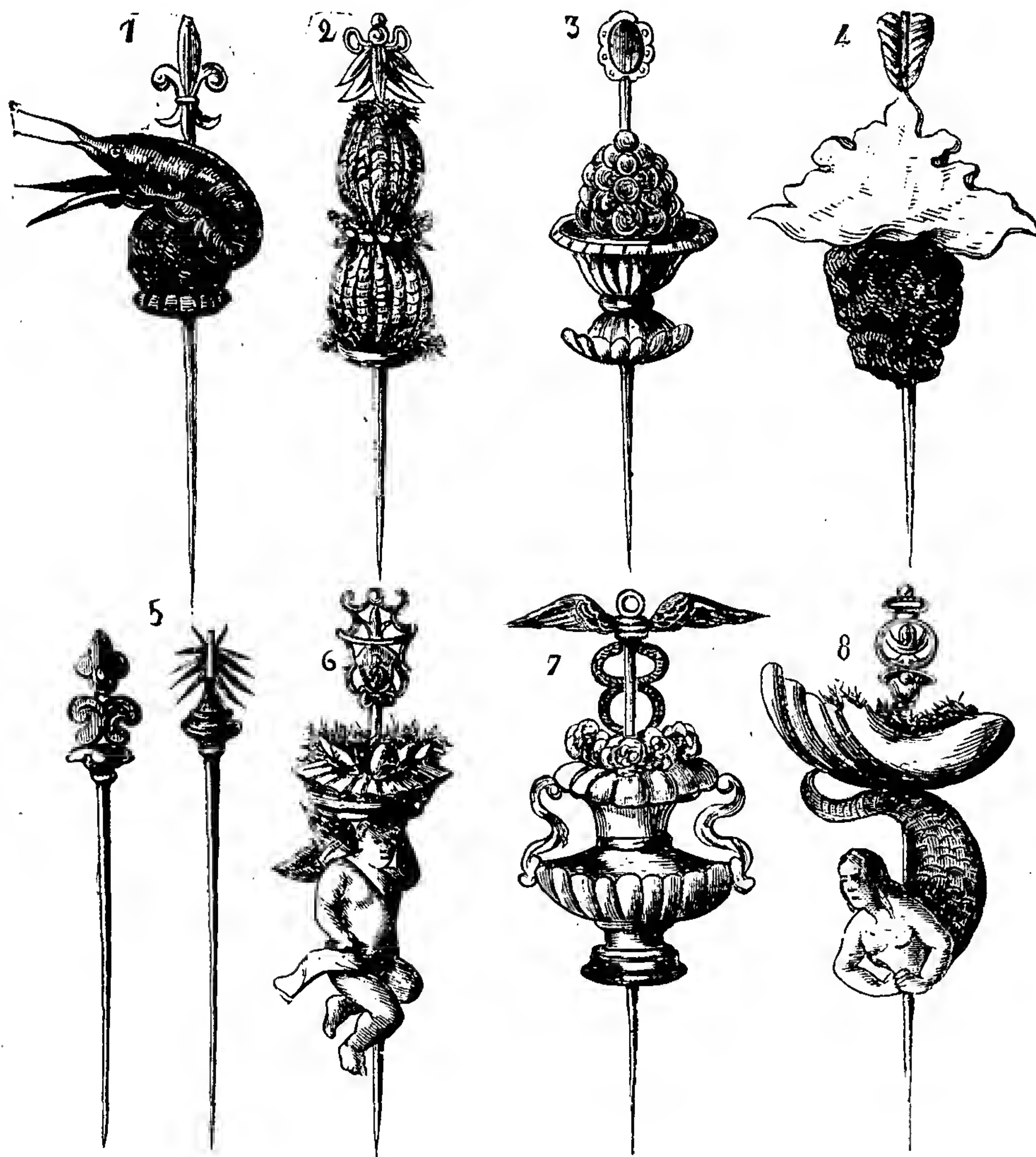
Haricots à la poêle. Faites cuire et jaunir des oignons coupés en tranches minces dans une poêle, avec du beurre. Ajoutez des haricots cuits dans l'eau, comme il a été dit; mêlez, salez, poivrez, laissez mijoter, servez.

Haricots secs à la provençale (*Entremets, Déjeûner*). On les met tremper la veille; on les fait cuire dans une casserole de terre avec de l'eau, 5 ou 6 cuillerées d'huile, des tranches d'oignon, du persil haché, un bouquet garni, une cuisse d'oie ou du petit salé, du poivre, du sel, des épices. Quand ils sont cuits, on les lie de jaunes d'œufs, d'un filet de vinaigre et d'une cuillerée d'huile.

HARICOTS ROUGES en *entremets*. Faites-les cuire à l'eau bouillante ou à l'eau froide, suivant qu'ils sont frais ou secs. Ne les égouttez pas; mais ajoutez vers la fin de leur cuisson, un verre de vin rouge, un morceau de beurre, une pincée de farine, quelques fines herbes, un peu de lard et des oignons. Servez-les dans leur bouillon.

Haricots à la poitevine. C'est peut-être la meilleure manière de servir les haricots, rouges ou blancs, secs ou frais; faites les cuire à grande eau, en ajoutant de l'eau chaude, au fur et à mesure

de l'évaporation. Au milieu de la cuisson, ajoutez : un membre d'oie ou de dinde conservé dans la graisse, deux gousses d'ail, 2 ou 3 clous de girofle, graisse ou beurre, un bouquet garni ;



HATELETS

1. Hatelet pour saumon à la chambord. — 2. Hatelet garni de crevettes. — 3. Hatelet garni de légumes. — 4. Hatelet garni de crête et de truffe. — 5. Fourchettes de hatelet. — 6, 7, 8. Hatelets garnis de racines.

salez, poivrez à point. Servez les haricots dans tout leur bouillon quand ils sont cuits. Un moment avant de servir, vous y ajouterez un peu de beurre, ou de graisse.

Haricots rouges à l'étuvée (*Déjeuner, Entremets*). La meilleure espèce pour ce genre de préparation est le petit haricot suisse. On les met cuire, dans un pot, avec de l'eau, un morceau de poitrine de cochon salé et quelques oignons. Quand ils sont cuits, on les met sur du beurre bien chaud, dans une casserole; s'ils sont restés entiers, on y met un peu de farine; on mouille avec

du vin rouge, on poivre; on ne sale pas; on laisse mijoter; on sert avec le lard.

Haricot de mouton (*Entrée*). Quoique peu recherché, ce ragoût est assez agréable. On peut faire un haricot de mouton avec le filet, l'épaule ou le haut carré, parties que les bouchers appellent chapelet. Ayez 1 kilog. de mouton; coupez-le en petits carrés de 6 centim. Faites revenir la viande, pendant un quart d'heure, avec 100 gr. de beurre, 4 pincées de sel et 3 de poivre. Il faut que le feu soit assez vif, pour que la viande ne rende pas son jus; il ne faut pas non plus qu'elle brûle.

Saupoudrez ensuite de 30 gr. de farine et faites prendre couleur pendant 4 minutes; ajoutez 1 litre d'eau et remuez avec la cuiller de bois jusqu'au premier bouillon. Ajoutez alors 1 bouquet garni, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle et ne laissez plus que mijoter à partir de ce moment. Au bout d'un quart heure de cuisson, ajoutez au ragoût, 500 gr. de navets, et une dizaine d'oignons, revenus dans la poêle, d'une belle couleur rouge; au bout d'un quart d'heure encore, ajoutez-y 10 pommes de terre, grosses comme de petits œufs de poules; salez et poivrez, par la même occasion; laissez mijoter encore à peu près une heure, plus ou moins, suivant la fermeté de la viande. En été, il faudra moins de cuisson aux légumes; on pourra mettre les oignons et les navets en même temps que les pommes de terre.

Au moment de servir, retirez le bouquet et l'oignon garni de girofle. Dégraissez la sauce; si elle est trop longue, faites-la réduire. Dressez votre haricot; entourez-le des légumes. Servez.

Haricot de mouton au salsifis. Remplacez les navets par des salsifis bien ratissés.

Haricot de mouton selon le baron Brisse. « Chez moi, la viande est mise à revenir *sans beurre*; on le remplace par deux ou trois cuillerées à bouche d'eau : elle rissole ainsi un peu moins vite, mais elle est meilleure. Le roux se fait dans la même casserole; s'il y a trop de graisse, on en enlève et on ajoute beurre et farine; le roux doit cuire assez longtemps, c'est une des conditions de bonté.

« Le mouillement a lieu avec de l'eau, et l'assaisonnement se compose de sel, poivre et bouquet garni, sans oublier un peu d'ail; la viande est ensuite remise dans la casserole; vingt minutes après, on y ajoute les pommes de terre, et, dès qu'elles sont cuites, on dégraisse et on sert.

« Le *haricot de mouton* ne doit pas traîner sur le feu; il demande à être suffisamment saucé, et surtout à conserver tous ses caractères de simplicité. »

Hâtelet (*Cuis.*). On appelle ainsi une petite broche en fer, en bois ou en argent, à laquelle on embroche le petit gibier pour le faire rôtir.

Dans la grande cuisine, les hâtelets, qui sont toujours en argent, se garnissent de racines de truffes, de crêtes de coq, d'écrevisses, de crevettes, etc., pour orner les grosses pièces de cuisine. On en varie les dessins à l'infini et ils prennent le nom d'*attereaux*.

Hélice (*Conn. us.*). Mollusque terrestre que l'on mange sous le nom d'*Escargot*. (Voy. ce mot.)

« En fait d'escargots alimentaires, les gourmands n'admettent que l'*hélice chagrinée*, l'*hélice vigneronne*. Cette dernière est commune; on la trouve dans les vignes, dans les bois, dans les champs, les prés et les trous des vieux murs. Celles qui hantent les vignes sont les meilleures. Le vrai moment pour les manger est à la sortie de l'hiver, alors qu'elles sont pourvues de leur épiphragme. On en trouve ainsi à la Halle.

L'*hélice chagrinée* est la plus délicate. Elle abonde dans le Dauphiné, et c'est de Grenoble que tous les monastères tiraient les sujets pour peupler leurs escargotières.

« *Escargots de vigne en fricassée de poulet*. Dans le printemps et l'automne on trouve dans les vignes des escargots bons à manger (*pour ceux qui les aiment*); leur préparation exige deux séries d'opérations :

« 1re *série* : Pour les faire sortir de leur coquille et les bien nettoyer, mettre au feu dans dans un chaudron de l'eau de rivière, avec une bonne poignée de cendres de bois, et, quand l'eau commence à bouillir, y jeter les escargots. Après un quart d'heure ils se retirent aisément de la coquille; procéder à cette

opération : les laver soigneusement dans de l'eau tiède, puis les remettre au feu dans de l'eau fraîche, et, quand ils ont bouilli un instant, les retirer et les égoutter.

« 2e série : Mettre dans une casserole un morceau de beurre avec un bouquet garni, de la ciboule, une gousse d'ail et des champignons, passer le tout sur le feu ; le saupoudrer d'un peu de farine ; mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc, assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux et qu'il reste peu de sauce. Pour servir, retirer bouquet garni, ciboule et gousse d'ail ; lier avec des jaunes d'œufs un bon morceau de beurre et un jus de citron et faire vivement enlever. »

(Le Baron BRISSE.)

Héliotrope (*Hort.*). Cette jolie plante cultivée dans nos jardins à cause de l'odeur vanillée de ses fleurs, a été apportée du Pérou, en 1750, par Joseph de Jussieu. Nous avons une espèce d'héliotrope indigène. C'est l'herbe à *Saint-Fiacre*, ou l'héliotrope d'Europe, à fleurs blanches et inodores.

L'*héliotrope du Pérou* se cultive en pot; il lui faut une terre franche et légère; une exposition à mi-ombre et beaucoup d'arrosements en été. On le multiplie de boutures au printemps et, en été, dans de petits pots pleins de terre franche mêlée de terreau. Pour mieux assurer la réussite, on recouvre la bouture d'un verre renversé jusqu'à ce que les racines soient bien formées. En hiver, au lieu d'arroser le jeune plant, on place de temps à autre le fond du pot dans une assiette pleine d'eau. Au printemps suivant, on raccourcit les branches, en les rabattant près du tronc sur un bon œil bien placé; faute de cette taille, l'arbuste est sujet à s'allonger, à s'amaigrir et à fleurir mal.

En hiver, l'héliotrope conservé dans un appartement habité, fleurit sans interruption. Dans un cellier, il ne fleurit pas et perd ses feuilles; il faut alors le tailler en mai, un peu avant de le remettre à l'air libre.

Hellébore. Voy. ELLÉBORE.

Hématémèse (*Méd.*). Voy. notre article HÉMORRHAGIE.

Hémérocalle (*Hort.*). On distingue un grand nombre d'espèces de ce genre de plantes liliacées :

L'hémérocalle du Japon est vivace. Elle porte, de juillet à octobre, de nombreuses fleurs blanches et suaves, semblables à de petits lis. L'hémérocalle du Japon vient en pleine terre franche, légère, à l'exposition du midi ; on la couvre l'hiver, pendant les grands froids. On la multiplie par la séparation des racines, séparation qui doit être faite tous les ans ou tous les deux ans en septembre.

Hémérocalle jaune. Petit lis jaune vivace, porte en juin de jolies fleurs jaunes odorantes. Les feuilles sont longues, étroites, nombreuses et en grosses touffes. Cette plante se multiplie par séparation des touffes.

Hémérocalle fauve. Plante vivace et vigoureuse qui porte, en juillet et août des fleurs d'un rouge-brique ; elle vient en tout terrain.

Culture en pots. L'hémérocalle fleurit mieux lorsqu'on la cultive dans des pots que l'on rentre l'hiver à l'orangerie, ou tout simplement dans un cellier.

Hémérocallis (*Sirop d'*). Sirop pectoral obtenu par l'infusion des fleurs de l'hémérocalle dans un sirop ordinaire. Il a joui d'une grande vogue au commencement de notre siècle.

Hémoptysie (*Méd.*). Voy. HÉMORRHAGIE.

Hémorrhagie (*Méd.*). « Lorsque le sang s'échappe avec abondance d'un orifice naturel, tel que la bouche, le nez ou l'anus, il y a hémorrhagie. L'important dans ce cas est de pouvoir en préciser le point de départ, et reconnaître la maladie qui l'occasionne. Aussi, surtout ici, recommanderai-je instamment aux familles de réclamer sur l'heure les soins du docteur.

« Passons rapidement en revue les hémorrhagies les plus communes :

« L'ÉPISTAXIS ou hémorrhagie nasale affecte tous les âges et tous les sexes, principalement l'enfance. Quand elle est modérée, elle constitue plutôt une dérivation salutaire qu'un danger réel ; elle est relativement rare chez les grandes personnes. Mais quand, chez les uns ou les autres, elle devient à la fois trop fréquente et trop abondante, qu'elle affaiblit visiblement celui qui en est atteint, il y a lieu de s'y opposer sur-le-champ. Le malade devra, autant

que possible, rester debout, la tête élevée et découverte, au grand air, et faire de grandes inspirations pour ramener le sang à la poitrine et activer la circulation. On lui fera prendre des grands bains de pieds synapisés, et il reniflera de l'eau froide additionnée de vinaigre ou de perchlorure de fer, ou encore de jus de citron. Si ces moyens ne suffisent pas, on lui versera par surprise un grand verre d'eau froide dans le dos, ce qui arrêtera sur-le-champ l'hémorrhagie.

« La métrorrhagie ou hémorrhagie de la matrice, lorsqu'elle survient chez les jeunes filles, est un signe de chlorose et se traite par les pilules de Vallet et l'eau ferrée. Chez les femmes qui sont au retour, elle est beaucoup moins grave et ne demande qu'à être surveillée; la tisane de mille-feuilles la réprime parfaitement. Mais comme à cet âge elle peut se lier à un cancer ou à un ulcère de la matrice, soit encore à un polype de cet organe, il faut, lorsqu'elle est rebelle, s'adresser immédiatement à un médecin qui devra se livrer à un examen sérieux des organes.

« L'hémoptysie, hémorrhagie des poumons, survient chez les personnes atteintes de tubercules pulmonaires ou de maladies du cœur : dans ce cas, les malades crachent le sang et le rendent par gorgées : le sang expulsé est d'un rouge vif, écumeux, pétillant. Les synapismes aux jambes, les boissons froides et acides, telles que la limonade au citron ou le sirop de vinaigre étendu d'eau, la glace, suffisent pour arrêter ou du moins modérer ce symptôme alarmant.

« L'hématémèse, hémorrhagie de l'estomac, n'est autre que le vomissement du sang. Le malade rend le sang comme il vomirait ses aliments dans une indigestion. Le seul remède immédiat consiste dans l'usage de l'eau glacée, de la limonade au citron. Un large synapisme appliqué sur le creux de l'estomac produirait aussi un très-bon effet. Mais généralement cette hémorrhagie se fait d'emblée et d'un seul coup, et la mort survient quelquefois d'une façon foudroyante. A la suite de l'hématémèse, les malades feront bien de se soumettre pendant un ou deux mois au régime lacté. L'hémorrhagie intestinale se fait par l'anus, et les malades emplissent instantanément des vases entiers de sang, c'est ce qui a lieu souvent dans le cours de la fièvre typhoïde, dans le maladies du foie. Les boissons froides, les lavements d'eau glacée, un large synapisme sur toute la surface de l'abdomen, sont les remèdes les mieux employés.

« L'hémorrhagie qui se fait à l'anus même est toujours due à des hémorroïdes, et doit, les trois quarts du temps, être respectée; mais lorsqu'elle affaiblit les malades, il suffit pour la modérer de la tisane et des lavements de mille-feuilles, ou encore des lavements d'eau glacée. La tisane de mille-feuilles se prépare en faisant bouillir, pendant vingt minutes, 45 grammes de cette plante dans un litre d'eau. »



Héliotrope.

(Dr Gillon.)

Hémorrhagie traumatique. C'est l'hémorrhagie qui résulte d'une plaie ou d'une lésion quelconque. « Elle vient, dit le Dr Dupasquier, d'une artère, d'une veine ou des vaisseaux capillaires : ces deux dernières n'ont pas ordinairement de gravité : le sang est noir ou d'un rouge foncé et sort par jet continu. L'hémorrhagie artérielle, au contraire, est plus ou moins grave et se reconnaît

à un écoulement de sang *rouge, vermeil* et *par jets saccadés correspondant aux battements du cœur.*

Traitement. On a conseillé entre autres moyens : 1° les absorbants (charpie, amadou, papier mâché); ils ne peuvent être utiles que dans une hémorrhagie veineuse ou capillaire peu considérable;

« 2° Les réfrigérants (eau froide, glace); ils sont employés comme les précédents;

« 3° Les astringents (sulfate de fer, eau de Rabel, eau vinaigrée, alun); il ne faut pas non plus compter sur leur action pour un vaisseau artériel de quel que grosseur;

« 4° La compression directe; il est bon de l'employer comme moyen provisoire;

« 5° La cautérisation avec un fer rouge : moyen assez bon;

« 6° Enfin l'emploi du *perchlorure de fer* uni à la compression; il réussit presque toujours à coaguler le sang et à arrêter l'hémorrhagie; mais le plus sûr hémostatique est la *ligature* de l'artère blessée. »

Hémorroïdes (*Méd.*). « Les hémorroïdes, nommées vulgairement broches, sont de petites tumeurs pleines de sang, plus ou moins dures, situées à l'anus, et qui, lorsqu'elles s'enflamment, deviennent le siége de douleurs atroces et la cause de graves inconvénients.

« Lorsqu'elles sont légères, que l'inflammation est modérée, qu'elles saignent bien, elles constituent pour les humeurs du corps une bonne purgation et une dérivation très-salutaire, et il faut bien se garder d'y toucher; on se contentera de modérer les douleurs en y appliquant de l'onguent populeum où du baume tranquille, ou tout simplement du suif de chandelle. Mais si l'inflammation est trop forte, que le sang ne s'échappe pas, que les selles soient impossibles par l'excès de la douleur, que les hémorroïdes constituent un gros bourrelet violacé autour de l'anus, il faut appliquer sur le bourrelet même 15 à 20 sangsues, les faire bien saigner, puis y appliquer un cataplasme de farine de lin, et donner des lavements émollients et froids. Le malade prendra des bains de siége à l'eau de son, et plusieurs fois par jour des bains de vapeur en se plaçant l'anus sur un vase à moitié rempli de décoction très-chaude de mille feuilles. Si au contraire elles saignent trop, ou occasionnent une suppuration continuelle, il faudra boire de la tisane de mille feuilles bouillie une demi-heure, et prendre des lavements froids de la même plante.

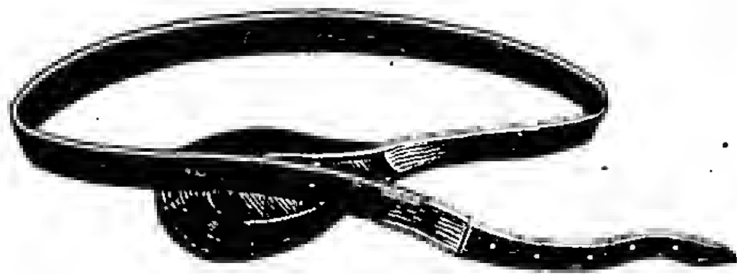
« Une bonne précaution à prendre serait de faire rentrer les hémorroïdes aussitôt que l'on s'aperçoit qu'elles sont sorties; de cette façon elles ne se trouveraient pas étranglées par l'anus, et l'inflammation serait évitée. »

(Dr GILLON.)

Hémostatiques (*Méd.*). Médicaments qui ont le pouvoir d'arrêter les pertes de sang ou hémorrhagies.

Eaux hémostatiques. Voy. notre article EAUX DIVERSES.

Hendaye (*Eau-de-vie d'*). Cette liqueur est stimulante et stomachique, elle s'obtient comme il suit : Prenez 30 gr. d'anis étoilé concassé, 60 gr. de poudre



Bandage pour hernie.

d'iris de Florence, les zestes de deux oranges; faites macérer 8 jours dans 3 litres d'eau-de-vie. Distillez au bain-marie. Faites fondre 1 kilogr. 500 gr. de sucre dans un litre 25 centilitres d'eau de rivière; passez ce sirop à la chausse. Mêlez le sirop à l'eau-de-vie distillée.

Henné ou HENNEH (*Bot.*). Arbuste qui croît spontanément dans l'Afrique septentrionale et dans une partie de l'Asie. Ses fleurs, d'un jaune pâle, fournissent une couleur orangée dont on se sert en Orient pour teindre la barbe et les cheveux des hommes; les mains, les ongles, les lèvres et une partie du visage des femmes; la crinière, le dos et les jambes des chevaux. Dans l'antiquité, cette couleur servait à colorer les momies égyptiennes. L'industrie orientale s'en sert quelquefois pour la teinture des lainages.

Hépatalgie (*Méd.*). Voy. GASTRALGIE.

Hépatite (*Méd.*). « L'inflammation

du foie est rare dans nos climats tempérés, très-commune, au contraire, dans les pays chauds. En tout cas, elle se traduit d'abord par la fièvre, ensuite par une douleur violente avec pesanteur et sentiment de constriction pénible dans l'hypocondre droit et sous les fausses côtes, par de la douleur quand on presse avec la main sur cette région, puis par un point correspondant à l'épaule droite, et qui est un signe pathognomonique, enfin par une jaunisse plus ou moins forte et de la constipation.

« Ici, le traitement ne permet pas d'hésitation : une saignée du bras d'abord, si la personne est sanguine et si le pouls est très-élevé; puis 15 à 20 sangsues sur le côté droit au-dessous des côtes; des grands bains, une limonade au citron pour boisson; quelques purgatifs légers, tels que calomel à la dose d'un gramme, ou huile de ricin, 45 gr.; soit encore sulfate de soude, 45 gr.; des lavements émollients constituent tout le traitement à suivre.

« Le calomel se prend ordinairement incorporé à une cuillerée de miel, il a, dans les maladies du foie, une action élective dont les bons effets ont été constatés par l'expérience de tous les médecins.

« Souvent cette maladie occasionne des hémorrhagies par la bouche ou par l'intestin, qui peuvent enlever le malade en quelques heures. Quelquefois aussi, quand la maladie devient chronique, il se forme, dans le foie, des abcès qui s'ouvrent dans l'intestin ou l'estomac, dans le poumon même; s'ils s'ouvrent dans le péritoine, qui sert d'enveloppe aux intestins, il survient sur-le-champ une inflammation mortelle.

« L'issue la plus heureuse consiste dans leur ouverture spontanée à travers la peau. Les chirurgiens eux-mêmes n'hésitent pas à l'ouvrir avec le bistouri.

« J'ai été à même d'observer, dans ma pratique, un cas d'abcès du foie qui dérouta longtemps les médecins appelés à traiter la malade. C'était une dame de 40 ans, qui toussait depuis plusieurs années, et avait eu plusieurs fois la jaunisse; elle fut prise, à la fin, d'un cortége de symptômes qui firent croire à une pleurésie; son état allait s'aggravant, et nous la croyions perdue, lorsqu'il survint tout-à-coup un flot de crachats de pus et de bile qui faillit un instant l'étouffer, et qui, en réalité, la sauva. Ce fut alors que nous reconnûmes ce que nous n'avions pu que soupçonner, c'est-à-dire une inflammation chronique et suppurative du foie.

« La malade se remit promptement. Quelques années plus tard, redoutant une récidive de son affection, elle passa une saison à Vichy; mais ayant fait de ces eaux un usage immodéré et intempestif, elle contracta un appauvrissement du sang qui la mit à deux doigts de sa perte, et dont elle ne guérit que très-difficilement, tant il est vrai qu'il ne faut abuser de rien, même des meilleures choses. » (Dr Gillon.)

Herbe (*Conn. us.*). On appelle ainsi toute plante non ligneuse qui perd sa tige en hiver.

Cuisine. On donne le nom d'*herbes potagères* à l'oseille, à la laitue, à la poirée, à l'arroche, à l'épinard, au pourpier vert, etc.; celui d'*herbes d'assaisonnement* au persil, au cerfeuil, à l'estragon, à la cive ou civette, à la ciboule, à la sarriette, au fenouil, au thym, au basilic, à la tanaisie, etc.

Fines herbes ou *herbes à fourniture de salade:* cresson alénois, cresson de fontaine, cerfeuil, estragon, pimprenelle, percepierre, corne de cerf, petit basilic, pourpier, cordiales de fenouil, jeune baume, ciboulette, etc. Lorsqu'il s'agit de fournitures pour *sauces froides*, on emploie comme fines herbes, le cerfeuil, l'estragon, la ciboule et le cresson alenois.

Pour l'emploi *à chaud*, on hache très-fin du persil, de la ciboule, de l'oignon ou de l'échalote.

Herbier. Voy. notre article Botanique.

Herborisation. Voy. Botanique.

Hérisson (*Animal utile*). Ce singulier quadrupède serait l'un des plus utiles s'il ne dévorait de temps en temps les couvées des oiseaux qui pondent à terre; mais il faut lui pardonner ces dégâts en raison des immenses services qu'il rend comme destructeur d'insectes et de vipères. Il fait une chasse active aux serpents et ne paraît nullement souffrir des suites de leurs morsures. Les vipères disparaissent rapidement des cantons où on le laisse vivre en paix.

Comme le hérisson s'apprivoise aisément et peut même multiplier en captivité, il est facile d'en peupler les jardins où il ne reste bientôt plus de limaces, d'insectes ni de serpents. Dans les maisons, il chasse les souris, les blattes, les campagnols, etc. C'est donc un animal utile dont la destruction n'est point recommandable ; du reste sa chair est peu estimée.

Hermine (*Conn. us.*). Espèce de putois qui doit son nom à l'Arménie dont elle est originaire et d'où elle s'est répandue dans les régions tempérées des deux continents ; toutefois, elle n'est commune que dans les pays froids. Sa robe recherchée est, en été, brune en dessus ; elle porte alors le nom de roselet. En hiver, cette fourrure, beaucoup plus fournie, devient d'un blanc d'autant plus éclatant que l'animal habite un climat plus froid. Le bout de la queue est toujours noir ; l'extrémité des oreilles et des pattes est, au contraire, toujours blanche. Les plus belles fourrures d'hermine nous viennent du nord de l'Asie et de l'Europe ; celles de France sont moins estimées parce qu'elles conservent toujours une teinte jaunâtre ; du reste, l'hermine la plus blanche prend insensiblement cette teinte en vieillissant.

Hernie (*Méd.*). « La hernie est l'infirmité la plus commune des adultes et des vieillards. Elle est due à la sortie d'une anse d'intestin à travers une des couvertures naturelles du ventre, et se trouve directement sous la peau. Elle siége de préférence aux bourses chez les hommes, dans l'aine, à la partie supérieure de la cuisse, chez les femmes, à l'ombilic chez les enfants. On la reconnaît en ce qu'elle est constituée par une tumeur molle, flasque, dans laquelle le malade perçoit des gargouillements analogues à ceux que l'on sent fréquemment dans le ventre : cette tumeur diminue de volume au point de disparaître quand le malade est couché ; elle augmente au contraire quand il est debout, qu'il fait des efforts et surtout qu'il tousse. Dans ces derniers cas, on sent, au moment de la toux, la tumeur s'abaisser et refouler la main qui la presse. Les hernies des enfants peuvent parfaitement guérir, et on en a de fréquents exemples : chez eux, la hernie de l'ombilic guérit presque toujours spontanément, et celle des bourses se rétrécit insensiblement, surtout si les parents ont la bonne précaution de la maintenir par un brayer ou par un mouchoir plié en cravate qu'ils croisent autour de la cuisse et qu'ils nouent sur les reins. Mais aussitôt que les enfants ont les chairs assez fortes pour supporter un bandage, on fera bien de leur en appliquer un pour hâter la guérison.

« Une fois qu'une hernie est bien constatée, le reste est l'affaire d'un bandagiste ; mais il faut être prévenu qu'il est très-difficile de tomber sur un bon bandage ; et on fera bien de ne fixer son choix que lorsqu'on en aura fait l'épreuve soi-même. Un bon bandage doit bien maintenir la hernie lorsqu'elle est rentrée, et ne pas la laisser sortir, quelque effort que fasse le malade, qu'il tousse, pousse des cris, fasse des efforts de défécation, saute ou se renverse. Il ne devra pas trop serrer la peau, sinon il l'entamerait au bout de quelques jours. Il y a des bandages de toutes façons, de toutes qualités et de tous prix ; le meilleur, qu'il soit cher ou à bas prix, sera toujours celui qui remplira les conditions sus-énoncées. Le bandage s'applique chaque matin et se retire au moment de se mettre au lit ; le malade, en se couchant, devra éviter que la hernie ne ressorte, et si elle s'échappe, il la fera rentrer sur-le-champ.

« Si, par hasard, il se trouvait très-enrhumé, il ferait prudemment de tenir son bandage appliqué même la nuit. Les hernies sont exposées à un accident extrêmement grave, qui est l'étranglement : dans ce cas, l'ouverture qui leur donne passage se resserre, étrangle l'anse intestinale qui est engagée et interrompt le cours des matières ; les selles sont supprimées ; le cours des vents est interrompu, le ventre se ballonne, il survient des vomissements d'aliments d'abord, puis de bile, puis des matières fécales ; le malade est en proie à d'atroces douleurs et ne tarde pas à succomber s'il n'y est promptement porté remède. Pour éviter cette redoutable complication, il faut faire rentrer la hernie aussitôt que l'on s'aperçoit de sa sortie. A cet effet, le malade se couchera sur le dos, les jambes fléchies, la tête basse, la bouche ouverte ; on embrasse alors la tumeur dans le creux de la main, on la refoule doucement en

augmentant insensiblement la pression ; au bout de quelques minutes on la sent céder, puis rentrer en faisant entendre un glouglou caractéristique. Mais quand cette manœuvre est infructueuse, il faut recourir sans hésitation aux moyens suivants : on mettra le malade au grand bain pendant une à deux heures; à la sortie du bain, on lui appliquera une omelette chaude (non brûlante pourtant) sur la hernie, puis on inclinera encore davantage les pieds en haut et la tête en bas, et on recommencera les premières tentatives de refoulement.

« Ce moyen échoue rarement, mais comme il peut échouer, il restera deux remèdes excellents : le premier consiste à prendre à chaque heure une forte tasse de café noir, et d'aller jusqu'à dix ou douze. Le second consiste à appliquer de la glace sur la hernie jusqu'à sa rentrée. La glace se mettra dans une vessie de porc ou dans un petit sac de mousseline. Il va sans dire que, tout en usant de ces deux remèdes, on devra de temps à autre renouveler les tentatives de refoulement (taxis). Un dernier moyen consiste à malaxer la tumeur, à la pétrir doucement, de façon à ramollir et réduire en bouillie fine les excréments durs qu'elle renferme quelquefois. Mais il faut que cette manœuvre soit accomplie avec ménagement et dure longtemps. Si la hernie persiste, on devra réclamer l'assistance du docteur. » (Dr Gillon.)

Héron (*Conn. us.*). Vilain échassier que La Fontaine a très-bien dépeint dans ces deux vers :

Un jour, sur ses longs pieds, allait je ne sais où,
Un héron au long bec emmanché d'un long cou.

Quelques espèces pourraient orner nos parcs.

Comme gibier, le héron est sans valeur; sa chair huileuse a un goût de vase et de poisson très-prononcé.

Herpétisme (*Méd.*). « Principe dartreux, ordinairement héréditaire, se manifestant soit à la peau sous forme de vésicules (herpès, eczéma), de bulles ou de squames, soit sur d'autres organes sous forme de catarrhes muqueux chroniques, d'affections de l'estomac ou du cœur, de gravelle, etc. C'est une diathèse fréquente qui est le *point de départ d'une foule de maladies*. L'étude de l'herpétisme, trop négligée, est très-importante pour le médecin. Si nous ne craignions pas d'allonger outre mesure cet article, nous raconterions les cas nombreux où nous avons surpris l'herpétisme en flagrant délit de vagabondage et déguisé sous un nom et une forme d'emprunt. C'était tantôt une attaque d'apoplexie ou de graves désordres au cœur se liant à la disparition d'un eczéma et ne guérissant qu'en rappelant à la peau le fluide dartreux ou en l'éliminant par les sécrétions, tantôt des troubles de l'estomac simulant une gastralgie rebelle ou un squirrhe, guérissant par les seuls moyens anti-herpétiques, tantôt un asthme formidable ou une phthisie cédant aux mêmes moyens. Nous l'avons vu souvent aussi



Héron.

sous la forme du rhumatisme, de la goutte, d'une névralgie tenace, etc. Le médecin ne saurait donc être trop en garde contre les formes variées de l'herpétisme.

« Cette diathèse s'amende ou guérit pour un temps, parfois très-long, mais finit par menacer de nouveau. On la combat par les médicaments capables d'éliminer par la peau ou par les autres sécrétions les principes qui vicient le sang et de modifier cette sécrétion morbide ; on emploie notamment l'*arséniate de soude* associé à l'*extrait de ciguë*, les eaux sulfureuses, surtout celles d'*Uriage* à la source, et les eaux de la Bourboule.

« Les personnes qui ne peuvent pas se déplacer feront usage avec succès

des dépuratifs suivants qu'elles alterneront :

« Arséniate de soude, 4 cent.; extrait de ciguë, 80 cent.; eau, 140 gr. Commencer par une demi-cuillerée à café le matin dans un demi-verre d'eau sucrée, et augmenter progressivement jusqu'à deux cuillerées à café. (Préférable dans la forme dartreuse).

« Iodure de potassium, 5 gr.; extrait de ciguë, 80 centigr.; eau, 140 gr. Une à deux cuillerées à café le matin dans un demi-verre d'eau sucrée. (Préférable dans la forme lymphatique).

« Le docteur Gigot-Suard préconise, comme dépuratif dans ce cas, la teinture de *colchique* dans du *café cru*. On en prend de 5 à 10 gouttes, matin et soir, dans une tasse de café vert. »

(Dr Dupasquier.)

Hersage (*Agric.*). — Opération qui a pour but d'ameublir le sol, d'en égaliser la surface, de le disposer à recevoir les semailles ou d'enterrer les semences; ou bien encore de ramener à la surface du sol les herbes coupées entre deux terres par l'extirpateur.

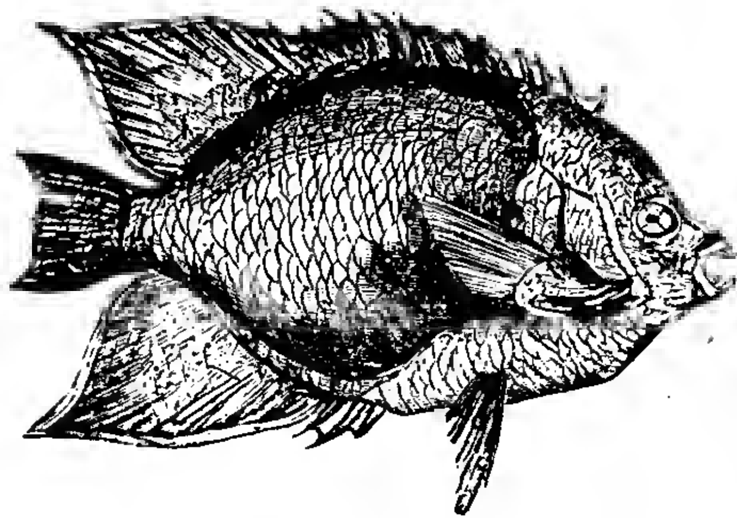
Herse (*Agric.*). — C'est l'instrument qui sert au *hersage*. Il y a des herses de toutes les formes ; on recommande la *herse triangulaire* de Belgique, la *herse de Dombasle*, la *herse Bataille*, qui peut remplacer l'extirpateur et exécuter un labour peu profond, la *herse de Norwége*, sorte de rouleau armé de dents de scie, etc.

Hêtre (*Arboric.*). Grand cupulifère commun dans nos forêts. Son amande, appelée *faîne* (Voy. ce mot) est bonne à manger. On en retire une huile excellente qui, après celle de l'olive, est la plus estimée; on s'en sert pour la table quand elle est récente et pour l'éclairage, quand elle est devenue rance. Les tourteaux de faîne sont recherchés pour l'engraissement des ruminants; mais ils ne conviennent pas aux autres animaux; ils peuvent même, dit-on, empoisonner les chevaux.

Le *hêtre commun*, appelé aussi *fayard*, *fau*, *fouteau*, se plaît dans les mêmes terrains que le chêne; mais il n'exige pas un sol aussi profond; on le multiplie de semis en pepinière ou à demeure, en automne, dans des rigoles recouvertes de feuilles; ou au printemps, après avoir stratifié les semences. Comme il supporte bien la transplantation, on le transporte dans les avenues. La croissance est rapide; il est dans toute sa force à 80 ans et ne vit guère au delà d'un siècle. Son bois ne convient guère à la charpente ; mais il est excellent pour le chauffage, pour les constructions sous l'eau et pour la fabrication des montures de fusil, des brancards, des vis, des pilons, etc.

Dans les jardins paysagers, on cultive, outre le *hêtre commun* qui produit le meilleur effet dans les massifs, plusieurs espèces d'ornement qui se multiplient par la greffe sur l'espèce commune. On recherche surtout le *hêtre pourpre ou sanguin*, le *hêtre pleureur*, le *hêtre à crêtes*, le *hêtre à feuilles de fougère*, etc.

Hibbertie (*Hort.*). — Arbrisseaux sarmenteux dont deux espèces sont cultivées comme plantes d'ornement;



Holacanthe.

ce sont : l'*hibbertie grimpante* et l'*hibbertie à feuilles crénelées*. On les multiplie de semences, sur couches, au printemps; ou de boutures et de marcottes, en terre de bruyère; on les arrose modérément en été et on les rentre à l'orangerie pendant l'hiver.

Hièble (*Écon. dom.*). — L'hièble est une espèce de sureau dont la racine est purgative et diurétique et dont les baies s'emploient en teinture pour donner une couleur violette.

Eau-de-vie d'hièble. — On cueille les grappes de baies d'hièble aussitôt qu'elles sont mûres, on les foule comme le raisin; on laisse fermenter pendant plusieurs jours. Quand le suc, bien décoloré, a cessé d'être doux, on le distille. 100 litres de baies d'hièble bien mûres donnent 10 litres d'eau-de-vie à 18°.

Hippopotame (*Conn. us.*). — Ce pachyderme massif fournit une ivoire employée dans les arts et par les dentistes. Sa chair est estimée et recherchée des peuples de l'Afrique; son cuir est d'une grande épaisseur et d'une solidité à toute épreuve.

Hocco. Voy. notre article FAISAN.

Hochepot (*Cuisine*). — Ce mets, peu facile à digérer, ne convient qu'aux personnes qui prennent de l'exercice. C'est une solide préparation de notre ancienne cuisine.

Queue de bœuf en hochepot (*Entrée*). — Coupez la queue en deux ou trois parties, faites la dégorger dans l'eau pendant 3 heures. *Blanchissez*-la; *braisez*-la pendant 3 heures. Dressez-la sur le plat avec *garniture de carottes* et de *laitues*. Versez sur le tout, le jus réduit et passé.

Autre. « Couper par tronçons, de joints en joints, une queue de bœuf; la faire dégorger, puis blanchir. Les placer ensuite dans une casserole avec autant de litres de bouillon qu'il y a de 500 gr. de queue. Mettre la casserole sur le feu et écumer avec soin. Après quelques bouillons ajouter 200 grammes d'oignons, par 500 grammes de viande, le double de carottes, un gros bouquet garni, deux ou trois clous de girofle, sel et poivre et laisser mijoter pendant trois à quatre heures. Quand la chair fléchit sous le doigt elle est cuite. Egoutter alors le tout à l'aide d'une passoire, puis mettre les morceaux de queue dans une casserole et les légumes dans une autre. Faire réduire la cuisson de moitié, la partager ensuite entre les viandes et les légumes, les faire réchauffer séparément, puis dresser en rocher les morceaux de queue, les entourer des légumes et de quelques oignons glacés cuits à part, masquer le tout avec la sauce puis servir. »

(Le baron BRISSE.)

Hochepot de poitrine de bœuf (*Entrée*).— « Couper des carrés de trois travers de doigts de bas de poitrine de bœuf, et les faire dégorger, puis blanchir; fourrer une casserole de débris de viande de bœuf, placer dessus les carrés de poitrine, des légumes selon la saison, tels que carottes, panais, salsifis, scorsonères, topinambours, céleri, oignons, pommes de terre vitelottes, un morceau de jambon et un cervelas; recouvrir le tout de débris de viande, le mouiller de bouillon et mettre à cuire, feu dessus, feu dessous.

« L'appareil étant suffisamment cuit, faire un roux dans une autre casserole, le mouiller avec du fond de la cuisson dégraissé, et l'assaisonner au besoin, en ajoutant quatre épices et persil haché.

« Pour servir, dresser dans un grand plat creux les morceaux de viande, les entourer des légumes et masquer le tout de la sauce, ayant consistance convenable.

« C'est bien bon quand on a faim, surtout à la campagne. »

(Le baron BRISSE.)

Le hachepot d'oie grasse se fait par le même procédé.

Hoche-queue (*Cuis.*). La chair de ce bec-fin est délicate, agréable et de facile digestion. Malheureusement le hoche-queue est trop utile comme destructeur d'insectes, pour que l'on puisse le considérer comme un gibier.

Hojaldre DE SANTA-PAULE (*Cuisine espagnole*). Cette friandise est appelée hojaldre de Santa-Paula, parce que les dames de Santa-Paula, de Grenade, la confectionnent avec une grande perfection. Faites une pâte à dresser, mais sans employer d'œufs, de beurre, ni de sel; maniez-la de graines de sésame un peu torréfiées et de saindoux très-frais; abaissez-la à 2 centim. d'épaisseur sur une tourtière ; faites cuire avec feu dessus et dessous. Lorsqu'elle est cuite, fendez-la horizontalement en deux, au moyen d'un couteau, de manière à avoir deux abaisses d'égale épaisseur. Remettez l'abaisse du dessous dans la tourtière ; arrosez-la d'un sirop peu sucré, saupoudrez de cannelle en poudre; couvrez de confitures appelées *cheveux d'ange* (Voy. notre article *cheveux d'ange*) ou de marmelade d'abricots et de biscuits écrasés; recouvrez de la crême dite *natillas* (voy. *natillas*), saupoudrez de cannelle, recouvrez de la seconde abaisse, arrosez de sirop. Remettez un moment sur la cendre chaude avec un peu de feu dessus; servez chaud sur la tourtière, semé de sucre et de cannelle.

Holacanthe (*Cuis.*). Ce poisson, appelé aussi *Vénus coquette* et *demoiselle*, habite les mers des Indes. Il est recherché pour la délicatesse de sa chair.

Holocentre (*Cuis.*). Ce poisson de la mer des Antilles, s'appelle aussi *Ecureuil* ou *Cardinal.* Sa chair est d'une grande délicatesse.

Homard. (*Cuis.*). C'est la grosse écrevisse de mer. Sa chair, quoique peu nourrissante, est lourde et indigeste, il ne faut donc pas en abuser : les convalescents, les personnes faibles et délicates doivent s'en abstenir. Elle possède des propriétés légèrement stimulantes et aphrodisiaques.

Pour juger de la fraîcheur du homard, on lui flaire le dos, entre la naissance de la queue et le corps ; il doit avoir une bonne odeur de marée fraîche. Du reste, la première précaution est de se défier du marchand, qui emploie toutes les ruses imaginables pour masquer l'odeur d'un homard un peu fait. On prendra, par le petit bout, la queue du crustacé; on essaiera de la tourner; il faut qu'elle offre de la résistance et qu'elle se replie, au contraire, facilement sur elle-même ; on soupèsera dans la main le crustacé qui doit être lourd proportionnellement à sa grosseur ; sa pesanteur indique qu'il est bien en chair, bien plein et qu'il n'a pas été recuit.

Cuisson du homard. On achète ordinairement les homards tout cuits, mais même dans ce cas ils sont peu cuits, et ne l'ont été que dans de l'eau salée; on peut donc les mettre recuire de nouveau.

Court-bouillon pour cuire le homard. Le meilleur court-bouillon se compose de moitié eau salée et moitié vinaigre. On y ajoutera du sel et un bouquet de persil. Outre ces ingrédients indispensables, on donne de la saveur à ce crustacé en ajoutant au court-bouillon, un morceau de beurre, un piment rouge, deux ou trois poireaux. Quelques personnes remplacent le vinaigre par un demi-litre de madère. Il faut que le poisson baigne largement dans le liquide ; on le laissera cuire à peu près une demi-heure sur un bon feu ; laissez refroidir le homard dans le court-bouillon, pourvu que ce ne soit pas dans un vase de cuivre : égouttez-le, frottez-le d'un peu de beurre ou d'huile pour lui donner du brillant.

Dissection du homard. Le homard se sert coupé dans toute sa longueur ; on divise chaque partie en 6 ou 8 portions, plus ou moins suivant la grosseur du crustacé. Les morceaux se servent à l'aide d'une cuiller. Les œufs ne se servent pas; on les reserve pour la sauce.

Sauce au homard. Lorsqu'on a fendu le homard, on enlève les œufs et la partie crémeuse qui se trouve dans la tête; on les pile et on les passe au tamis ; on y mêle une bonne cuillerée à bouche de moutarde, deux jaunes d'œufs et un peu de poivre; on délaye le tout dans quelques cuillerées d'huile d'olives très-fine et dans une ou deux cuillerées de vinaigre à l'estragon. Cette sauce se sert à part, dans une saucière, en même temps que le homard servi sur une garniture de persil.

Homard à la rémoulade (*Entremets*). Rompez les coquilles du homard ; enlevez l'intérieur, aussi proprement que possible. Otez, avec une cuiller, tout ce qui se trouve dans le corps; prenez la laitance ou les œufs, si le homard en a. Ecrasez ces parties et délayez-les dans un vase de terre, avec de bonne moutarde, du persil, de l'échalote et un œuf dur, hachés très-fin. Salez, poivrez ; ajoutez beaucoup d'huile et un peu de vinaigre. Battez cette sauce ; servez-la dans une saucière. Les chairs blanches du homard, bien dépouillées de leurs coquilles se servent en même temps.

Salade de homard (*Entrée*). Coupez les chairs, mêlez-les à des feuilles de laitue et des tranches d'œufs durs ; ajoutez câpres, cornichons en rouelles, filets d'anchois. Salez, poivrez, vinaigrez, huilez largement. On ajoute quelquefois de la moutarde.

Filets de homard en magnonnaise (*Hors-d'œuvre*). Les jeunes homards, découpés en minces filets et couverts d'une *magnonnaise*, avec feuilles de persil et d'estragon hachés, font un très-joli plat de hors-d'œuvre.

Autre. Voici la cuisson la plus simple : Faire bouillir 25 à 30 minutes dans de l'eau et du sel. Certaines personnes ajoutent un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier, mais la délicatesse de la chair du homard peut en être altérée. Quand le homard est cuit, on le laisse égoutter et on le frotte légèrement d'huile ou de beurre pour le rendre brillant. Pour faire la sauce magnonnaise, on met dans un grand bol deux jaunes d'œufs crus bien frais, un peu de

sel et de poivre blanc et un filet de vinaigre. Il faut remuer promptement ce mélange avec une cuiller de bois en tournant toujours du même côté, et dès qu'il se lie, on y ajoute, d'abord goutte à goutte, ensuite par petit filet continu, de bonne huile d'olives, en ayant soin de frotter la sauce contre les parois du vase pour la travailler; quand elle commence à s'épaissir, on y exprime un peu de jus de citron et on continue à ajouter peu à peu, huile d'olives et citron, jusqu'à ce qu'on ait obtenu la quantité de sauce dont on a besoin et qu'elle soit d'une bonne consistance. Placer le bol dans un endroit frais.

Homards à la bordelaise. On coupe les homards par le travers en huit morceaux, on casse les pattes sans les déformer. On met cuire les morceaux avec vin blanc, ail, laurier, thym, persil en branches, poivre et sel; on couvre et on remue de temps en temps pour que la cuisson soit bien égale. Au bout de 5 minutes, on retire les morceaux du feu, on les essuie et on les met dans une autre casserole. D'autre part, on passe au beurre des échalotes et des oignons; on ajoute de la farine pour faire un roux, on mouille avec la cuisson des homards; on laisse cuire pendant 10 minutes, en remuant pour éviter que la sauce s'attache. On ajoute 20 centilitres de sauce tomate et un peu de poivre de Cayenne; si la sauce était trop épaisse, on y ajouterait un peu d'eau. Lorsqu'elle est bien à point, on ajoute les homards, on mêle sur le fourneau. Ensuite, on dresse les morceaux dans le plat à servir, en plaçant les pattes au sommet; on masque avec la sauce.

Conserve de homard en croquettes. « Au homard finement haché on joint un volume égal de panade enrichie d'une cuillerée à café d'extrait de viande, puis un respectable morceau de beurre frais, quatre œufs entiers, des échalotes et du persil haché, une pointe d'ail, du sel, des épices et une pincée de poivre de Cayenne. Le tout bien amalgamé et étendu ensuite sur une table, est divisé en croquettes qui, passées à l'œuf et pannées à deux reprises, sont frites en friture fraîche, gaiement chauffées et servies après avoir pris belle couleur et être bien égouttées sur un linge. Ces croquettes sont d'une finesse extrême, surtout en ne les mangeant pas trop brûlantes.

« Il y a loin cependant de cet accommodement, d'une extrême simplicité, à celui indiqué par les Maîtres pour les croquettes de homard ou celles des *écrevisses à la comtesse.* Les boîtes de homard n'étant pas d'un prix bien élevé, il est facile d'essayer de cet hors-d'œuvre chaud qui, pendant les chaleurs, remplace très-élégamment un poisson. On me saura gré, j'en suis certain, de cette indication. » (Le baron Brisse.)

Homard a la broche. On l'attache tout vivant sur un hatelet que l'on fixe sur une broche; on fait cuire devant un feu ardent, en ayant soin d'arroser avec du beurre fondu mêlé à du vin blanc (ou à du vin de Champagne) et assaisonné de sel et poivre. Le homard est cuit lorsque sa coquille se détache d'elle-même et devient friable; on le sert sur le jus de la lèchefrite rehaussé de jus de citron et d'épices.

Beurre de homard. On pile, avec du beurre fin, des œufs de homard; on passe au tamis de soie. Il faut que ce beurre ait une belle couleur rouge.

Homme (*Conn. us.*). Les differentes races d'hommes qui ont habité ou qui habitent aujourd'hui la terre, peuvent être amenées aux quatre grandes variétés suivantes :

1° Variété caucasique ou blanche, à tête ovale, au front développé, à l'angle facial bien ouvert, aux yeux fendus horizontalemment, aux pommettes peu saillantes, à peau blanche. Les hommes de cette variété habitent l'Europe, l'Asie occidentale, le nord de l'Afrique et une partie de l'Amérique qu'ils ont colonisée. Cette variété se subdivise en : rameau *araméen* ou *sémitique* qui a d'abord habité les pays appelés aujourd'hui Turquie d'Asie, Egypte, Abyssinie; rameau *Indo-européen,* originaire des hauts plateaux de l'Asie et qui s'est répandu dans l'Hindoustan, la Perse, l'Arabie et l'Europe, d'où il a colonisé l'Amérique; rameau *Tartare,* souche des Turcs, des Finlandais, des Finnois, des Hongrois et dont les descendants se sont répandus dans une grande partie de la Russie et de la Sibérie;

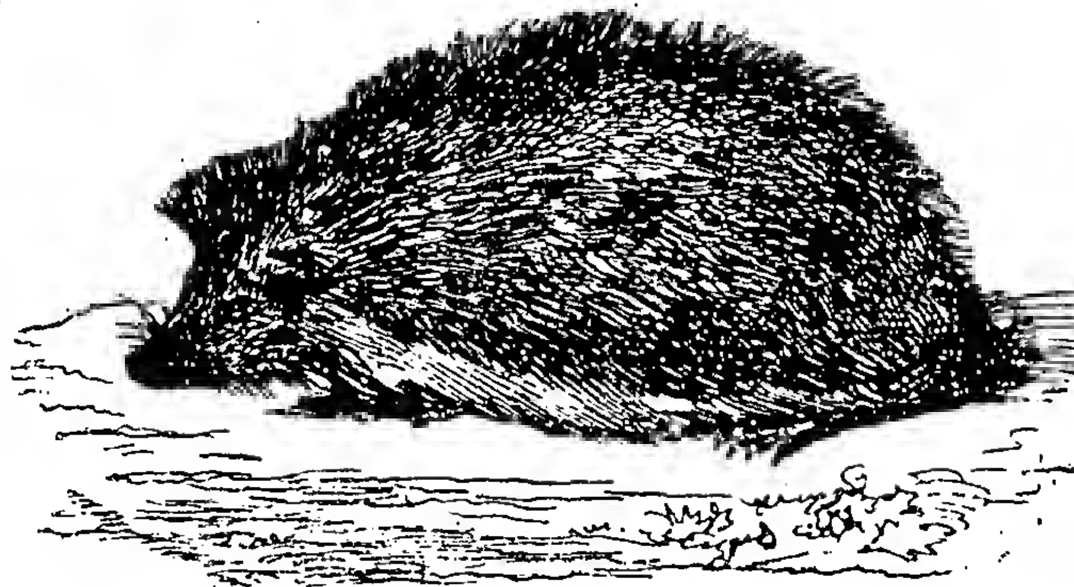
2° Variété mongolique ou jaune, à face aplatie, à front bas, oblique et carré, à pommettes saillantes, aux yeux étroits

et obliques, à barbe grêle, aux cheveux noirs et droits, à peau olivâtre. Elle se subdivise en : rameau *Mandchou*, Kalmouks et peuplades de la partie orientale de la Sibérie; rameau *Sinique* : Chinois, Japonais, habitants des Philipines, des Mariannes, des Carolines ; rameau *Eskimau* : Lapons, Eskimaux du Labrador, habitants des Kouriles et des îles Aléoutiennes.

Les *Malais*, habitants de certaines îles de l'Océanie, proviennent non d'une variété distincte, mais de mélanges de la variété mongolique avec la variété caucasique.

3° VARIÉTÉ ÉTHIOPIQUE OU NOIRE : crâne comprimé, nez écrasé, mâchoire saillante, angle facial aigu, lèvres grosses, cheveux crépus, peau plus ou moins noire. Les hommes de cette variété habitent l'Afrique au sud de l'Atlas. Ils se sont répandus en Australie et dans quelques îles de l'Océanie ; enfin, on les a transportés, en qualité d'esclaves, dans les colonies d'Amérique où ils dominent quelquefois par leur nombre. Dans les Antilles, par exemple, ils sont plus nombreux que les blancs; à Haïti, la population se compose presque exclusivement de noirs.

4° VARIÉTÉ AMÉRICAINE : teint plus ou moins rouge, barbe rare, cheveux longs et noirs. Les peuples de cette variété habitaient l'Amérique avant l'arrivée des Européens; ils avaient acquis un certain degré de civilisation. Ils ont disparu en partie pour faire place à la race blanche.



Hérisson.

ANATOMIE DE L'HOMME

Le Squelette.

§ I. LA TÊTE. Le squelette forme la charpente du corps humain; les os qui entrent dans sa composition ont pour but de soutenir les parties molles, de leur fournir des insertions, des points d'appui et, dans quelques régions, ils constituent une muraille protectrice; exemple : la tête, la cavité de la poitrine, etc.

La tête, à sa partie supérieure, offre l'aspect d'une sorte de toiture à laquelle les anatomistes ont donné le nom de *crâne* : le crâne ou *casque* est formé de plusieurs os : le *frontal* en avant; l'*occipital* en arrière; les *temporaux* et les *pariétaux* de chaque côté; l'*ethmoïde* et le *sphenoïde* forment le plancher de cette voûte. Ces os sont étroitement unis entre eux et lorsque l'homme a atteint son développement complet, ils se *soudent* étroitement les uns aux autres et leur séparation devient impossible, malgré leur épaisseur relativement peu considérable ; le crâne offre alors une solidité remarquable et ne cède qu'à des violences extérieures très-considérables. Les os frontal et occipital sont larges, ainsi que les pariétaux qui constituent avec les temporaux, les murailles latérales. Le sphenoïde, placé à la base du crâne, joue le rôle d'une clé de voûte; il supporte la résultante de

toutes les forces qui peuvent s'appliquer sur les autres os de la voûte crânienne.

L'ethmoïde est percé d'une infinité de petits trous par lesquels passent les ramifications du nerf olfactif dont nous parlerons ultérieurement et qui a pour fonctions de transmettre au cerveau les impressions odorantes.

L'espace, ou plutôt la cavité circonscrite par tous les os que nous venons de nommer, a pour but de recouvrir le cerveau et le cervelet, ce qui implique une capacité assez considérable, puisque le poids de cet organe varie de 1 kil. à 1 kil. 1/2 et peut atteindre même un poids supérieur chez les sujets remarquables par la supériorité de leur intelligence.

La face est constituée par plusieurs os, également soudés étroitement les uns aux autres, mais qui n'offrant d'intérêt qu'au point de vue de l'art médical et chirurgical, ne seront pas tous étudiés ici.

La *mâchoire supérieure* et la *mâchoire inférieure* sont deux os qui, par leur face armée de dents, offrent une assez grande analogie avec un fer à cheval.

§ II. Les dents. Chaque *dent* y a son *alvéole* ou cavité destinée à la recevoir. Les enfants n'ont d'abord que dix dents à chaque mâchoire; elles sont dites *dents de lait*, entre la septième et la quatorzième année, elles tombent pour faire place à trente-deux autres, dont les quatre dernières, appelées *dents de sagesse*, ne font souvent leur apparition que de 30 à 40 ans; quelques sujets même n'ont jamais les dents de sagesse; en résumé, les quatre dernières dents dont nous venons de parler, sont les quatre dernières molaires.

Chez un adulte arrivé à son parfait accroissement, on compte trente-deux dents, savoir, pour chaque mâchoire : 1° quatre *incisives* ou dents de devant; 2° deux *canines* appelées encore *œillères;* 3° quatre *petites* ou *fausses molaires;* 4° enfin, *six grosses molaires.*

Les incisives, les canines et presque toujours les petites molaires n'ont qu'une seule racine, les grosses molaires en ont deux et quelquefois trois. Dans une dent, on considère le *corps* ou *couronne* qui fait saillie hors de la gencive, la *racine*, enclavée dans l'alvéole et qui reçoit des nerfs et des vaisseaux sanguins pour la nutrition de la dent, et le *collet*, petit étranglement de la dent qui sépare la racine de la couronne. Vous vous étiez peut-être demandé, cher lecteur, comment il se fait que malgré le travail quotidien auquel sont soumis ces petits os, ils ne s'usent que lentement? Cela tient à ce que les dents sont recouvertes d'une substance lisse et brillante, d'une dureté excessive et qu'on nomme *émail.*

§ III. De l'oreille. C'est encore dans l'épaisseur de la boîte osseuse de la tête, que l'on trouve *l'oreille;* c'est par l'entremise de cet organe que nous percevons les sons. Je ne vous décrirai pas *l'oreille externe* qui, étant la partie visible de cet organe, peut être soumis à votre examen direct; vous remarquerez un conduit creusé dans l'épaisseur de l'os temporal dont je vous ai parlé plus haut. Ce canal auditif se termine à la *membrane du tympan,* sorte de peau de tambour chargée de transmettre à l'oreille interne les vibrations de l'air qui la mettent en mouvement. Entre cette membrane et l'oreille interne, il existe trois petits osselets enchaînés les uns aux autres, l'un en contact avec la membrane du tympan, l'autre avec l'oreille interne; le bruit faisant vibrer la membrane du tympan fait vibrer également le liquide contenu dans le *vestibule*, les *canaux demi-circulaires* et le *limaçon* et comme ce liquide baigne le *nerf acoustique,* il l'ébranle et ce nerf transmet au cerveau l'impression qu'il a reçue de l'extérieur. Vous avez tous connu de ces braves militaires dont le bruit du canon a causé la surdité; il ne faut en accuser que les vibrations de l'air qui, rendues trop violentes par le fait de la déflagration de la poudre, ont brisé la membrane du tympan et l'ont mise dans l'impossibilité de *vibrer*.

§ IV. De la colonne vertébrale. La colonne vertébrale est formée de vingt-quatre petits os courts, légers malgré leur épaisseur, de forme irrégulière et dont le volume va en augmentant du sommet à la base; ils sont empilés les uns sur les autres. On leur donne le nom de *vertèbres;* leur ensemble forme une colonne solide et flexible présentant, à l'état normal, trois courbures, et dont l'intérieur est creusé d'un canal qui fait suite à la cavité du crâne. Ce canal, formé par la cavité que pré-

sente chaque vertèbre vers son milieu, renferme la *moelle épinière* qui est unie au cervelet contenu dans le crâne. La première vertèbre à la partie supérieure s'appelle l'*atlas;* elle supporte tout le poids de la tête et, en raison de la façon merveilleuse dont elle s'articule avec la seconde vertèbre ou *axis*, la tête jouit de mouvements en sens divers et très-étendus.

Sur les parties latérales de la colonne vertébrale, on observe un trou au niveau de chaque articulation de la vertèbre qui est au-dessus avec celle qui est au-dessous. Ces trous, appelés *trous de conjugaison*, laissent passer des *nerfs* qui émergent de la moelle épinière et vient porter, comme nous le verrons plus loin, la *sensibilité* et le *mouvement* à plusieurs parties du corps en se ramifiant à l'infini. Ce qu'on nomme *épine dorsale* n'est autre chose qu'une saillie produite par toutes les éminences ou *apophyses* de chaque vertèbre; c'est sur cette saillie perpendiculaire que viennent prendre leur point d'appui un certain nombre de muscles puissants et des *ligaments* qui ont pour effet de consolider la colonne osseuse.

Entre chaque vertèbre, il existe un *disque inter-articulaire* de nature cartilagineuse et élastique, soudé aux deux vertèbres qui le compriment; et c'est grâce à son élasticité que les mouvements de latéralité et d'inclinaison de la colonne vertébrale sont possibles. Voyez comme à force d'exercice, les acrobates qui mettent en contact leur tête avec leurs talons, réussissent à courber cette pile d'os qui, au premier aspect, ne paraît que très-peu flexible. Lorsqu'à la suite d'une longue maladie, on dit en parlant d'un adulte, qu'il a beaucoup *grandi* pendant qu'il a été alité, il ne faut pas prendre à la lettre cette assertion; cette croissance apparente est due à ce que, par le fait de la position horizontale dans laquelle se trouve le malade pendant qu'il est alité, les disques cartilagineux des côtes n'ont pas subi leur *tassement* habituel et que les courbures normales de la colonne vertébrale se sont effacées.

§ V. Des côtes. Les *côtes* sont articulées d'une part à la colonne vertébrale et de l'autre directement ou indirectement à un os aplati qui est situé à la face antérieure et médiaire de la *cage osseuse* de la poitrine. Ce sont des os longs qui, par leur disposition, peuvent exécuter des mouvements qui permettent l'ampliation et le retrécissement des poumons qu'elles protégent en même temps contre les violences extérieures. Les cinq côtes qui ne s'articulent au sternum que par l'intermédiaire d'un cartilage sont dites *fausses côtes* ou *côtes flottantes*.

Chez quelques sujets, on remarque une côte de plus ou de moins, ce qui fait que ces individus ont onze côtes ou treize côtes au lieu de douze qui est le nombre normal. C'est probablement cette anomalie anatomique qui a donné lieu à cette antique fable qui consiste à dire que la femme a une côte de plus que l'homme, parce que Eve fut formée d'une côte enlevée à Adam.

§ V. Du sternum. Le sternum dont nous venons de parler est formé de plusieurs os chez les enfants; mais chez les vieillards, les parties se soudent et forment un os unique qui donne des points d'appui non-seulement aux côtes, mais aussi à la *clavicule* comme nous le verrons en étudiant la charpente de *l'épaule*.

§ VI. De l'épaule et du membre supérieur. L'épaule est formée de deux os qui sont *l'omoplate* et la *clavicule*.

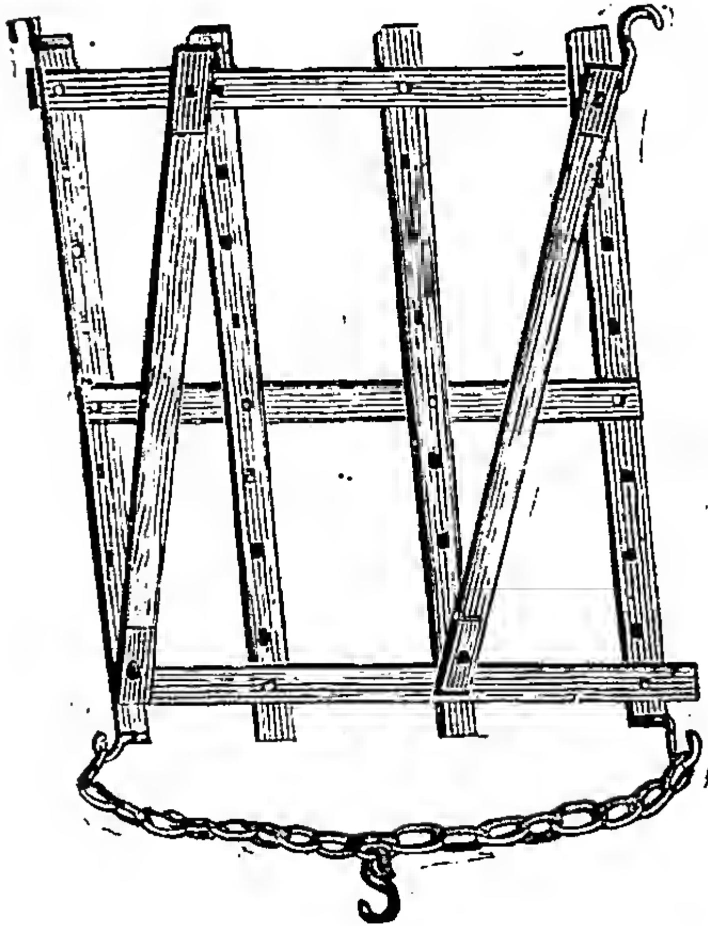
L'omoplate est situé en haut et en arrière de la cage thoracique; c'est un os de forme triangulaire à sommet dirigé en bas; il est plat et mince dans la plus grande partie de son étendue. On remarque sur sa surface deux saillies importantes ou *apophyses* qui, avec le concours de ligaments, forment une sorte de cavité dans laquelle vient s'emboîter la tête de *l'humérus* ou os du bras. La *clavicule* s'articule avec l'humérus et avec le sternum comme nous l'avons dit précédemment; cet os long et solide fournit à l'épaule un utile point d'appui.

§ VII. Du bras, de l'avant-bras et de la main. L'*humérus* est l'os du bras; c'est un os long, cylindrique, renflé aux deux extrémités qui s'articulent, la supérieure avec l'omoplate et l'inférieure avec le *radius* et le *cubitus* qui sont les os de *l'avant-bras*.

Le cubitus est un peu plus long que le radius; ce dernier jouit de mouvements de rotation assez étendus; il tourne la main en dehors; c'est à ce mouvement qu'on donne le nom de *pro-*

nation; quand il la porte en dedans, le mouvement s'appelle *sapination*.

Le radius et le cubitus viennent s'articuler à la partie inférieure avec les os du *carpe* ou poignet; le poignet est formé de huit os qui sont, en les comptant de haut en bas : le *scaphoïde*, le *semi-lunaire*, le *pyramidal*, le *pisiforme*, le *trapèze*, le *trapézoïde*, le *grand os*, *l'os crochu*. Chacun de ces noms indique la forme des os qu'ils désignent et qui sont disposés en deux rangées, quatre par quatre. La première rangée est en rapport avec les os du *métacarpe* qui sont au nombre de cinq, un pour chaque doigt. Les os métacarpiens sont longs et un peu con-



Herse en losange à cheval.



Hièble.

caves du côté de la paume de la main.

A l'extrémité des os du métacarpe se trouvent les *doigts;* le squelette de chacun d'eux est formé de trois petits os qui, en comptant à partir du métacarpe, sont désignés par les noms de *phalange*, *phalangine* et *phalangette*. Le pouce a une phalange de moins que les autres doigts. De la différence qui existe entre la longueur des phalanges résulte l'inégalité des doigts. « Cette différence, dit « Charles Bell, a été calculée avec un « art admirable dans mille buts diffé- « rents; elle permet aux phalanges et « à la main de tenir avec aisance et fer- « meté une canne, une pomme, un tuyau « de pipe, une épée, un marteau, une « plume, un crayon ou tout autre objet. « Rien n'est plus digne de fixer notre « attention que la manière dont le dé- « licat appareil moteur de la paume et « des doigts de la main se trouve pro- « tégé. . . . .
« . . . . , un simple tissu de « tendons, de nerfs et de vaisseaux ne « résisterait pas à une telle pression ; il « serait écrasé si la partie qui subit la « pression n'était protégée par un tissu « de graisse aussi élastique que celui « qui se trouve dans le pied du cheval « ou du chameau. »

§ VIII. De la hanche et de l'os sacré. Les os de la hanche sont deux grands os de forme irrégulière, d'une grande solidité, placés latéralement et soudés en arrière, avec le *sacrum* ou *os sacré*. Les os de la hanche portent plusieurs noms en anatomie ; le plus ancien est le nom *d'os innominé* ou *sans nom*, à cause de la difficulté qu'on éprouve à lui trouver une comparaison pour la forme. Les anatomistes de notre époque l'appellent *os iliaque*, *os des îles*, *os coxal*, etc., etc.

Le *sacrum*, os triangulaire et qui doit son nom à l'usage que les prêtres du paganisme avaient d'offrir en sacrifice aux dieux cette partie *sacrée*, est formé

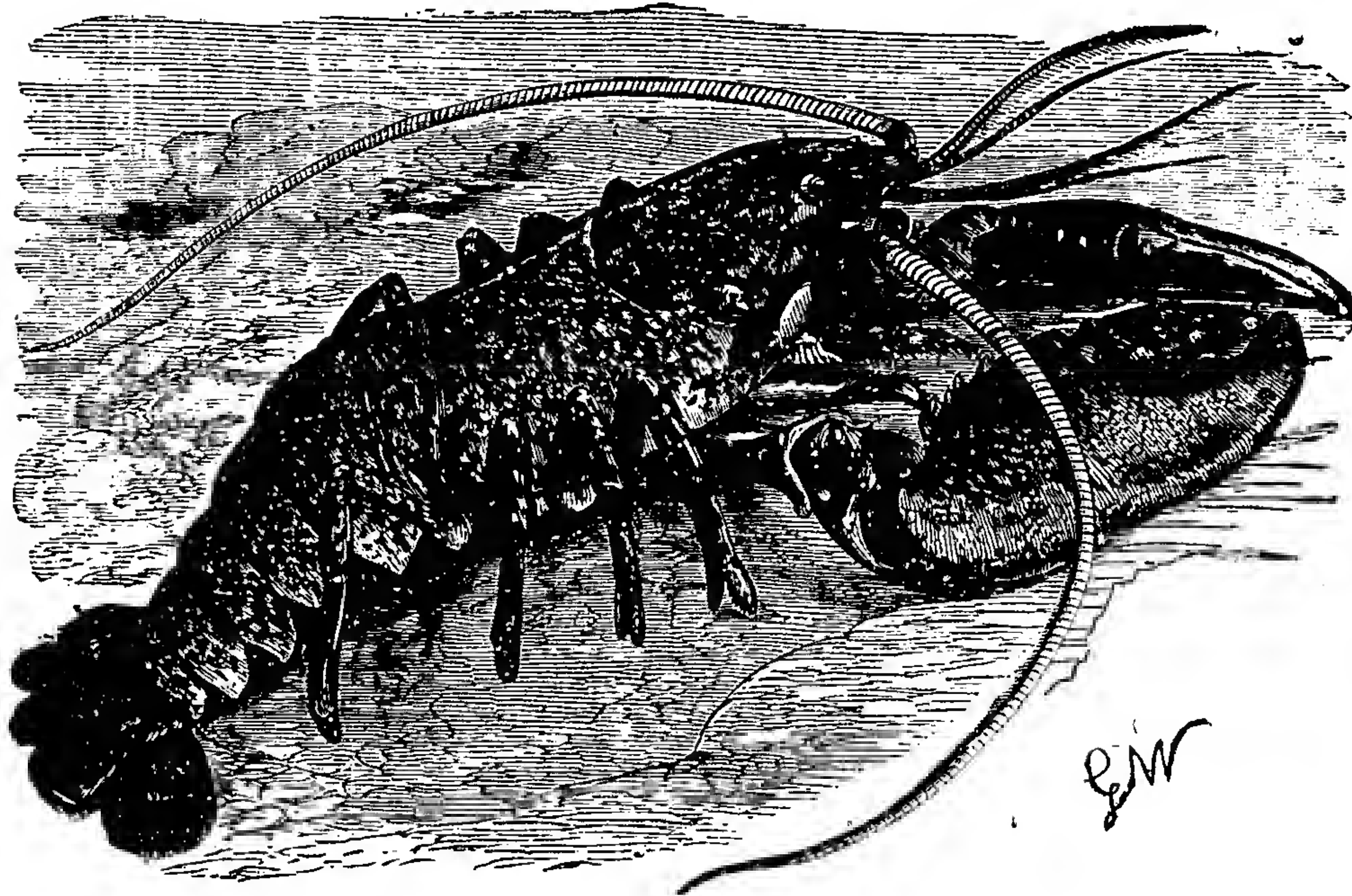
par la suture de sept vertèbres et fait suite de cette manière à la colonne vertébrale qu'il supporte seul. On conçoit quel poids énorme cet os supporte chez l'homme ; aussi, comme il est soudé aux deux os innominés et qu'il leur transmet la résultante des forces qui le sollicitent vers le centre de la terre, il ne tarderait pas à les écarter, si son articulation n'etait renfoncée par un large ligament qui s'insère sur sa surface postérieure et sur une certaine étendue des os innominés ; c'est grâce à ce puissant renfort que l'articulation se maintient en position. L'ensemble des *os innominés* et du *sacrum* circonscrit une cavité à laquelle les anatomistes ont donné le nom de *bassin*.

Chaque os innominé présente vers sa partie inférieure et en dehors une cavité arrondie très-profonde; c'est là que vient se placer, ou pour mieux dire, s'articuler la tête du *fémur*, dont la forme est exactement celle de la cavité. Les deux têtes des fémurs, qui sont les os de la cuisse, supportent donc toute le poids de la partie du corps située au-dessus d'eux.

§ IX. Des os de la cuisse et de la jambe. Le *fémur*, os de la cuisse est le plus long de tous les os du squelette humain; il s'articule comme nous l'avons vu ci-dessus à l'os innominé par sa partie supérieure ou tête ; à sa partie inférieure il vient s'articuler avec le *tibia*, le plus gros des os de la jambe.

Le *tibia*, qui doit son nom à une sorte de flûte que les anciens romains appelaient tibia, est un os long, volumineux et doué d'une grande solidité ; il s'articule en haut avec le fémur, en bas avec le *péroné* et *l'astragale* qui appartient au pied ; le péroné s'articule encore avec le tibia à sa partie supérieure et externe. Cet os est long, grêle ; il a pour usages de compléter l'articulation du pied avec la jambe et de fournir des points d'attaches à des muscles. Il doit son nom qui, en grec, veut dire *petit batonnet*, à la ressemblance qu'il offre avec les grosses aiguilles renflées aux deux extrémités que les femmes grecques mettaient dans leurs cheveux pour soutenir les nattes.

Au niveau du point où le fémur vient s'articuler avec le tibia, on trouve la *rotule*, appelée vulgairement *palette du*



Homard.

genou; c'est un os plat, court, épais, maintenu par un tendon résistant qui, du fémur, va s'attacher au tibia.

§ X. Des os du pied. Le pied est formé de vingt-six os unis les uns aux autres par des ligaments puissants et recouverts par vingt muscles !

On distingue dans le pied le *tarse*, le *métatarse* et les *orteils*.

Le tarse est formé par les sept os suivants : le *calcaneum*, l'*astrabale*, le *cuboïde*, le *scaphoïde* et les *trois cunéiformes*.

Le métatarse est formé par les cinq *os métatarsiens;* on compte aussi cinq phalanges pour les orteils comme pour les doigts; le gros orteil ou pouce du pied en a une de moins que les autres orteils, et la différence dans la longueur des orteils comparés aux doigts, réside dans la longueur moindre des phalanges aux doigts du pied.

La structure du pied est admirable; on comprend bien que si cet organe était formé d'une seule pièce, la fragilité en serait beaucoup plus considérable, tandis que grâce aux nombreuses pièces qui le composent et à leur disposition, les forces qui le compriment se décomposent et empêchent la rupture.

Sous la plante du pied, les os sont disposés de façon à former une voûte osseuse, ce qui explique pourquoi nous pouvons faire de longues courses sans nous meurtrir le dessous du pied, comme cela arriverait s'il nous fallait le poser à plat sur le sol.

§ XI. Structure des os. Les os, dont l'ensemble forme le squelette, sont donc véritablement la charpente de l'édifice humain. Qu'on se figure un homme sans squelette, et on se représentera une masse de chairs sans consistance, sans mouvement et s'affaissant sur elle-même comme un sac vide.

Pour que la charpente fût solide tout en restant légère, il fallait une disposition spéciale. Vous n'ignorez pas, chers lecteurs, qu'à poids égal, une colonne de fonte creuse offre une plus grande solidité qu'une colonne de fonte pleine; étudiez les os, et vous constaterez que ceux qui jouent le *rôle de piliers* sont creusés d'une extrémité à l'autre; leur cavité est remplie par une substance spongieuse qu'on pourrait comparer à la moelle du jonc; elle est très-légère et augmente encore la solidité de la charpente.

Les os vivent, c'est-à-dire qu'ils reçoivent, comme les autres organes, du sang par les artères, et qu'après avoir emprunté à ce sang les éléments nécessaires à leur nutrition et à leur accroissement, ils le rendent au cœur par l'entremise des veines.

Au point de vue chimique, les os sont formés d'une matière gélatineuse, de phosphate de chaux, de carbonate de chaux, de fluate de chaux, de phosphate de magnésie, de soude et de chlorure de sodium.

§ XII. Nombre des os. On n'est pas bien d'accord sur le nombre total des os; en les comptant, lorsque l'homme a pris tout son développement, vers l'âge de 30 ans, on en trouve 198, savoir :

Colonne vertébrale, sacrum et coccyx.	26
Crâne.	8
Face	14
Hyoïde.	1
Thorax, côtes et sternum	25
Les 2 membres supérieurs : épaule, bras, main (chacun 32)	64
Les deux membres inférieurs : bassin, cuisse, jambe et pied (chacun 30). .	60
	198

Articulations ou Charnières.

Pour que les os puissent se mouvoir tout en restant au contact les uns des autres, il fallait des moyens d'union. Ces moyens d'union sont parfaitement disposés au niveau des articulations; on leur a donné le nom de *ligaments*. De plus, comme des mouvements trop souvent répétés, ainsi que cela a lieu dans la marche, par exemple, auraient pu amener l'usure des jointures, la nature a disposé autour d'elles des membranes qui sécrètent sans cesse un liquide gras, semblable à de l'huile, et qu'on nomme la *synovie;* elles sont, de plus, recouvertes par un cartilage élastique parfaitement lisse et poli.

Les ligaments sont des coroles fibreuses très-résistantes, dont chaque extrémité est solidement unie aux os qui s'articulent ensemble; ils sont d'un blanc d'argent et la rupture en est presque impossible.

Outre les ligaments, les *capsules articulaires* renforcent les jointures; ce

sont des membranes fibreuses, également résistantes, qui entourent la jointure à la façon d'un manchon intimement collé sur les parties qu'il recouvre.

Il va sans dire que ces moyens d'union et de mouvement n'existent qu'au niveau des jointures qui ont pour fonctions d'exécuter des mouvements plus ou moins étendus; dans les *sutures*, par exemple, il existe une autre disposition trop peu importante pour être signalée ici. Pour donner une meilleure idée du mécanisme et de la disposition des articulations, nous allons en décrire une des plus importantes.

§ Ier. ARTICULATION DE LA HANCHE. Appelée par les anatomistes *articulation coxo-fémorale*, l'articulation de la hanche est formée par la tête du fémur qui est contenue dans la cavité que nous avons décrite sur l'os coxal. Une capsule fibreuse fixée d'une part sur le pourtour de la cavité, et d'autre part sur le col du fémur, ferme la cavité de toute part. De plus, à la partie supérieure de la tête du fémur, il existe un ligament rond qui s'insère au fond de la cavité de l'os coxal et empêche la tête de sortir de cette cavité, ce qui donnerait lieu à une *luxation*.

Mais ce n'est pas tout : dans cette articulation, la pression atmosphérique intervient encore pour consolider la charnière. L'entrée de l'air étant impossible, à cause de la manière intime dont la tête du fémur se met en contact avec la cavité, il y a une pression de dehors en dedans, qui a pour effet de pousser sans cesse la tête articulaire vers le fond de la cavité. Cette force, comme peuvent le comprendre ceux de nos lecteurs qui sont initiés aux phénomènes de la physique, est égale à une *atmosphère*.

Des Muscles.

Les *muscles* forment ce qu'on appelle vulgairement la partie maigre de la chair. Ces organes, de couleur rouge, ont une structure filandreuse due à la réunion des fibres nombreuses unies entre elles pour former la substance musculaire; il y a environ cinq cents muscles dans le corps de l'homme. En général, chaque muscle se termine à son extrémité par un *tendon*, sorte de cordon fibreux, blanc et luisant, plus ou moins aplati et d'une grande solidité; ils sont non-seulement difficiles à rompre, mais ils ne sont pas non plus susceptibles de s'allonger. Les tendons sont fixés par chacune de leurs extrémités sur les organes qu'ils doivent mouvoir quand le muscle entre en contraction. Nous étudierons dans notre traité de physiologie l'action des muscles, comme celle de tous les autres organes, mais pour donner ici une idée de leur usage, nous choisirons, par exemple, le *muscle biceps* du bras, parce qu'il est plus volumineux que beaucoup d'autres et par conséquent plus apparent.

Le muscle biceps, qui s'insère, d'une part, par deux tendons aux os de l'épaule et par un autre tendon à la partie supérieure du radius, a pour effet de fléchir l'avant-bras sur le bras. Or, qu'arrive-t-il quand il se contracte? A l'état de repos, ce muscle qui est assez allongé et aplati, se raccourcit en se contractant, et alors son volume augmente vers sa partie médiane; sa dureté est aussi plus grande, par suite de ce raccourcissement; les tendons supérieurs, qui sont inextensibles et qui s'insèrent sur des os à l'épaule, restent immobiles; il n'y a donc que le tendon inférieur qui peut agir, et, comme lui aussi, ne peut se raccourcir, il emmène avec lui l'avant-bras vers l'épaule en se contractant.

La chair musculaire est composée chimiquement de *fibrine*.

Les muscles sont séparés des os par une membrane qui recouvre ces organes et qu'on appelle *périoste*, par l'entremise de laquelle les os reçoivent leurs vaisseaux et peuvent s'accroître et se nourrir.

On appelle *muscles antagonistes* deux muscles placés sur le même membre et ayant une action contraire ; ainsi quand le biceps, qui est un muscle *fléchisseur*, cesse de se contracter, son muscle antagoniste, le *triceps*, qui est *extenseur*, se contracte et alors redresse le bras dans toute sa longueur.

Outre les mouvements dont nous venons de parler, les muscles ont encore pour usage, les uns de servir à la mastication, les autres à la respiration; d'autres servent à avaler les aliments, à chanter, à rire, à pleurer, à parler, etc., etc.

De la Graisse.

La graisse joue un rôle passif dans le corps de l'homme; elle sert au *remplissage* des espaces laissés libres par les autres organes; disposée en couches plus ou moins épaisses au-dessous de la peau, elle sert aussi à maintenir la température du corps dans un équilibre constant, car on sait qu'elle est un *mauvais conducteur de la chaleur*. La graisse est formée de petites vésicules graisseuses enfermées dans des aréoles; son poids forme en moyenne la vingtième partie du poids du corps; cependant il existe des variations très-nombreuses relativement à l'accumulation de la graisse chez un grand nombre d'individus.

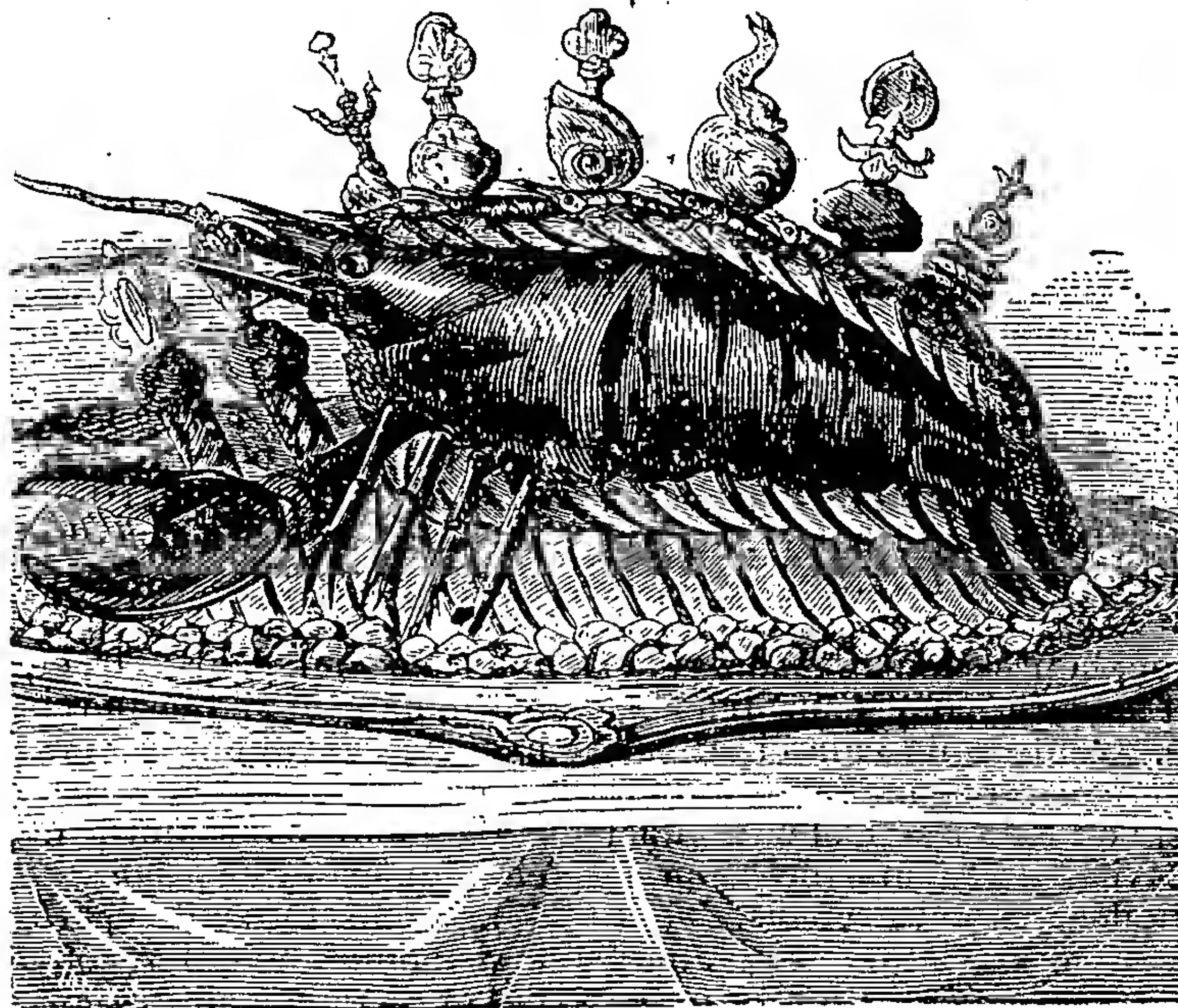
De la Peau.

La peau est une membrane épaisse, serrée et flexible dans laquelle on distingue deux couches : le *derme* et l'*épiderme*.

Le derme est formé de fibres entrecroisées comme les fibres du feutre; il renferme des vaisseaux sanguins et des nerfs qui lui fournissent la vie et la sensibilité. Les *papilles nerveuses* sont le siége principal de la sensibilité; elles sont formées par un petit renflement du derme, visible seulement au microscope et dans lequel viennent s'épanouir des filets nerveux extrêmement ténus. Le nombre de ces papilles est surtout remarquable à la pulpe des doigts, à la langue, aux lèvres, etc.

L'épiderme est superficiel; il est très-mince et se soulève sous l'action des substances irritantes, exemple : le vésicatoire, les brûlures, etc. Il est fort heureux qu'il se reconstitue avec une merveilleuse facilité; il est le sujet d'un travail de décomposition ou de destruction et de réparation continue; c'est là surtout ce qui le distingue du derme qui, une fois détruit, ne se reconstitue pas et est remplacé par un tissu nouveau ou *cicatrice*.

L'épiderme n'a pas la même épaisseur sur toute l'étendue du corps : à la plante des pieds, à la paume des mains, et en général sur toutes les régions où il subit des frottements et des pressions répétées il est plus épais. Vous avez

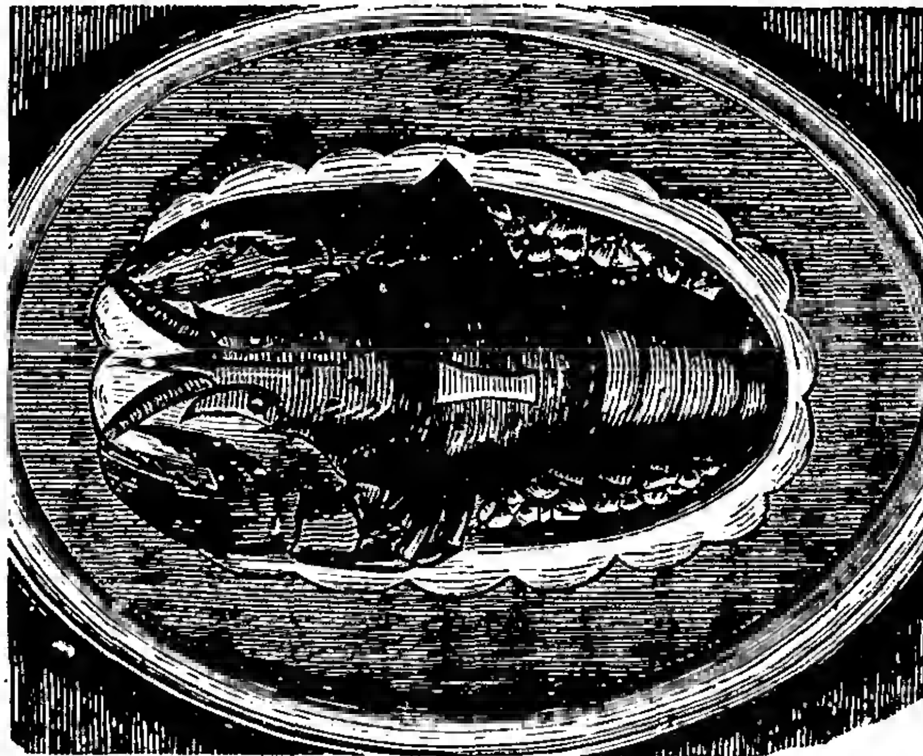


Homard entier garni de hâtelet

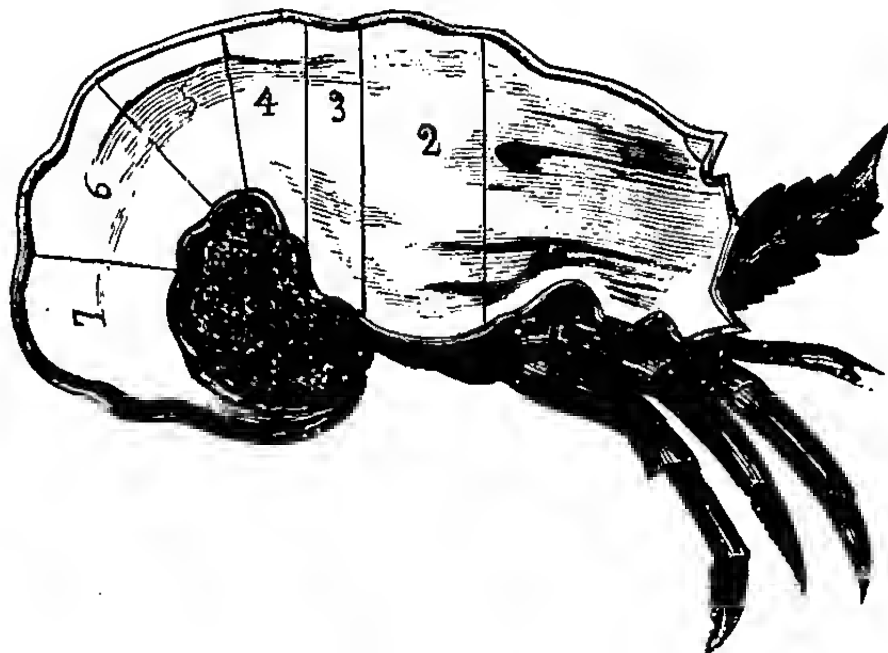
tous remarqué les callosités qui rendent si dure la paume de la main chez les travailleurs.

§ Ier. De la coloration de la peau. Les nègres, les mulâtres et les Européens offrent une différence de coloration à la peau qui est due à la présence dans l'épaisseur de cette membrane d'une matière colorante appelée *pigment*. Cette matière colorante est presque blanche chez les Européens, bistrée chez les mulâtres et noire chez les nègres ; c'est elle aussi qui communique à l'iris et aux cheveux leur coloration plus ou moins foncée.

Les *albinos* sont des individus absolument dépourvus de pigment et dont les yeux et les cheveux sont, pour cette raison, blancs depuis leur plus tendre enfance. L'intérieur de l'œil qui, à l'état normal, est transformé en chambre noire par la présence d'une grande quantité de pigment, se trouve chez les albinos dans une situation anormale, parce que les rayons lumineux réfléchis par le fond de l'œil ne sont plus absorbés ; de là l'imperfection de la vue habituelle aux sujets atteints de cette infirmité ou plutôt de ce vice de conformation.



Homard servi sur une gelée.



Dissection du homard.

§ II. Des ongles. Les ongles sont des lames de tissu cornéin, flexibles, trans-

parentes, qui protégent l'extrémité des doigts et des orteils à leur partie supérieure. On leur décrit une *racine* enfoncée dans le derme où ils puisent les sucs nécessaires à leur développement, et un *corps* qui est situé en dehors du derme et qui est adhérent à la phalange par une de ses faces.

Les ongles arrachés ont la faculté de se reproduire; j'ajouterai même qu'il est très-difficile de les en empêcher, et qu'il faut pour cela faire la section de tous les tissus qui entourent leur racine.

§ III. Cheveux, poils, sourcils, cils. — Comme les ongles, les *cheveux*, les *poils*, les *sourcils* et les *cils* sont de nature cornée, on les trouve sur toutes les parties du corps avec un changement plus ou moins considérable dans le nombre et dans le degré de développement, excepté à la paume de la main et à la plante du pied où on n'en trouve aucune trace.

Les substances chimiques qui entrent dans leur composition sont: une huile empyreumatique, du fer, du manganèse, du phosphate et du carbonate de chaux, de la silice, du soufre et une matière colorante.

Soumis au microscope, chaque cheveu ou poil pris séparément est formé de cônes extrêmement petits emboîtés les uns dans les autres et creusés d'un canal. Chaque poil est situé, dans la peau, par une sorte de petit sac ou il s'enracine et où les éléments de sa nutrition lui sont fournis par des vaisseaux sanguins d'un volume extrêmement petit. De plus chaque poil, pour éviter le dessèchement qui le rendrait cassant, est pourvu, à sa racine, de deux petites glandes qui sécrètent une espèce d'huile; c'est cette huile, qui communique aux cheveux leur aspect luisant. Ces petites glandes sont appelées *glandes sébacées;* elles ont encore un autre usage; en été, elles sécrètent davantage, enduisent la peau d'une mince couche grasse et la mettent ainsi à l'abri de la sueur, qui étant acide, exercerait sur l'épiderme et sur le derme une action qui serait promptement suivie d'ulcérations.

On trouve les *cils* aux bords libres des paupières où ils ont pour effet de *tamiser* les rayons lumineux, si l'on peut s'exprimer ainsi, et de protéger de cette façon l'œil contre une lumière trop vive.

Les sourcils recouvrent les arcades orbitaires, ils ont pour but de contribuer à l'harmonie des lignes du visage et surtout d'empêcher la sueur qui en été est sécrétée à la surface du front en très-grande quantité de pénétrer jusqu'à l'œil où son contact pourrait produire une inflammation plus ou moins vive.

De l'Œil.

§ I. Structure de l'œil. — L'œil est l'organe par l'entremise duquel les impressions lumineuses sont transmises au cerveau, et de cette manière nous pouvons nous rendre compte du volume, de la forme et de la couleur des objets qui nous environnent.

L'œil de l'homme est l'organe le plus intéressant que l'on puisse étudier; enlevé de la cavité orbitaire dans laquelle il est logé, il offre la forme d'une sphère, dont le diamètre mesure environ deux centimètres 1/2. Son volume est le même a très-peu de chose près chez tous les individus; les différences apparentes sont dues à l'écartement plus ou moins prononcé des paupières; il n'est pas fixé à proprement parler dans la cavité de l'orbite; il repose seulement sur un *coussin graisseux* qui tapisse l'orbite, et il est maintenu par la membrane conjonctive très-mince, qui le recouvre en avant et par six petits muscles qui servent à lui donner les mouvements en vertu desquels nous pouvons tourner nos regards vers tous les points de l'horizon.

La membrane la plus externe de l'œil, celle qui forme le *blanc de l'œil* s'appelle la *sclérotique;* elle est formée d'un tissu très-résistant, assez épais; elle occupe environ les 4/5 de la surface du globe oculaire.

Au centre et en avant, elle laisse un vide circulaire semblable à celui qu'offre le couvercle d'une montre dans lequel vient s'enchasser le verre; c'est là que la *cornée transparente*, légèrement bombée vient s'insérer. Pour mieux me faire comprendre, je compare la sclérotique au châssis d'une lucarne dont la cornée serait la vitre.

Sous la sclérotique, on trouve la *choroïde*, membrane très-mince dans la-

quelle viennent s'épanouir des nerfs et des vaisseaux très-ténus et qui est doublée d'une couche de pigment, comme nous l'avons vu en parlant de cette substance colorante. Au niveau du point où la sclérotique et la cornée se réunissent, on trouve l'*iris* qui prend son insertion autour de ce point; elle forme là une sorte de rideau percé à son centre pour le passage de rayons lumineux; c'est à l'iris qu'est due la coloration bleue, grise ou noire que l'on remarque chez les divers individus sur lesquels on l'examine.

L'ouverture qui est au centre de l'*iris* est appelée vulgairement *prunelle;* elle est susceptible de se contracter et de se dilater. Si la lumière est vive, la pupille devient plus petite de façon à laisser passer moins de lumière; si la lumière est moindre la pupille s'élargit.

La membrane la plus interne de l'œil est la *rétine*, elle est très-mince, de nature nerveuse et formée par l'épanouissement du *nerf optique*.

La cavité du globe de l'œil est formée de deux compartiments : l'un situé à la partie antérieure s'appelle *chambre antérieure;* il est circonscrit en avant par la cornée et en arrière par l'iris; il renferme un liquide aqueux appelé *humeur aqueuse*. Le second compartiment est beaucoup plus grand; il est limité par les membranes que nous avons décrites et, en avant, l'iris le sépare de la chambre antérieure; il est rempli par l'humeur vitrée, sorte de liquide gélatineux contenu dans une membrane fine et transparente à laquelle les anatomistes ont donné le nom de membrane hyaloïde.

Le *cristallin*, formé d'une substance complétement transparente, a la forme d'une lentille bi-convexe; il est situé en arrière de la pupille, son volume est celui d'une lentille à manger et il a pour usage de concentrer les rayons lumineux.

Le *nerf optique*, dont l'épanouissement forme la rétine, part du cerveau, traverse la sclérotique à sa partie inférieure et vient aussi dans le fond de l'œil recueillir les impressions lumineuses pour les transmettre à l'encéphale; c'est la partie la plus importante de l'organe; en effet, si vous supposez le nerf optique coupé à n'importe quel niveau de son trajet, la vision est sur le champ abolie.

§ II. Appareils de protection de l'œil : les larmes, les paupières. — Les larmes sont un liquide composé en grande partie d'eau et de quelques sels minéraux; il est sécrété par une glande située dans la cavité de l'orbite, au-dessous du plafond formé par cette voûte; les paupières en avant empêchent de voir cette glande à laquelle on a donné le nom de *glande lacrymale*.

La surface de l'œil est constamment baignée par le produit de ces glandes que les paupières étalent sur toute sa surface d'une façon uniforme, par les mouvements qu'elle exécutent de temps à autre et instinctivement. Les larmes, après avoir rempli leurs fonctions, c'est-à-dire après avoir lubrifié le globe oculaire, sont pompées par de petits orifices placés sur le bord et en dedans de chaque paupière. Ces petits trous, très-apparents et auxquels on donne le nom de points lacrymaux, conduisent les larmes dans un *sac lacrymal* situé dans l'épaisseur de la paroi du nez; de là le liquide est transporté dans l'intérieur des narines par l'intermédiaire du *canal nasal*.

Quand on *pleure*, c'est-à-dire quand les glandes sécrètent des larmes en trop grande abondance, le volume des points lacrymaux ne suffit plus à leur passage dans le nez et, dans ce cas, elles coulent sur les joues.

Les *paupières* sont des sortes de voiles membraneux et mobiles qui, en se fermant, constituent tout un appareil de protection pour l'œil qu'elles mettent ainsi à l'abri de toutes les influences extérieures qui pourraient lui nuire : telles que la lumière trop vive, la poussière, le vent, etc., etc.

Nous avons parlé précédemment des cils et des sourcils qui sont les autres organes de protection de l'appareil de la vision.

Du Nez.

Le nez est l'organe par lequel nous avons conscience des odeurs. L'intérieur du nez sert au passage de l'air pour la respiration; la *membrane pituitaire*, qui en tapisse les parois, reçoit les ramifications du nerf olfactif, lequel a pour mission de transmettre au cerveau

les impressions odorantes. Cette membrane tapisse les fosses nasales dans toute leur étendue ; elle est maintenue constamment humide par un liquide qu'elle sécrète et sans lequel les parcelles odorantes n'étant pas dissoutes



HOMME
Race blanche.

ne produiraient pas l'impression voulue sur les nerfs sensitifs.

Le nez sert encore à rendre la parole plus nette et plus distincte, en permettant à une certaine quantité d'air de



HOMME
Race jaune.

passer par les narines, pendant l'action de la parole.

De la Bouche, de la Langue, des Dents.

La bouche est cette cavité dans laquelle sont situées la langue, les dents, l'orifice des glandes salivaires ; elle est aussi le siége du goût.

§ I. De la langue.— La *langue* est une masse charnue, attachée dans le gosier à l'os hyoïde. Les muscles qui entrent dans sa formation lui permettent les mouvements les plus rapides, les plus divers et les plus étendus ; elle sert à la



HOMME
Race noire.

mastication en repoussant continuellement, sous les arcades dentaires, les aliments contenus dans la bouche. Par les mouvements qu'elle exécute au moment de la parole, elle contribue à l'articulation des sons ; et enfin par les *pa-*



HOMME
Race rouge ou américaine.

pilles nerveuses qui recouvrent sa surface, elle est le siége du goût. Ces papilles nerveuses très-nombreuses contiennent, à leur intérieur, des divisions microscopiques, des nerfs *glosso-pharyngien* et *lingual* qui transmettent au cerveau l'impression gastative. Nous avons parlé des dents en décrivant plus haut



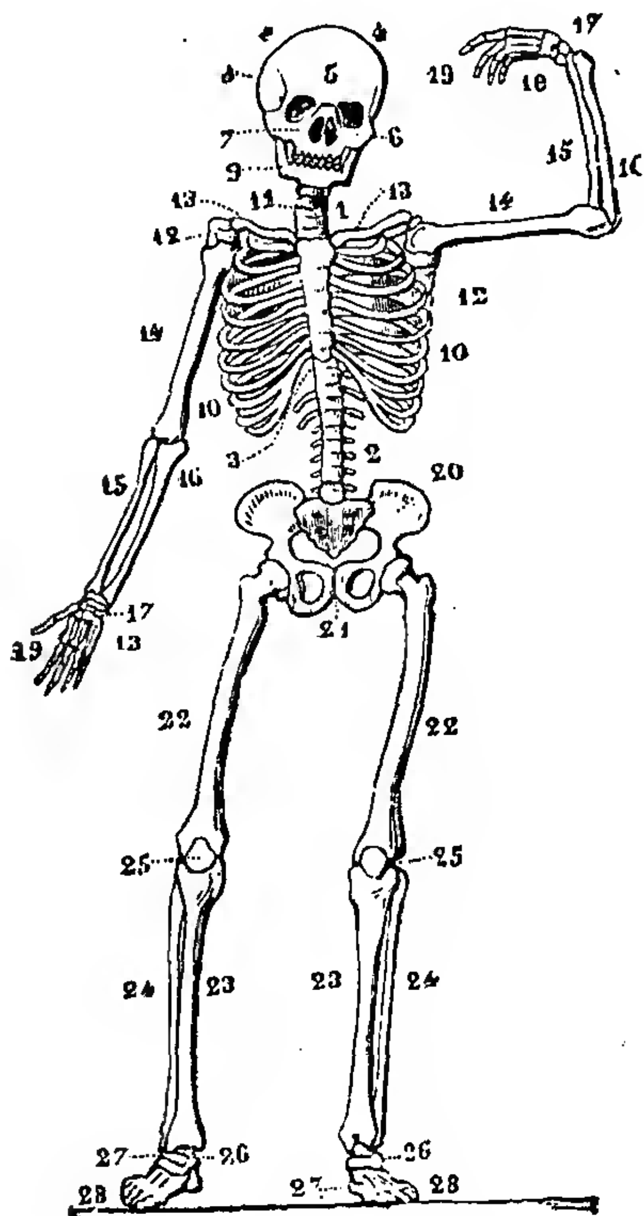
1. NARCISSE SOLEIL D'OR

2. NARCISSE CONSTANTINOPLE

3. NARCISSE DES POETES

les os de la tête, nous n'y reviendrons donc pas ici. Il existe des organes généralement peu connus des gens du monde et sur lesquels nous devons fournir les notions les plus importantes, ce sont les *glandes salivaires*,

§ II. DES GLANDES SALIVAIRES. — Les glandes salivaires ont pour mission de sécréter la *salive*, ce liquide si important au point de vue de la mastication et de la digestion.



ANATOMIE DE L'HOMME (Le Squelette).

1, 2, 3. Colonne vertébrale. — 4. Os pariétaux. — 5. Frontal.—6, 7. Maxillaires supérieures.— 8. Temporal. — 9. Maxillaires inférieures. — 10. Côtes. — 11. Vertèbres cervicales. — 12. Omoplates.—13. Clavicules. — 14. Humérus. — 15. Radius. — 16. Cubitus. — 17. Carpe. — 18. Métacarpe. — 19. Doigts. — 20. Os iliaque. — 21. Pubis. — 22. Fémur. — 23. Tibias. — 24. Péronés. — 25. Rotules. — 26. Tarse. — 27. Métatarse. — 28. Orteils

Avant d'entrer dans une description pour chaque glande en particulier, nous dirons quelles sont celles qu'on appelle en anatomie des *glandes en grappe.* Pour vous donner l'idée d'une glande en grappe, figurez-vous une grappe de raisin microscopique, dont chaque grain est tapissé à l'intérieur par une fine membrane qui isole du sang les matériaux qui doivent composer la salive.

Le liquide, à mesure qu'il est formé dans ces cavités microscopiques, sort peu à peu par des canalicules très-peu développés qui se ramifient eux-mêmes avec un canal plus grand qu'on appelle le canal *excréteur*, et qui, dans la grappe de raisin que nous avons choisie pour terme de comparaison, serait représenté par la queue. Les autres petits canaux qui conduisent le liquide des grains de raisin dans le grand canal, sont les *canalicules secréteurs.*

A cette variété de glandes en grappe, appartiennent la glande lacrymale déjà décrite; le pancréas, dont nous aurons à nous occuper ultérieurement et les glandes salivaires.

Ces dernières sont au nombre de trois de chaque côté de la bouche.

Les unes sont les *glandes parotides*, placées au voisinage de l'oreille; les autres, dites *sous-maxillaires*, sont placées sous la mâchoire inférieure, et enfin, les *glandes sublinguales* sont situées sous la langue.

La glande parotide, qui n'est pas en rapport immédiat avec la bouche, envoie sa salive dans cette cavité, par l'entremise de son canal excréteur qui est volumineux et qui est connu sous le nom de *canal de sténon;* il s'ouvre dans la bouche au niveau de la deuxième dent molaire. La glande parotide secrète une très-grande quantité de salive au moment des repas.

La *glande sous-maxillaire*, plus petite que la précédente, est située sous le plancher de la bouche que son canal excréteur traverse pour venir s'ouvrir sous la langue de chaque côté du filet.

Quant à la *glande sublinguale*, placée de chaque côté à la partie antérieure de la langue, elle s'ouvre par plusieurs orifices ou canaux excréteurs.

Il existe aussi sous l'épaisseur de la membrane qui tapisse, à l'intérieur, les lèvres et les joues, d'autres petites glandes très-nombreuses mais d'un volume presque microscopique et qui ont pour fonction de secréter aussi de la salive et du mucus. Leur structure est la même que celle des précédentes, dont elles ne diffèrent que par le volume, aussi nous n'insisterons pas sur leur description.

Appareil de la respiration.

§ I. Du larynx. Le *larynx* est un organe qui, en même temps qu'il livre passage à l'air de la respiration, sert aussi à produire la voix. C'est une espèce de boîte triangulaire ouverte à son extrémité supérieure et à son extrémité inférieure ; elle est de structure cartilagineuse et, par conséquent, apte à renforcer les sons dans une certaine mesure.

A l'intérieur de cette boîte cartilagineuse, on remarque les *cordes vocales*, qui ne sont autre chose que des replis de la membrane muqueuse du larynx et que l'air fait vibrer avec une intensité variable, suivant l'action exercée par les muscles qui s'insèrent sur elles et qui peuvent modifier l'intensité du son. On appelle *glotte*, l'espace qui sépare les deux cordes vocales. Cest une ouverture triangulaire dont la contraction et la dilatation règlent le son de la voix. A la partie supérieure, le larynx est muni d'un couvercle appelé *épiglotte*, dont le rôle est de s'abaisser quand nous avalons un bol alimentaire ou quand nous buvons. On comprend parfaitement que sans ce couvercle, des parties solides ou liquides de nos aliments s'introduiraient dans nos voies respiratoires et amèneraient promptement l'asphyxie. La saillie que l'on remarque à la face antérieure du cou et qu'on nomme vulgairement la *pomme d'Adam*, n'est autre chose que la saillie formée par le cartilage *thyréoïde*, le plus développé des cartilages du larynx.

§ II. De la trachée-artère. La *trachée-artère* n'est pas, comme son nom semble l'indiquer, destinée à transporter du sang. C'est un conduit moitié cartilagineux, moitié fibreux, large et béant, qui livre passage à l'air qui va aux poumons et qui en sort. La trachée-artère est formée de plusieurs anneaux cartilagineux, et c'est à leur consistance que ce conduit doit la propriété de rester béant. Chacun de ces anneaux est recouvert par une membrane fibreuse qui le relie aux anneaux suivants, de manière à former un tube non-interrompu, qui s'étend du larynx aux poumons. Avant d'arriver à ces organes, qui sont au nombre de deux, la trachée-artère se divise en deux branches à la manière d'une fourche, et c'est à ces divisions de la trachée-artère, que les anatomistes ont donné le nom de *bronches*. L'une se rend au poumon droit, l'autre au poumon gauche.

Arrivées aux poumons, les bronches se divisent; la première présente trois ramifications pour le poumon droit, qui est divisé lui-même en trois compartiments principaux ou *lobes*. La bronche gauche n'a que deux ramifications à son entrée dans le poumon; cet organe ne présente que deux lobes.

§ III. Des poumons. Les *poumons* sont des organes de forme conique très-irrégulière, d'une consistance molle et spongieuse; leur couleur est rose chez les enfants, grise chez les adultes, et quelquefois entièrement noire chez les vieillards. Ils sont renfermés par la *plèvre*, sorte de membrane disposée en forme de sac qui les entoure de toutes parts.

C'est dans l'intérieur de ce tissu pulmonaire que les divisions des bronches se ramifient à l'infini et viennent conduire l'air dans de petites ampoules où ce gaz n'est séparé du sang que par une membrane d'une finesse extrême à travers laquelle s'opère le phénomène, en vertu du quel, le sang se débarrasse des éléments qui sont impropres ou nuisibles à la nutrition et s'empare de l'oxygène de l'air, qui le *vivifie* de nouveau.

Les poumons sont contenus dans la cavité thoracique; ils sont donc protégés par les côtes. En bas, le *diaphragme*, muscle mince, aplati et large, les sépare complétement des organes contenus dans la cavité du ventre. Entre les deux poumons, est placé le cœur ; on trouve aussi, à ce niveau, une cloison qui sépare les deux organes de la respiration et qui est formée par l'assemblage de l'artère-aorte, de la trachée artère, de l'œsophage, etc., etc. Dans notre *Traité de physiologie*, nous étudierons l'acte de la respiration, comme nous étudirons, d'ailleurs, les autres fonctions de la vie.

Appareil de la digestion.

§ I. Du pharynx et de l'œsophage. L'appareil de la digestion peut être considéré comme un canal dont le diamètre varie en plusieurs endroits

et qui commence à la bouche pour se terminer à l'anus; on lui donne le nom de *tube digestif*.

Nous avons étudié précédemment la bouche; nous avons maintenant à examiner le *pharynx* et l'*œsophage*, qui servent à conduire dans l'estomac les aliments qui ont été broyés, c'est-à-dire soumis à la mastication.

Le pharynx est une sorte d'entonnoir évasé qui fait suite à la bouche, et dans lequel le bol alimentaire vient tomber après avoir été chassé en arrière par la langue, qui le comprime contre le palais. Arrivé dans le pharynx, le bol alimentaire se trouvant comprimé de haut en bas par la contraction des muscles du pharynx qui agissent à la manière d'une ceinture élastique, se trouve sollicité vers l'œsophage où il pénètre bientôt. L'*œsophage* fait suite au pharynx, qui paraît n'être que son évasement; c'est un cylindre membraneux, flexible, aplati, situé en avant de la colonne vertébrale et en arrière de la trachée-artère. Il se termine en haut, au pharynx; en bas, après avoir traversé le diaphragme, il vient aboutir à l'estomac, dans lequel il verse le bol alimentaire, qu'il fait descendre en le comprimant de haut en bas.

§ II. De l'estomac. L'*estomac* est situé dans la cavité abdominale, il est séparé des poumons par le diaphragme; on ne peut donner une meilleure idée de sa forme, qu'en le comparant à une *cornemuse*; vous savez d'ailleurs, que cet instrument de musique champêtre, n'est autre chose que l'estomac d'un mouton, préparé dans ce but.

L'estomac est la première station des aliments dans le tube digestif; c'est là qu'ils vont séjourner pendant quelque temps, pour s'y modifier sous l'influence du *suc gastrique;* c'est là qu'ils vont se changer en une sorte de bouillie d'apparence grisâtre appelée *chyme*.

L'estomac, placé horizontalement dans la cavité abdominale, présente deux orifices, le *pylore* du côté de l'intestin et le *cardia* du côté de l'œsophage; il est formé par quatre tuniques superposées et grâce à la nature desquelles il est doué de mouvements continuels qui lui permettent de communiquer aux aliments qu'il renferme des mouvements qui les mettent continuellement au contact des sucs qu'il secrète. Ces sucs sont fournis par de petites glandes particulières placées dans l'épaisseur de ses parois et désignées par le nom de *follicules gastriques*.

§ III. Des intestins. Les *intestins* commencent à ce pylore; ils font donc suite à l'estomac. Le canal intestinal de l'homme, mesuré dans toute sa longueur, représente environ sept fois la longueur du corps. On le divise en deux parties principales qui sont : l'*intestin grêle* et le *gros intestin*. Ils sont contenus dans la cavité du ventre qu'ils remplissent presque complétement.

L'intestin grêle est subdivisé en trois parties : le *duodenum*, le *jejunum* et l'*iléon*.

Les gros intestins sont aussi au nombre de trois : le *cœcum*, le *colon* et le *rectum*.

Les aliments sortis de l'estomac viennent dans le duodenum subir l'action de la bile et du liquide pancréatique sécrétés par le foie et le pancréas, deux glandes qui viennent se jeter dans le duodenum. C'est là que, grâce à l'action de la bile et du suc pancréatique, le chyme devient *chyle*, c'est-à-dire apte à être absorbé et mélangé au sang. Il existe, dans l'épaisseur de la membrane intestinale, de petites glandes dont le produit de sécrétion coopère à cette transformation qui a lieu dans toute l'étendue du petit intestin. Le résidu des matières impropres à la nutrition est versé dans le gros intestin qui sépare encore les quelques parcelles alimentaires qui ont échappé à l'absorption, et le surplus, c'est-à dire les excréments, passent dans le rectum et de là sont rejetés au dehors.

§ IV. Du péritoine. Comme les poumons, les intestins et tous les organes contenus dans l'abdomen sont recouverts par un grand sac membraneux, le *péritoine*, qui les enveloppe de toutes parts et leur fournit des moyens de suspension. Cette vaste membrane a encore pour effet de loger les vaisseaux sanguins qui président à la circulation intestinale et les *vaisseaux chilifères*, c'est-à-dire les petits canaux qui poussent le chyle dans l'intestin et le transportent dans le sang.

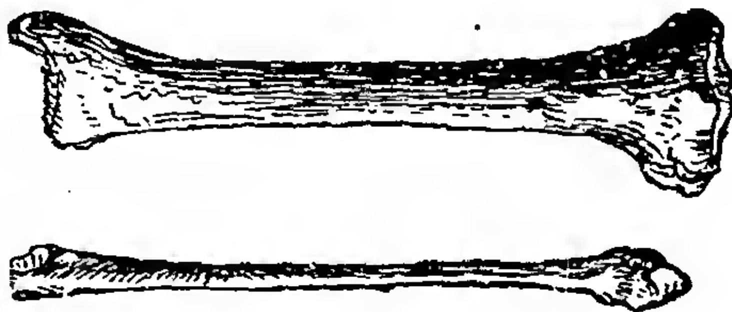
§ V. Des vaisseaux chylifères. Les vaisseaux chylifères, très-nombreux dans l'intestin, grêle et très-rares dans le gros intestin y absorbent le chyle.

Ces vaisseaux, d'abord très-ténus, se réunissent à d'autres pour former des troncs plus volumineux qui finissent par se réunir en un seul au niveau d'un renflement appelé *réservoir de Pecquet.*



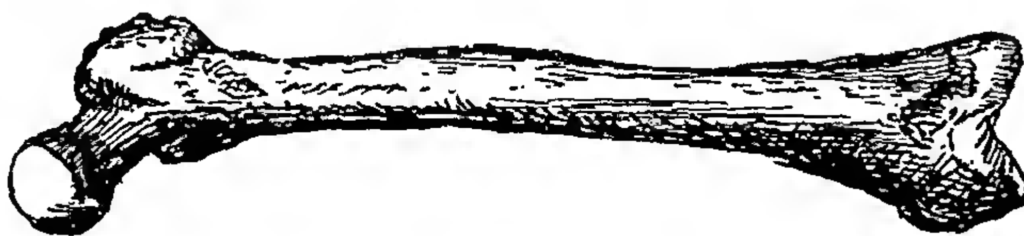
ANATOMIE DE L'HOMME
Humerus.

C'est de ce point que part le conduit principal du chyle ou *canal thoracique* qui se dirige vers l'épaule gauche; à ce point il s'embouche avec la grande veine qui ramène au cœur le sang de la



ANATOMIE DE L'HOMME
Cubitus et radius.

partie supérieure du corps et il y déverse tout son contenu qui se mélange avec le sang et s'y assimile après avoir subi dans les poumons le contact de l'oxygène de l'air.



ANATOMIE DE L'HOMME
Fémur.

§ VI. Du foie; du pancréas; de la rate. Le foie, placé à droite de l'estomac, est une grosse glande charnue, d'un rouge foncé, qui sécrète un liquide jaune et amer, la *bile*. Ce suc s'accumule dans un sac membraneux, la *vésicule biliaire* d'où il sort à l'heure des repas pour se jeter dans le duodenum. Le rôle de la bile est de dissoudre la graisse contenue dans les aliments, de la diviser en parties très-fines, de façon à ce qu'elle puisse pénétrer dans les chylifères. On a encore constaté que le foie ne sécrète pas seulement de la bile ; il s'y forme du sucre en assez grande quantité.

Le *pancreas* est situé dans la cavité abdominale, en arrière de l'estomac; sa structure est semblable à celle des glandes salivaires et le liquide qu'elle sécrète, le suc pancréatique, est visqueux, filant et incolore; il agit sur la graisse et les aliments féculents.

Quant à la *rate*, c'est un organe très-mou, spongieux, couleur lie de vin qui reçoit une grande quantité de sang ; on n'est pas bien fixé sur le rôle qu'elle

joue; on pense, en général, qu'elle modifie la composition du sang et qu'elle sert aussi de réservoir à ce liquide.

Du Sang, de l'Appareil de la circulation.

§ I. Du sang. Le *sang* est un liquide destiné à porter, dans toutes les parties du corps, les éléments nécessaires à l'entretien de la vie et à la nutrition des organes.

Si on laisse refroidir dans un vase une certaine quantité de sang, on voit qu'il ne tarde pas à se séparer en deux parties, après s'être *coagulé*. L'une de ces parties, le *sérum* ou partie aqueuse et le *caillot* ou portion coagulée, telles sont les deux substances principales qui se forment alors.

Si on examine le caillot, on voit qu'il est formé d'une matière colorante rouge, qui n'est autre chose que les globules du sang; on peut les expulser en les lavant avec soin et il reste alors un résidu blanchâtre semblable à la substance qui forme les muscles: c'est la fibrine.

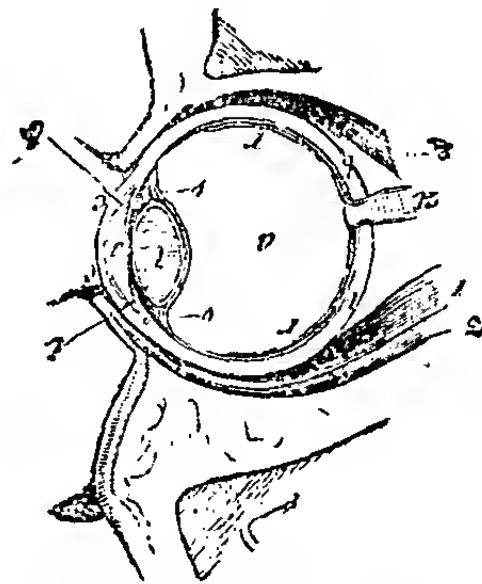
Dans la partie liquide ou sérum, on trouve de l'eau, de l'albumine, des sels nombreux, des traces de quelques métaux, le fer et le manganèse entre autres, et quelques substances grasses. Le sang circule constamment dans toutes les parties du corps, il abandonne aux organes les éléments dont il est chargé et qui leur sont nécessaires pour conserver l'intégrité de leurs fonctions; en échange, les organes lui abandonnent les matériaux altérés dont il se charge pour aller s'en débarrasser dans les poumons où il reprend d'un autre côté l'oxygène qu'il a perdu dans son parcours. Le sang est donc absolument nécessaire à la vie, et il ne peut cesser de circuler sans amener dans l'économie les troubles les plus graves. Comment circule-t-il? C'est ce que nous allons essayer de faire comprendre.

§ II. Du cœur. Le *cœur* est l'organe sans lequel le sang ne pourrait circuler dans les vaisseaux, c'est lui qui communique à ce liquide l'impulsion en vertu de laquelle il parcourt tout le corps, jusqu'aux parties les plus reculées.

Il est divisé en quatre compartiments, les deux compartiments situés à la partie supérieure sont appelés *oreillettes*, les deux autres sont appelés *ventricules*.

Le cœur, dont le volume est à peu près celui du poing, est situé entre les deux poumons dont il est séparé par une enveloppe fibreuse appelée *péricarde*.

L'oreillette droite ou cavité supérieure droite du cœur reçoit le sang de la *veine cave supérieure* et de la *veine cave inférieure*, qui ramènent en ce point le sang de toutes les parties du corps; cette oreillette est en communication avec le ventricule droit dont la capacité est plus considérable. Au niveau du point où l'oreillette s'ouvre dans le ventricule, se trouve une sorte de soupape disposée de telle façon que le liquide contenu



ANATOMIE DE L'HOMME (Œil)

1, 2, 3. Muscles de l'œil. — *a*. Globe de l'œil. — *bb* Sclérotique. — *cc*. Cornée. — *i*. Iris. — *j*. Pupille. — *l*. Cristallin. — *n*. Nerf optique. — *rr*. Rétine. — *vv*. Choroïde.

dans l'oreillette peut entrer librement dans le ventricule, tandis que le sang du ventricule ne peut remonter dans l'oreillette.

Le ventricule droit s'abouche dans *l'artère pulmonaire* qui se divise en deux branches pour se rendre à chacun des poumons où elle va porter le sang que le ventricule droit a chassé dans sa cavité Arrivée dans le poumon, l'artère pulmonaire se subdivise à l'infini; son volume devient *capillaire* et ces *vaisseaux capillaires* forment l'origine de veines de plus en plus volumineuses qui en se réunissant les unes aux autres forment quatre grands troncs appelés *veines pulmonaires*. C'est au moment où l'artère pulmonaire offre des dimensions capil-

laires que le sang qui y est renfermé, se trouve placé au contact de l'air dans les poumons.

Mais reprenons les veines pulmonaires et suivons-les dans leur trajet : elles sortent des poumons chargées de sang revivifié et viennent aboutir à l'oreillette gauche. Cette cavité présente à peu près la même disposition que l'oreillette droite, c'est-à-dire qu'elle communique avec le ventricule gauche, sans que le sang que contient ce ventricule puisse refluer du côté de l'oreillette; elle y chasse donc le sang que les veines pulmonaires lui ont apporté. Ce sang se trouve comprimé à son tour dans le ventricule gauche et, comme celui-ci communique librement avec une grosse artère, *l'artère aorte*, il s'y précipite et se trouve ainsi lancé dans tous les organes par l'intermédiaire des nombreuses ramifications que présente cette artère.

Ainsi donc, pour nous résumer, voici comment se fait la circulation : les veines caves sont chargées de tout le sang qui a perdu ses matériaux dans le corps ; elles viennent l'apporter à l'oreillette droite; celle-ci se contracte et le chasse dans le ventricule droit. Cette cavité se contracte à son tour et, par l'intermédiaire de l'artère pulmonaire, envoie le sang au poumon. Là le sang se vivifie, passe dans les veines pulmonaires qui le ramènent au cœur où il se trouve jeté dans l'oreillette gauche. L'oreillette gauche comprime le sang jusqu'à ce qu'il pénètre dans le ventricule gauche ; là il est chassé de nouveau, il pénètre dans l'artère aorte et ce sang régénéré va porter la vie et la nutrition dans tous les organes. Ce mouvement de circulation du sang est continuel et ne cesse qu'à la mort. Cela donne une idée du nombre des battements qu'aura exécuté le cœur d'un octogénaire quand on saura que le cœur se contracte de 60 à 70 fois par minute.

§ III. DES ARTÈRES ET DES VEINES. Les *artères* ne sont donc chargées, comme on le voit par ce qui précède, que de sang vivifié. Pour mettre ce sang au contact des organes, elles se divisent en ramuscules microscopiques ou *vaisseaux capillaires* dont la paroi très-mince permet à certains éléments du sang de se séparer de lui et de la traverser pour se rendre aux organes. C'est aussi par la paroi des capillaires que les organes se débarrassent des éléments qui, cessant de leur être utiles, leur deviendraient nuisibles. Ces éléments se mélangent au sang des capillaires dont le volume va alors en augmentant et dont la réunion forme des *veines*; toutes les veines vont se jeter dans la *veine cave supérieure* ou dans la *veine cave inférieure*.

La structure des artères n'est pas la même que celle des veines ; lorsqu'on coupe une artère transversalement, elle reste béante; il n'en est pas de même d'une veine, car dans ce cas, elle s'affaise et ses parois se mettent en contact.

§ IV. DES MOUVEMENTS DU CŒUR. — Il suffit de poser sa main sur la poitrine, du côté gauche, pour sentir battre le cœur. Les battements de cet organe sont dus à la contraction de ses parois qui relèvent son extrémité et comme elle est en contact avec la paroi de la poitrine, elle soulève légèrement les muscles de l'espace intercostal, et permettent de sentir le mouvement qu'il exécute.

§ V. DU POULS. — On donne le nom de pouls au choc que l'on perçoit sous le doigt, lorsqu'on comprime une artère sur un plan résistant. Ce choc, étant produit par l'ondée sanguine projetée dans l'artère par la contraction du cœur, il en résulte que les battements du pouls correspondent exactement à ceux du cœur.

Système nerveux.

§ I. DU CERVEAU. — En parlant de cet organe, voici ce que dit un auteur anglais des plus estimés :

« Le cerveau est une masse pulpeuse, « molle, de forme ovale, qui occupe la « plus grande partie de la cavité du « crâne. Pour la couleur et l'aspect général, celui de l'homme ressemble « assez à celui des animaux domestiques; mais chez l'homme, toute proportion gardée, il est beaucoup plus « volumineux que chez les autres animaux.

« Afin de vous rendre compte de son « volume, prenez un bout de ficelle et « attachez-le autour de votre tête à la « racine du nez et à la nuque en le faisant passer sous le lobe des oreilles. « L'espace qui se trouvera au-dessus de

« votre ficelle (déduction faite de la « place qu'occupent les os du crâne, la « peau, la chair et les cheveux), repré« sentera la dimension de la cervelle. « Et notez que l'épaisseur de l'enve« loppe ne dépasse jamais un demi« pouce, tandis que sur certains points « elle est à peine d'un quart de pouce. « Vous voyez donc que vous ne man« quez pas de cervelle. Il existe de la « substance cérébrale au-dessous de la « ligne que nous venons de tracer, mais « en très-faible quantité, à moins que « l'on ne puisse donner le nom de cer« velle à la moëlle qui remplit la cavité « de l'épine dorsale. »

On distingue dans le système nerveux le *cerveau*, le *cervelet*, la *moëlle épinière* et les *nerfs*.

Le cerveau, qui est la partie la plus antérieure et la plus développée du système nerveux, a la forme d'un ovoïde légèrement aplati; sa grosse tubérosité regarde en arrière. Il est situé dans le crâne qui le protége. Outre la boîte osseuse, il faut encore désigner les membranes qui le recouvrent et qui sont, en allant de dehors en dedans, la *dure-mère*, l'*arachnoïde* et la *pie-mère*.

Le cerveau est divisé, sur sa partie médiane, par un sillon profond appelé *scissure hemisphérique;* les deux parties qu'il sépare sont les *hémisphères du cerveau*. Chacun de ces hémisphères est divisé en *lobes;* chacun des lobes est remarquable par les sillons qu'il forme à la surface du cerveau, sillons qui limitent des éminences désignées par les anatomistes sous le nom de *circonvolutions du cerveau*. Le nombre des circonvolutions est en rapport avec le développement de l'intelligence; c'est-à-dire que, d'après le plus grand nombre des physiologistes, plus le nombre des circonvolutions est considérable, plus l'intelligence est développée.

Deux substances entrent dans la composition du cerveau, l'une, la *substance blanche* occupe le centre, l'autre la *substance grise* est placée superficiellement.

§ II. Du cervelet. — Le *cervelet*, beaucoup moins volumineux que le cerveau, est placé en arrière et au-dessous de lui. Comme le cerveau, il est divisé en deux hémisphères entre lesquels se trouve un hémisphère moyen. Il n'y a pas de circonvolutions au cervelet, mais on y remarque des sillons parallèles les uns aux autres.

Le cerveau est le siége des facultés intellectuelles et affectives, le cervelet à pour fonctions de coordonner les mouvements.

§ III. De la moelle épinière. — « La « moëlle épinière, disent MM. Langlebert et Catalan, est un long cordon de « substance nerveuse qui fait suite au « cerveau et au cervelet et qui est long « dans le canal vertébral. Elle est entou« rée de tous côtés par un liquide nommé « *céphalo-rachidien*, qui contient un pro« longement des membranes du cer« veau. La moëlle épinière présente, « sur le milieu de ses faces antérieure « et postérieure, un sillon longitudinal « qui la divise en deux moitiés latérales « et symétriques. Comme le cerveau et « le cervelet, elle est composée de sub« stance grise et de substance blanche, « mais avec cette différence que la sub« stance grise, au lieu d'être à sa sur« face, en occupe le centre. »

Unis les uns aux autres, le cerveau, le cervelet et la moëlle épinière, qui peuvent être considérés comme les prolongements l'un de l'autre, forment l'axe cérébro-spinal.

§ IV. Des nerfs. Les nerfs sont des cordons blancs; ils sont formés de faisceaux de fibres composés d'une substance blanche semblable à celle de la moëlle épinière et du cerveau. Une membrane fibreuse, appelée *névrilème*, entoure ces faisceaux et leurs divisions qui sont très-nombreuses et très-fines, pour se distribuer à toutes les parties du corps.

On compte, chez l'homme, quarante-trois paires de nerfs : douze naissent de l'encéphale, les trente et une autres paires prennent leurs racines sur la moëlle épinière.

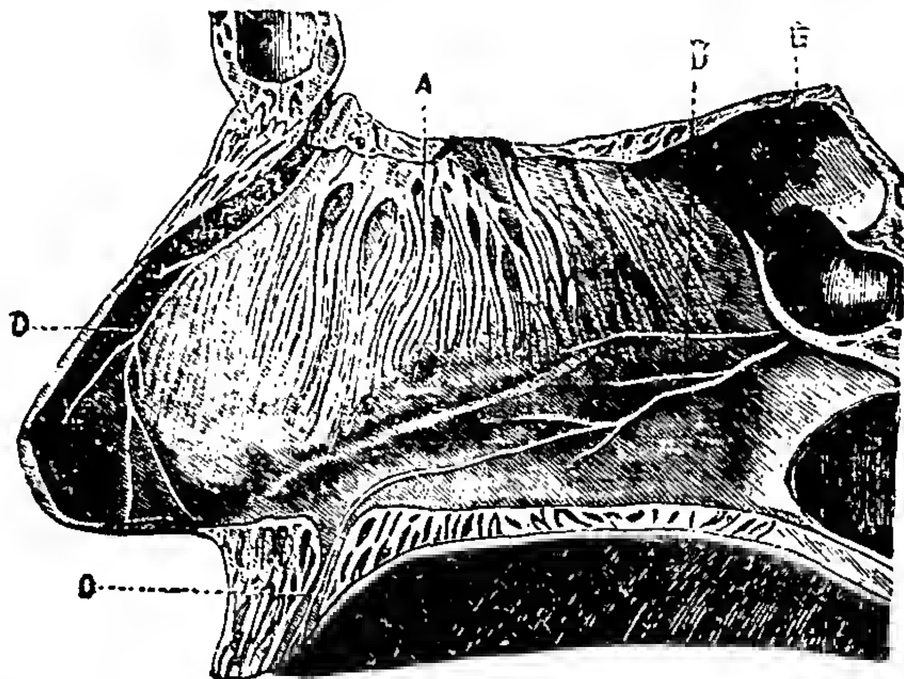
Les nerfs se distinguent en nerfs *moteurs* et en nerfs *sensitifs*.

Les nerfs moteurs, en occasionnant la contraction des muscles, président aux mouvements; les nerfs sensitifs transmettent au cerveau les impressions agréables ou pénibles.

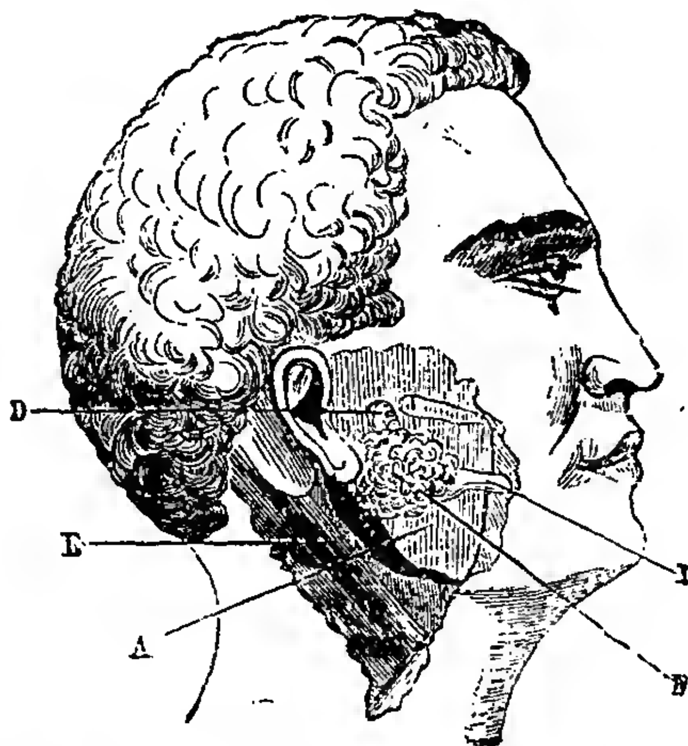
Les glandes, les intestins, l'estomac, le cœur et quelques autres organes, dont les fonctions sont indépendantes de la volonté, sont animés par le *grand sympathique*, nerf spécial dont le rôle est de

présider à la nutrition d'un grand nombre d'organes.

§ V. DE L'INFLUX NERVEUX. « Il y a grande apparence, dit Cuvier, que c'est par un fluide impondérable que les nerfs agissent. » Dans l'état actuel de la science, cette question est difficile à résoudre; quoi qu'il en soit, il y a là une question à résoudre, et cette question est peut-être la plus importante de toutes celles qui sont du ressort de la physiologie. Aussi nous espérons que, grâce aux travaux des physiologistes tels que MM. Béclard, Vulpian, Brown-Sequard, etc., cette grande question obtiendra une solution dans un temps plus ou moins éloigné.



ANATOMIE DE L'HOMME (Coupe longitudinale du nez).
A. Pinceaux du nerf olfactif. — B, C, D. Nerf nasal postérieur et nerf nasal antérieur. — E. Sinus osseux.



ANATOMIE DE L'HOMME (Glandes salivaires).
A. Muscle élévateur de la mâchoire. — B, D. Glande salivaire parotide. — I. Conduit de Sténon
E. Muscle sterno-mastoïdien.

Des Reins, de la Sécrétion urinaire, de la Vessie.

§ Ier. DES REINS. Vulgairement appelés *rognons*, les reins sont des organes

glandulaires qui ont pour fonction de séparer du sang certaines substances dont la présence pourrait amener les accidents les plus graves s'ils n'étaient éliminées par ces organes.

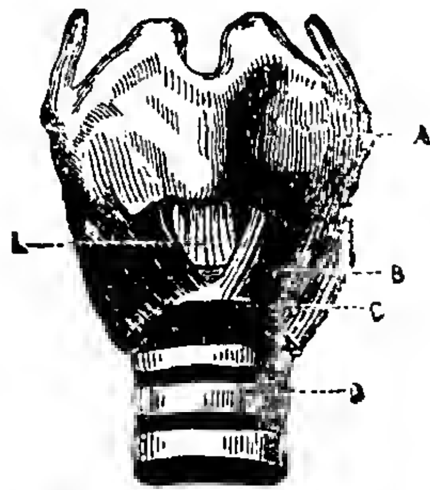
Les reins sont au nombre de deux, situés de chaque côté de la colonne vertébrale, dans la région la plus profonde de la cavité abdominale, en arrière du foie.

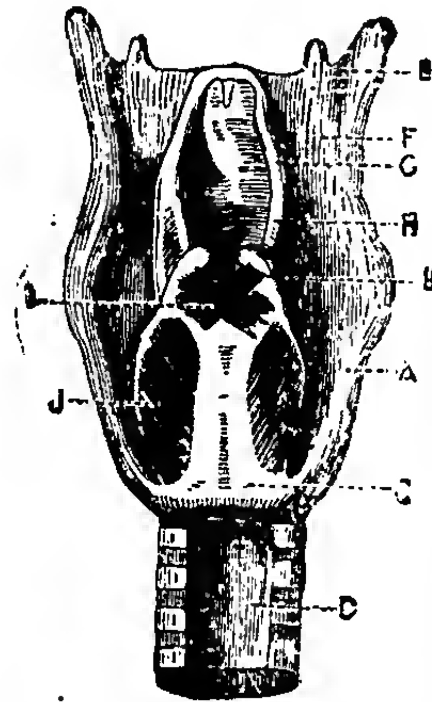
Leur tissu est composé de telle sorte que le sang qui leur est apporté par l'artère rénale est mis au contact des *tubes urinifères*, et là, il se passe un phénomène dont il est impossible d'expliquer le mécanisme, et en vertu duquel le sang se débarrasse de l'urine.

quantité d'eau, par suite de la quantité des boissons qui ont été absorbées pendant la digestion. Les urines sont rejetées de la vessie au dehors par l'*urèthre*, canal membraneux muni d'un *sphincter* à sa partie supérieure, sphincter qui ne se dilate que lorsque la vessie est dans un état de plénitude assez complet.

De la Mamelle.

Appelées aussi *glandes mammaires*, les mamelles sont des glandes destinées à la production du lait. Chez la femme, elles sont au nombre de deux : elles ont une forme hémisphérique.





ANATOMIE DE L'HOMME (Larynx).

Fig. 1. Face antérieure. — A, D. Cartilages. B, C, L. Ligaments.

Fig. 2 Face postérieure. — A, C, D, E, F. Cartilages — B, I, J. Muscles. — G, H. Ouverture de la glotte

§ II. De l'urine. L'*urine* est un liquide composé en grande partie d'eau, d'*urée*, de sels minéraux, etc. L'urine passe d'abord dans les *calices*; de là, elle est versée dans le *bassinet*, sorte de dilatation qu'on observe au niveau du rein. Les *urétères* font suite au bassinet; ils conduisent l'urine dans la vessie ; ils sont au nombre de deux et viennent s'ouvrir en arrière et dans le fond du réservoir de l'urine. Le séjour du liquide urinaire dans la vessie est plus ou moins long, selon la quantité sécrétée par les reins; après les repas, il est plus fréquent de ressentir le besoin d'uriner, parce que les reins séparent du sang une plus grande

A leur centre, on remarque un tubercule appelé *mamelon*, entouré d'un cercle brun ou *auréole*. Le mamelon a une consistance variable comme son volume; quand on l'étudie on remarque, à son sommet, de 10 à 16 petites ouvertures, qui ne sont autre chose que l'orifice des canaux galactophores et par lesquelles sort le lait au moment de la succion. En arrière, la mamelle repose sur un muscle, le grand pectoral.

La peau qui recouvre la mamelle est fine, blanche et recouverte d'un duvet soyeux ; au-dessous de la peau, on trouve de la graisse en quantité très-variable; cette couche de graisse, qui

sépare la peau de la mamelle proprement dite, envoie des prolongements entre les lobules de la glande et les isole dans une certaine mesure les unes des autres.

La *glande mammaire* proprement dite est une *glande en grappe*; nous avons déjà étudié la structure de ces glandes. *Chaque canalicule* reçoit le lait sécrété par 40 ou 50 culs-de-sacs; puis ces canalicules se réunissent pour former des conduits plus gros: les canaux galactophores qui viennent s'ouvrir au sommet du mamelon.

Les mamelles existent chez l'homme et chez la femme; mais chez l'homme elles n'ont d'autre utilité que de concourir à l'harmonie des formes. Pendant la grossesse, les mamelles subissent un travail en vertu duquel elles augmentent de volume, et aussitôt après la naissance du fœtus, elles se gorgent de lait, destiné à la nourriture de l'enfant.

De la température du corps de l'homme.

Les animaux sont presque tous doués de la faculté de produire de la chaleur; mais cette faculté existe à différents degré; ainsi, chez les uns, comme chez l'homme, cette température est sensible au thermomètre, tandis que chez d'autres, elle ne peut être appréciée en aucune façon; la température de l'homme est de 38 degrés centigrades environ.

Ce qu'il y a d'intéressant au point de vue de la température animale, c'est qu'elle est *constante*, c'est-à-dire que, quelque soit la température du milieu dans lequel l'homme se trouve placé, qu'il gèle ou que la chaleur du milieu ambiant soit supérieure à celle de son corps, la température du corps de l'homme ne varie pas, elle est toujours égale à 38°.

Nous devons la faculté de résister au froid à plusieurs causes: 1° Dans le foie, il y a augmentation de la température par suite des combinaisons chimiques qui s'opèrent dans cet organe; 2° les mouvements des muscles donnent lieu à une action chimique, en vertu de laquelle il se dégage du calorique; 3° la respiration est le siége le plus actif de la formation du calorique. A l'occasion de l'échange qui a lieu entre les éléments du sang et ceux de l'air dans le poumon, il se produit de la chaleur, et vous avez dû remarquer que, lorsqu'il fait un froid rigoureux, la respiration est plus active, c'est-à-dire qu'on éprouve davantage le besoin d'introduire dans ses poumons une plus grande quantité d'air.

Pour résister à la chaleur trop considérable de l'air qui nous entoure, nous avons la transpiration cutanée, c'est-à-dire cette évaporation continuelle qui se fait en été, surtout à la surface de notre corps. Nos lecteurs, s'ils ont étudié la physique, savent tous qu'un liquide qui s'évapore absorbe, pour se transformer ainsi, une certaine quantité de chaleur qu'il emprunte aux objets avec lesquels il se trouve en contact; c'est sur cette propriété physique qu'est fondé l'emploi des *alcarazas*, sorte de vases en terre poreuse, à la surface desquels il y a une évaporation constante et, par conséquent réfrigération de l'eau qui y est contenue.

Mais pour qu'il se produise à la surface du corps un phénomène semblable à celui qui se produit à la surface du vase poreux dont nous venons de parler, il fallait qu'il y eût une disposition en vertu de laquelle la surface de la peau se trouvât toujours humide quand la température qui nous environne est trop élevée et nécessite, par conséquent, un rafraîchissement pour maintenir le corps au même degré de chaleur; car dans le cas où la réfrigération n'aurait plus lieu, quelques degrés seulement en plus dans notre température, suffiraient à coaguler le sang, à l'empêcher de circuler et la mort surviendrait fatalement en quelques secondes. Or, voici ce qui a lieu: la peau qui recouvre notre corps est poreuse, ce qui permet à l'eau contenue dans le sang de transsuder à sa surface d'une manière certaine; cette propriété de la peau est d'autant plus marquée qu'on a soin de se tenir dans un grand état de propreté. Mais la quantité d'eau exhalée à la surface de la peau serait insuffisante; aussi, il existe à la surface de notre corps une quantité infinie d'organes destinés à verser à la surface de la peau une quantité d'eau très-considérable, quand la température s'élève dans le milieu qui nous entoure. Ces organes sont des glandes,

Des glandes qui fournissent la sueur.

Appelées *glandes sudoripares*, les glandes qui fournissent la sueur, existent dans l'épaisseur de la peau de toutes les régions. On les trouve au milieu des pelotons graisseux qui forment la couche étendue sous la peau; à la plante des pieds, à la paume des mains, elles sont plus nombreuses que partout ailleurs.

Elles sont formées par un tube enroulé plusieurs fois sur lui-même. Ce tube, fermé inférieurement, vient s'ouvrir, à sa partie supérieure, au niveau de la peau où il déverse la sueur, son produit de sécrétion. La longueur d'une glande sudoripare, quand son tube est déroulé, est de deux ou trois millimètres environ. Le nombre des replis qui forment le corps de la glande, est d'environ 5 ou 6.

Le corps de la glande est placé en dessous de la peau; de là, la partie du tube chargée de porter au dehors le produit de sécrétion, traverse la couche graisseuse située sous la peau, puis la peau elle-même; il ne présente pas de sinuosités.

La quantité de sueur sécrétée par chaque glande en particulier, est relativement abondante quand il fait chaud.

On trouve dans la sueur, de l'eau en grande quantité, des sels minéraux et des acides organiques. La présence de ces acides communique à la sueur une action irritante qui aurait pour effet d'ulcérer la peau, mais le liquide des *glandes sébacées* qui est une espèce d'huile empêche la sueur de se mettre au contact direct de la peau et neutralise son action nuisible.

PHYSIOLOGIE DE L'HOMME

De la Digestion.

La *digestion* est l'ensemble des phénomènes qui ont pour but de faire subir aux aliments des transformations multiples, à la suite desquelles, l'animal peut en extraire, par des organes spéciaux, les parties susceptibles de servir à sa *nutrition*. Les organes qui remplissent ces fonctions sont décrits sous le nom *d'appareil digestif* dans notre article sur *l'anatomie de l'homme*.

Des Aliments.

Ce sont les divers produits des règne végétal, animal et minéral dont l'homme tire sa nourriture et pour procurer ainsi les moyens de se développer, de vivre. Nos lecteurs n'ignorent pas, sans doute, que deux principes opposés sont en présence dans notre organisme : l'un de ces principes conserve et renouvelle le corps; cette force conservatrice, nutritive qui se manifeste par la faim et par la soif nous porte à chercher dans le milieu qui nous environne les aliments solides ou liquides. L'autre principe est cette force désorganisatrice qui augmente surtout avec l'âge et qui agit avec une telle intensité que la privation d'aliments pendant un petit nombre de jours est suivie de la mort.

Les aliments se divisent en substances tirées du *règne végétal*, c'est-à-dire des plantes; en *substances animales*, et l'homme emploie pour sa nourriture beaucoup de viandes, et de *substances minérales*, telles que le sel marin et beaucoup d'autres que nous allons énumérer.

Les aliments végétaux comprennent le sucre et les substances sucrées, les farines et tout ce qui contient de l'amidon et de la fécule, tels que les céréales, les légumes, etc., la gomme, les mucilages et les huiles.

Les aliments tirés du règne animal sont : la fibrine contenue en grande quantité dans le *maigre* de la viande, les graisses, l'albumine ou blanc d'œuf, la gélatine, le beurre et le fromage qui sont tirés du lait.

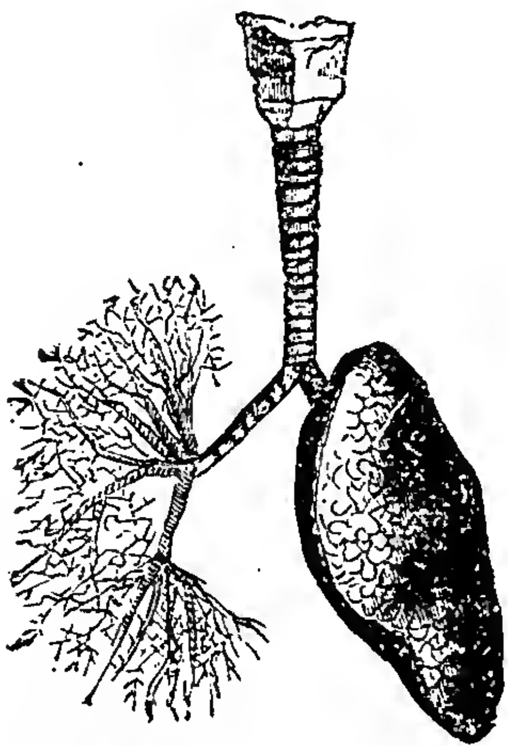
Le règne minéral fournit à notre alimentation le carbone, l'oxygène, l'hydrogène, l'azote, le phosphore, le chlore, le potassium, le sodium, le soufre, le calcium, le magnésium, l'aluminium, le silicium, le manganèse et le fer. Toutes ces substances sont contenues en plus ou moins grande quantité dans la composition de nos organes. Hâtons-nous de dire, qu'elles sont combinées les unes aux autres et qu'elles perdent, par suite de leurs combinaisons, les propriétés nuisibles que quelques-unes d'entre elles possèdent à l'état de pureté. Le phosphore entre autres qui

est un poison des plus violents, existe en très-grande quantité dans les os ; mais là, il ne se présente qu'à l'état de *phosphate de chaux*, c'est-à-dire qu'il est combiné avec de l'oxygène et du calcium et, de cette façon, non-seulement il n'est pas nuisible, mais il est indispensable à la nutrition.

Parmi les aliments que nous prenons sous forme de liquides nous citerons le café et le thé, la bière, le cidre, le poiré, l'eau-de-vie, le vin, etc., qui sont tirés du règne végétal.

De l'assimilation.

« Le corps d'un animal, dit Buffon, « est une espèce de moule intérieur,



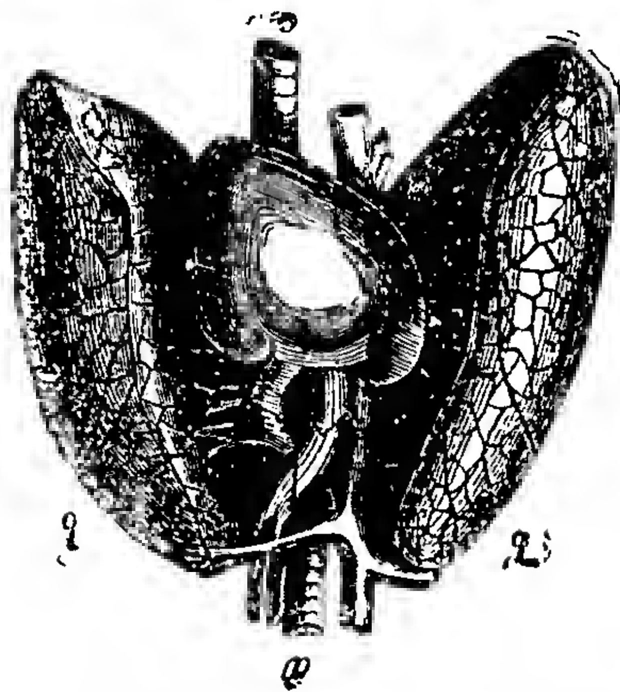
ANATOMIE DE L'HOMME.

La trachée-artère et les bronches conduisant l'air aux poumons.

« dans lequel la matière qui sert à son « accroissement se modèle et s'assimile « au total; de manière que, sans qu'il « arrive aucun changement à l'ordre et « à la proportion des parties, il en ré- « sulte cependant une augmentation « dans chaque partie prise séparément; « et c'est cette augmentation de volume « qu'on appelle développement, parce « qu'on a cru en rendre raison en disant « que l'animal étant formé en petit « comme il l'est en grand, il n'était pas « difficile de concevoir que ses parties « se développaient à mesure qu'une ma- « tière accessoire venait augmenter « proportionnellement chacune de ses « parties. »

La matière que l'animal assimile à sa substance est une matière organique qui est de la même nature que celle de l'animal laquelle par conséquent peut en augmenter le volume sans en changer la forme.

L'assimilation est donc le but vers lequel tend la digestion, c'est par elle que les aliments soumis à des transformations variées dans l'appareil digestif sont *triées*, si on peut s'exprimer ainsi, et que celles d'entre leurs parties qui peuvent servir à la nutrition sont absorbées par les vaisseaux chylifères, chargés spécialement de cette fonction, et versés dans le sang dont ils vont réparer les pertes et, par suite, celles de



ANATOMIE DE L'HOMME (Cœur et poumons).

a. La trachée-artère. — *b*. Poumon gauche. *b'* Poumon droit.

toutes les parties de l'organisme : os, muscles, nerfs, etc.

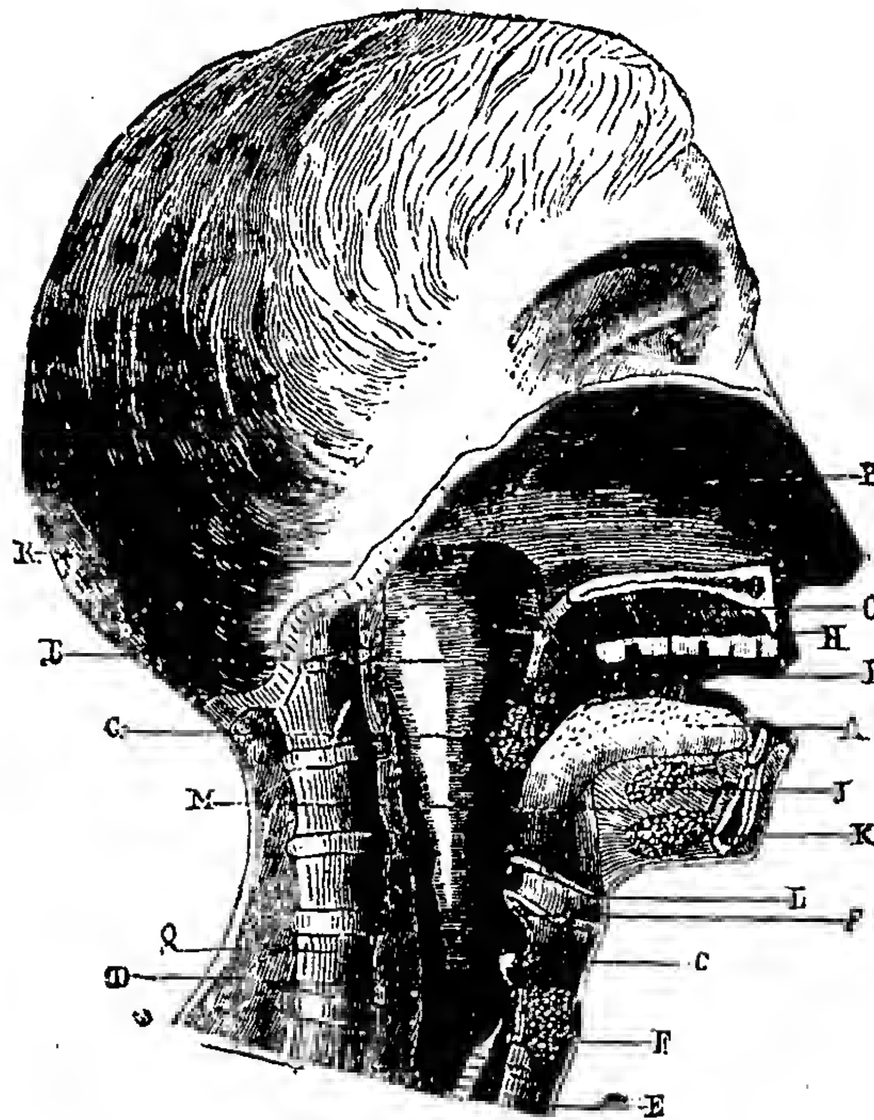
On ignore encore en vertu de quel mécanisme le *chyle* ou *partie assimilable* de nos aliments se change ici en muscle, ici en os, etc., mais on ne peut nier que le fait existe.

L'assimilation est d'autant plus marquée que l'homme n'a pas encore atteint son degré parfait de développement; elle est très-marquée chez l'enfant, presque nulle chez le vieillard, car à cette période de la vie, elle ne sert plus au développement; elle n'a qu'un but : réparer les pertes incessantes de l'organisme.

De la nutrition.

Le travail incessant de décomposition et de réparation qui a lieu dans nos organes constitue ce qu'on appelle la *nutrition*.

Il se compose des diverses fonctions que nous décrirons et qui sont : la *digestion des aliments*, leur *absorption*, c'est-à-dire le passage dans le sang de leurs parties nourrissantes, la *circulation* ou



ANATOMIE DE L'HOMME (Coupe verticale de la bouche et du pharynx).

A. Langue. — B. Pharynx. — C. Larynx. — D. Œsophage. — E. Trachée-artère. — F. Corps thyroïde. — G. Amygdale — H. Luette et voile du palais. — I. Isthme du gosier. — J, K. Glandes salivaires. — L. Os hyoïde. — M. Muscles de la langue. — O Voûte du palais. — P. Fosses nasales. — Q. Colonne vertébrale — R. Base du crâne.

distribution du sang à toutes les parties du corps, la *respiration* ou *révification du sang*, *l'assimilation* ou changement de certaines parties du sang en os, muscles, nerfs, etc., *l'exhalation* ou évaporation de certains liquides et les *sécrétions* ou fabrication d'humeurs nécessaires à l'entretien de la vie par certains organes spéciaux appelés glandes.

La nutrition a lieu par des phénomènes qui sont les uns *mécaniques* comme la circulation, les autres *chimiques* comme la respiration.

De la Mastication.

Les aliments solides, avant d'être introduits dans l'estomac, sont broyés dans la bouche par la *mastication*, qui s'opère au moyen des dents et avec l'aide des joues, des lèvres, de la langue et du palais. La mâchoire inférieure seule est mobile ; les muscles qui la font s'élever et qui, par conséquent, permettent aux dents de broyer les aliments, sont surtout le muscle temporal et le muscle masseter, doués tous les deux d'une grande puissance.

C'est pendant l'acte de la mastication que se fait l'*insalivation*, c'est-à-dire que les aliments sont mis au contact de la salive et subissent son action. Ce liquide, secrété par des glandes que nous avons fait connaître dans notre travail sur l'anatomie, facilite le passage des aliments en les agglutinant ensemble et en les rendant glissants à leur passage dans le gosier et dans l'œsophage;

de plus, il transforme la fécule en glucose ou sucre d'amidon, de sorte que le pain et autres farineux subissent une transformation partielle dans la bouche: ils deviennent ainsi plus solubles et plus aptes à être assimilés.

De la digestion dans l'estomac.

Arrivés dans l'estomac, les aliments y séjournent pendant quelque temps et se chymifient, c'est-à-dire qu'ils se transforment en une sorte de bouillie grise et presque liquide. Ils sont soumis à un mouvement continuel, que leur communique l'estomac et qui leur facilite le contact avec les sucs que sécrète cet organe et leur passage dans l'intestin.

Le suc le plus important de l'estomac est le *suc gastrique;* il est transparent, salé et aigre: ce qui lui communique cette dernière saveur est une certaine quantité d'*acide lactique.* On constate aussi qu'il contient du phosphate d'ammoniaque et des sels de chaux. Le principe le plus actif du suc gastrique est la *pepsine* qui dissout les aliments dits *azotés*, tels que la viande, les œufs, etc., et les transforme en une substance désignée sous le nom d'*albuminose.*

Il faut à l'homme environ trois heures et demie pour digérer un repas ordinaire.

De la digestion dans les intestins.

Le chyme sort de l'estomac au fur et à mesure qu'il se forme et passe dans l'intestin où il se trouve encore soumis à un mouvement continuel dont est doué cet organe et qui a pour but de faciliter le mélange des aliments avec le fluide pancréatique. En même temps, il se trouve étalé sur toute la surface des parois de l'intestin et peut être absorbé plus vite et plus facilement.

Dans le petit intestin, les aliments achèvent de se transformer: la bile, qui contient des alcalis, neutralise l'excès d'acide contenu dans le chyme, parce que les acides se combinent avec les alcalis et forment des sels neutres; de plus, la bile achève la dissolution des substances azotées dont nous avons parlé plus haut; elle divise aussi la graisse en particules excessivement ténues et par-là même plus aptes à être absorbées.

Le fluide pancréatique, comme la salive, transforme en glucose ou sucre d'amidon les aliments féculents qui n'ont pas encore été attaqués par la digestion; il joue aussi un rôle important par rapport à l'absorption des matières grasses.

La gélatine, l'albumine liquide, la gomme, le sucre, et quelques autres substances n'ayant point de transformations à subir pour être assimilées, sont probablement exemptes de toute action chimique de la part du suc gastrique qui sert seulement à les dissoudre.

De l'absorption du chyle.

L'absorption du chyle résulte des diverses phases de la digestion; les aliments dissous et rendus liquides vont sortir du tube digestif à travers ses parois.

C'est dans l'estomac que commence l'absorption: une grande partie de l'eau contenue dans nos aliments passe de l'estomac dans le sang, mais il n'y a point à proprement parler absorption de substances alimentaires par les parois de ce réservoir. C'est principalement dans l'intestin grêle que s'opère cet acte final de la digestion.

Le chyle étalé sur les parois de l'intestin, y rencontre des replis ou *valvules* recouverts de *papilles*, sortes de petits suçoirs qu'on peut comparer à ceux qu'on trouve à la racine des végétaux et qui aspirent le chyle, comme les racines pompent dans le sol les sucs nécessaires à la nutrition de la plante.

Les veines qui se trouvent en rapport avec le tube digestif absorbent quelques-uns des produits de la digestion, tels que l'eau, les sels qu'elle tient en dissolution, les boissons, les matières sucrées et les substances azotées et féculentes dissoutes et qui se trouvent ainsi mélangées directement au sang.

Les substances grasses passent, non pas par les veines, mais par les vaisseaux chylifère qui sont spécialement destinés à transporter dans la veine cave les produits de la digestion.

Les substances absorbées par les veines passent dans le foie, où quelques-

unes d'entre elles sont transformées en sucre.

Les vaisseaux chylifères ou lactés, dont nous avons déjà parlé et qui contiennent le chyle, prennent naissance aux papilles ou villosités, pour aller se jeter dans le *canal thoracique* qui est formé par leur réunion et qui déverse dans le torrent de la circulation le chyle, c'est-à-dire le liquide qu'ils contiennent. Ce liquide se présente sous forme d'une humeur laiteuse, blanche et dont la saveur est celle du sel. La graisse y est contenue sous forme de petites gouttes microscopiques en suspension dans le liquide.

Les boissons, telles que l'eau, le vin, le cidre, le café, l'alcool, etc., qui ont surtout pour but de favoriser la digestion en dissolvant certaines parties des aliments et en activant la secrétion du suc gastrique, sont, comme nous l'avons dit, absorbées en grande partie par les veines de l'estomac; ce qui échappe à l'absorption est absorbé dans l'intestin grêle en même temps que le chyle.

Les aliments liquides qui tiennent en suspension ou en dissolution des aliments tels que le lait, le bouillon, la bière, l'huile, le chocolat, sont digérés : l'eau est séparée des parties solides qui sont modifiées comme nous l'avons indiqué précédemment.

De la défécation.

Les substances que la digestion n'a pu transformer en chyle, c'est-à-dire qui ne sont point aptes à être assimilées, sont expulsées du petit intestin dans le gros intestin où elles s'amassent et séjournent pendant un temps plus ou moins long. Peu à peu, elles descendent dans le *rectum* ou dernière portion du gros intestin, poussées par les contractions continuelles de cet organe. A un certain moment, sous l'influence de contractions plus violentes dans l'intestin, contractions involontaires d'ailleurs, elles sont comprimées plus énergiquement et sortant par l'*anus*, en même temps que les matières fécales, on constate aussi l'expulsion de plusieurs gaz · de l'acide carbonique, de l'hydrogène sulfuré notamment. La couleur des excréments est due en grande partie à une certaine quantité de bile qu'ils entraînent avec eux.

De la faim et de la soif.

La *faim* et la *soif* sont deux sensations internes dont le siége est dans le système nerveux central et qui nous avertissent de la nécessité de faire passer dans notre estomac des aliments solides ou des liquides.

La faim est moins pénible que la soif et il est bien constaté que l'on succombe plus rapidement sous l'influence du manque d'eau que par suite de défaut d'aliments.

Le défaut d'aliments entraîne la mort plus ou moins rapidement selon la constitution des sujets; le laps de temps qui s'écoule entre le dernier repas et la mort varie entre deux et seize jours : on voit qu'il existe une grande variété.

Les enfants et les vieillards résistent moins que les adultes au défaut d'aliments. Si nos lecteurs veulent se faire une idée exacte des atroces souffrances auxquelles sont exposés les malheureux privés de boissons et d'aliments, nous les engageons à lire le récit du *naufrage de la Méduse* et *la captivité dans la tour de Pise du comte Ugolin et de ses enfants.*

Du sang.

Appelé encore et à juste titre, *chair coulante, fluide nourricier,* le sang est ce liquide qui coule dans nos veines et dans nos artères. Il est rouge brun dans les veines, dans le côté droit du cœur et dans l'artère pulmonaire contenant le sang qui revient au poumon pour s'y revivifier.

Dans le côté gauche, au contraire, dans les veines pulmonaires et dans les artères, on trouve un sang rouge vermeil, facilement coagulable, riche en globules, et propre à l'entretien de la vie qu'il va porter à tous les organes par l'intermédiaire des artères.

Quand on extrait le sang des vaisseaux, il se partage en deux parties : le *sérum* et le *caillot*. Le sérum est formé par de l'eau tenant en dissolution des sels de soude, de l'albumine, des sels de potasse, des matières grasses phosphorées et du gaz tel que l'acide carbonique, l'oxygène, l'azote, etc.

Le caillot est la partie solide du sang,

il est formé par de la fibrine coagulée qui renferme, dans ses mailles, les globules sanguins, des matières albumineuses et de l'hématosine ou matière colorante rouge qui donne au sang son aspect.

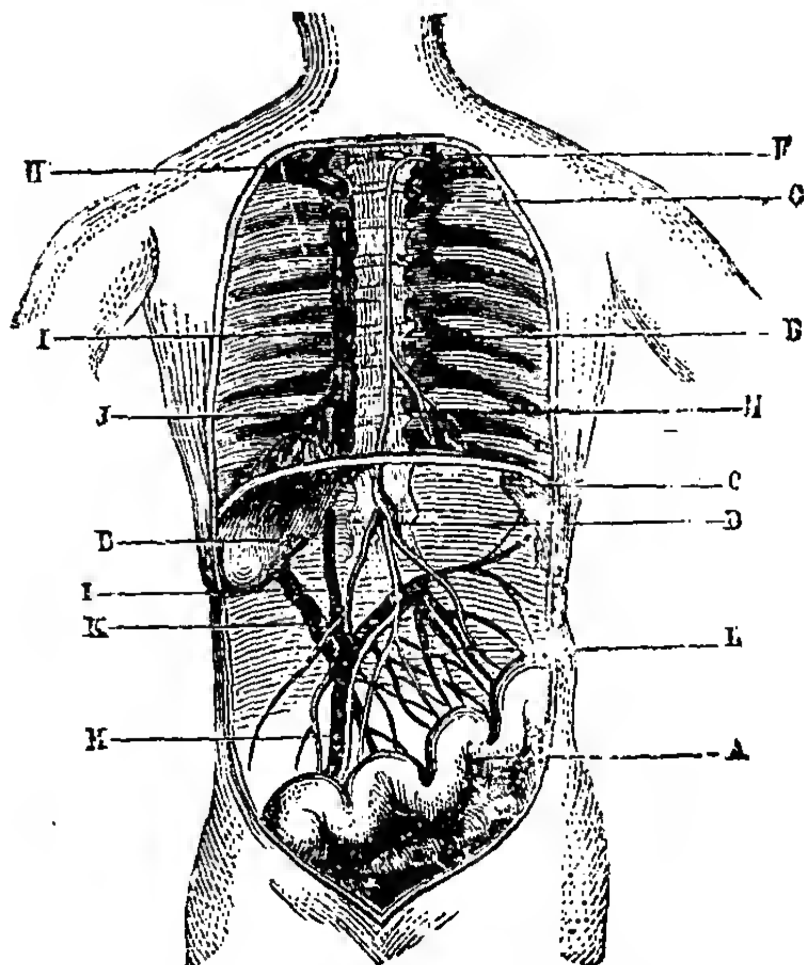
Les globules du sang sont de petits disques circulaires et aplatis, dont le volume est microscopique, puisque le volume de chacun d'eux ne dépasse pas 6 à 7 millièmes de millimètre; c'est dans les globules qu'on trouve l'hématosine mélangée à de l'albumine, à du carbone, à de l'oxygène et à quelques autres gaz; on y trouve aussi du fer en petite quantité. Les globules sont élastiques, ce qui leur permet de s'allonger pour passer dans les vaisseaux capillaires dont le calibre est trop étroit pour les laisser circuler sans se déformer.

Des phénomènes de la circulation.

Le sang, étant destiné à entretenir la vie dans les organes, il faut qu'il *circule*, c'est-à-dire qu'il soit animé d'un mouvement en vertu duquel il se distribue dans toutes les parties de notre corps pour y déposer les éléments nutritifs et qu'il revienne aux poumons pour y renouveler la provision épuisée dans son parcours.

Ce mouvement, qui a lieu sans interruption jusqu'à la mort, constitue le phénomène de la *circulation*. C'est un médecin anglais, Harvey, dont le nom devrait être connu de tous, qui découvrit la circulation sous le règne de Charles I[er].

Nous avons décrit le cœur, les veines et les artères, dans notre article *Anatomie*, et nous y avons exposé les phénomènes de la circulation; il n'y a donc pas à y revenir ici.



ANATOMIE DE L'HOMME (Vaisseaux absorbants de l'intestin.)
A. Intestin. — B. Foie. — D. Citerne de Pecquet. — E. Canal thoracique. — F. Crosse dudit canal. — G. H. I. M. Veines caves. — J. Veines sus-hépatiques. — K. Veine-porte. — L. Vaisseaux absorbants. — N. Colonne vertébrale.

La circulation étant le seul moyen pour le sang de se distribuer à toutes les parties du corps, ce phénomène ne peut cesser sans causer la mort. On a calculé, que si la circulation n'était ralentie par le frottement et la compression que le sang subit dans les vaisseaux, ce liquide parcourrait environ cinquante mètres par minute.

La quantité de sang contenue dans le corps de l'homme est de quinze kilog.

en moyenne; on peut en perdre six kilog. sans mourir.

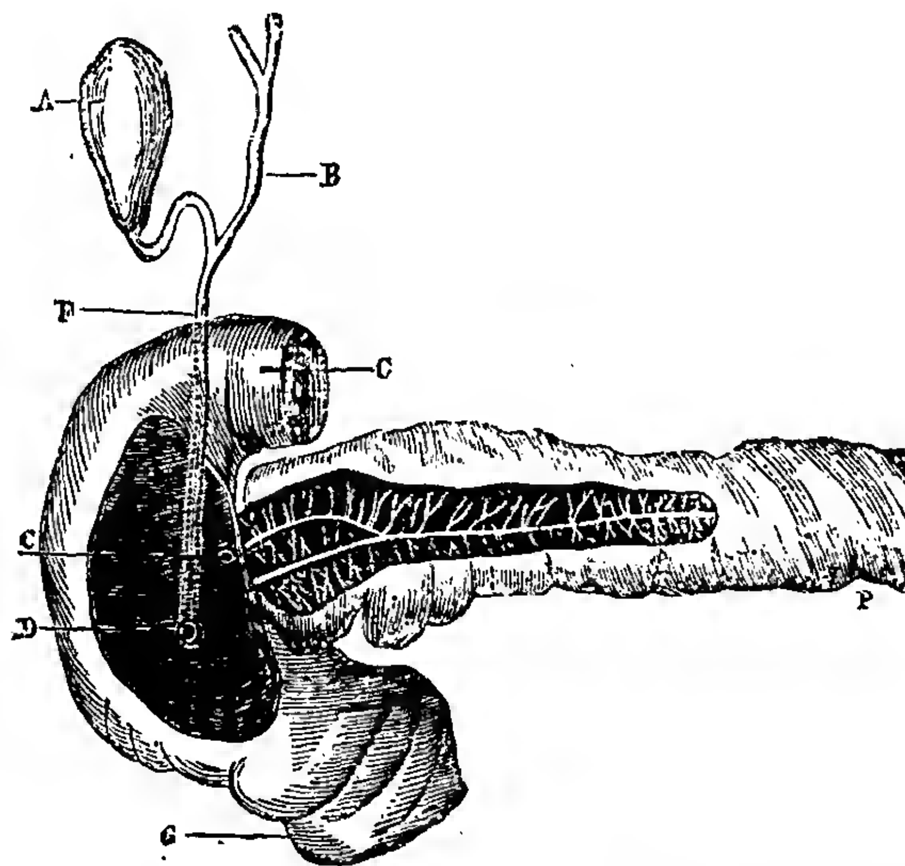
De la respiration.

La respiration est cette fonction qui a pour objet de transformer le sang veineux en sang artériel, c'est-à-dire de rendre au sang des veines les éléments qu'il a perdus en traversant les organes, et de le débarrasser de ceux dont il s'est chargé et dont la présence trop longue deviendrait une cause de danger.

Nous avons décrit dans notre article *Anatomie* la plupart des organes respiratoires et leur jeu; il nous reste à nous occuper ici du mécanisme en vertu duquel l'air arrive dans les poumons.

Les organes de la respiration sont creux et communiquent à l'extérieur, par la bouche et les fosses nasales, par l'intermédiaire de la trachée artère. Ils sont placés dans la cavité thoracique qui est fermée de toute part; or, qu'arrive-t-il quand la cloison qui les sépare du ventre, c'est-à-dire le diaphragme vient à s'abaisser? Un vide se produit tout autour de la surface des poumons, et comme rien ne concourt à remplir ce vide, les poumons, en vertu de leur élasticité, viennent s'appliquer contre les parois de leur cage; il en résulte que leurs cellules se dilatent et qu'il se forme un vide dans leur cavité; alors l'air, en vertu de son poids, se précipite par la bouche et les fosses nasales, traverse la trachée-artère et vient remplir les cellules du poumon. C'est à ce phénomène qu'on a donné le nom d'*inspiration*.

Le phénomène contraire ou *expiration*, est en quelque sorte un retour élastique des canaux aériens sur eux-mêmes. Aussitôt que le diaphragme et quelques autres muscles qui produisent l'inspiration cessent de se contracter les poumons, en raison de leur élasticité, reviennent sur eux-mêmes, compriment l'air contenu dans leurs cellules et l'expulsent au dehors.



ANATOMIE DE L'HOMME (Sécrétion de la bile et du suc pancréatique).

A. Vésicule biliaire. — B. Canal hépatique. — C, C. Duodénum. — C (au milieu). Conduit pancréatique. — D, F. Conduit cholédoque. — P. Pancreas.

Il y a environ 16 ou 18 mouvements d'inspiration et d'expiration par minute. la quantité d'air introduite dans les poumons à chaque mouvement est d'environ un demi-litre. On a calculé que, de cette façon, un homme a besoin, toutes les vingt-quatre heures, de 12 mètres cubes d'air pour entretenir la respiration normale.

Le *soupir* et le *bâillement* sont des expirations longtemps continuées et suivies d'une expiration brusque. Le soupir

reconnaît pour cause celles qui ralentissent, suspendent ou gênent la respiration, ainsi, nous citerons comme exemple : les méditations opiniâtres, les passions tristes, les rêveries amoureuses, etc.

Le bâillement, qui n'est qu'une modification dans le mode respiratoire, a pour causes principales : le réveil, le sommeil, l'ennui, etc.

Dans l'*éternuement* et la *toux*, il y a une expiration brusque et bruyante; l'air chassé avec force vient heurter la glotte avec violence et cause le bruit que l'on connaît; ces deux mouvements expiratoires ont pour effets de débarrasser les voies aériennes des mucus, des poussières et autres corps étrangers dont la présence gêne la respiration.

Le *rire*, le *sanglot*, le *hoquet* sont des mouvements respiratoires variés quant à leur rapidité et à leur intensité; ils sont déterminés par une action cérébrale qui, dans le rire, est mise en jeu par les idées gaies, par le chatouillement, etc.

Dans le sanglot, le chagrin et la tristesse agissent également sur le cerveau et donnent lieu à ce mouvement respiratoire. Les contractions brusques du diaphragme qui produisent le hoquet sont dues, dans la majorité des cas, à un état particulier de l'estomac.

Les *phénomènes chimiques de la respiration* consistent dans les changements chimiques qu'éprouvent l'air et le sang par suite de leur contact dans les poumons. Ainsi l'air, de son côté, abandonne au sang une certaine quantité d'oxygène, tandis que le sang lui fournit de l'acide carbonique. Le sang abandonne encore une certaine quantité d'eau, et en hiver, par un froid rigoureux, on peut constater la sortie de cette eau sous forme de vapeur qui se condense à sa sortie par le nez ou par la bouche Les modifications que subit le sang, en se mettant au contact de l'air qui le revivifie, sont désignées par le nom d'*hématose*.

L'*asphyxie* est une série de phénomènes qui a lieu quand l'hématose ne se fait pas dans des conditions régulières, soit que l'air qu'on respire ne contienne pas assez d'oxygène, soit qu'un obstacle mécanique empêche le passage de l'air comme cela a lieu dans la *strangulation*, ou étranglement. L'asphyxie est accompagnée au début d'une angoisse qui se trahit par des bâillements fréquents et prolongés, par des soupirs, par des effets respiratoires, puis succèdent à ces phénomènes d'autres symptômes plus graves : les éblouissements, les vertiges ; la face et les lèvres congestionnées deviennent bleues. Après deux ou trois minutes d'atroces souffrances, l'intelligence disparaît avec la sensibilité et le mouvement, la circulation se ralentit, le sang devient noir et visqueux, les canaux capillaires se ferment et la chaleur disparaît, alors la mort survient.

De la température animale.

« La respiration, a dit Lavoisier, « n'est qu'une combustion lente de car« bone et d'hydrogène, en tout sem« blable à celle qui s'opère dans une « lampe ou dans une bougie qui brûle. « Sous ce rapport les animaux qui res« pirent sont de véritables combustibles « qui brûlent et se consument. »

Cette comparaison est juste ; en effet, on voit, d'après ce que nous avons dit en parlant de la respiration, que l'homme brûle dans ses organes du carbone et de l'hydrogène et qu'il rejette au dehors les produits de cette combustion sous forme de vapeur d'eau et d'acide carbonique. Cette combustion s'opère par tout notre corps, puisque partout le sang pénètre et circule. On a donné le nom d'*aliments respiratoires* aux substances qui, introduites dans notre organisme par la digestion, ont les plus riches en matériaux combustibles et il résulte de nombreuses expériences que ces substances sont : les huiles, les graisses, les matières sucrées et féculentes, les alcools, etc. Le nom *d'aliments plastiques* a été donné aux substances qui, après avoir été digérées, se fixent dans les tissus de nos organes, exemple : la viande, etc.

La température normale du corps de l'homme est de 37° centigrades environ. Elle est constante, ou à peu près : on y observe quelques légères variations, ainsi l'exercice musculaire élève la température de quelques fractions de degré, une nourriture insuffisante et une abstinence prolongée l'abaissent, en privant l'économie des matériaux de

combustion qui lui sont nécessaires pour maintenir sa température à un niveau constant. Les causes qui rendent notre température constante sous les diverses latitudes de la terre sont exposées à l'article *anatomie*.

Des Sécrétions.

La formation de certaines humeurs aux dépens du sang et par l'intermédiaire des glandes (*Voir anatomie*) constitue la *sécrétion*. La salive, le suc gastrique, les larmes, la bile, l'urine, sont des produits de sécrétion. Les uns ont pour but de débarrasser le sang de certains éléments qu'il contient et qui deviendraient nuisibles par une présence trop prolongée, ex : la sécrétion urinaire. Les autres servent à l'accomplissement de certaines fonctions qui sans elle se feraient incomplétement ou ne pourraient se faire du tout, ex : la salive, le suc gastrique. Nous avons parlé dans notre article *anatomie* des principales sécrétions, mais c'est ici le lieu de mentionner la sécrétion des *membranes séreuses*. Ce sont des peaux fines et transparentes parmi lesquelles nous citerons le *péritoine* qui recouvre les organes contenus dans l'abdomen et se place sur eux comme une toile d'araignée, *l'arachnoïde et la pie-mère* qui recouvrent le cerveau et la moelle épinière, la *plèvre* qui enveloppe les poumons, etc. Ces membranes laissent suinter à leur surface un liquide de couleur citrine, contenant une petite quantité d'albumine et qui, par sa présence, facilite le glissement des organes que recouvrent les membranes séreuses.

Ce liquide appelé *sérosité* rentre dans la circulation au fur et à mesure qu'il a accompli ses fonctions; dans les cas où il n'est pas résorbé, il s'accumule en grande quantité et donne lieu à *l'hydropisie*.

De la voix et de la parole.

La *voix* consiste dans la production des sons dont l'homme se sert pour communiquer avec ses semblables et pour exprimer sa pensée. Ces sons se produisent dans un organe spécial dont nous avons parlé (*voy. Anatomie*) et qui s'appelle larynx. C'est dans cet organe que l'air, expulsé par les poumons, vient faire vibrer les cordes vocales ; on peut donc comparer le larynx à un instrument à anche, tel que le hautbois; les vibrations des cordes vocales, transmises à la colonne d'air et aux parties qui l'environnent, produisent ainsi des sons dont l'accuité est variable en intensité. Les cordes produisent des bruits d'autant plus aigus qu'elles sont plus courtes et plus tendues ; or dans notre larynx, les cordes vocales peuvent être allongées et raccourcies suivant notre volonté, grâce à leur insertion sur des cartilages que des muscles spéciaux font mouvoir en sens divers. Remarquez encore que lorsqu'une cantatrice veut obtenir le moyen d'élever sa voix, le larynx monte, de telle sorte que la colonne d'air qui le traverse est moins longue. Les femmes et les enfants qui ont la voix plus aiguë que l'homme, ont aussi un larynx plus petit et des cordes vocales plus courtes.

La *parole* est la modification de divers sons, de façon à *prononcer* des mots ; c'est dans la bouche que s'opèrent les mouvements de la langue, des lèvres, des mâchoires et des joues dont l'ensemble forme la parole.

Le *cri* n'est qu'un simple son qui n'a rien de commun avec la parole et au moyen duquel nous avertissons nos semblables des sensations vives, agréables ou douloureuses que nous ressentons.

Des nerfs.

Les nerfs ont pour fonctions, les uns de présider aux mouvements, les autres à la sensibilité et à la nutrition.

Le *cerveau* est le centre d'action des nerfs; c'est de là qu'ils partent et c'est là qu'ils ramènent toutes les impressions, les sensations ; c'est le cerveau qui est le siége de *l'instinct*, de la *volonté*, de *l'intelligence*.

Le *cervelet*, que nous avons décrit comme le cerveau (voy. *Anatomie*), a pour rôle la coordination des mouvements, c'est par lui, par exemple, que les nerfs portent aux muscles de la cuisse et de la jambe, l'ordre de se mouvoir quand nous voulons marcher.

Les nerfs *moteurs*, qu'il ne faut pas confondre avec ceux de la sensibilité, déterminent donc les contractions mus-

culaires; la transmission des sensations s'opère par l'intermédiaire des nerfs *sensitifs*.

Les nerfs qui sortent du crâne sont au nombre de douze, parmi lesquels il existe des nerfs sensitifs; ces douze nerfs disposés par paires, sont:

1° *Nerf olfactif*, qui préside à l'odorat;

2° *Nerf optique*. C'est le nerf de la vue;

3° *Nerf moteur oculaire commun*, qui nous permet de tourner nos yeux en sens divers;

4° *Nerf pathétique*, qui permet à l'œil de se mouvoir en haut et en dehors;

5° *Nerf trijumeau*, dont deux branches donnent la sensibilité à la peau qui recouvre la face et le crâne, tandis que sa troisième branche procède aux contractions des *muscles masticateurs*, c'est-à-dire, au *temporal*, au *masseter* et aux *muscles pterygdoïtiens*, à l'aide desquels nous pouvons mouvoir notre mâchoire de façon à broyer les aliments;

6° *Nerf moteur oculaire externe*, qui nous permet de tourner en dehors le globe de l'œil;

7° Le *nerf facial* qui, donnant le mouvement aux muscles de notre visage, contribue beaucoup à l'expression de la physionomie;

8° Le *nerf auditif*; c'est le nerf de l'oreille, c'est par lui que nous percevons les sons;

9° Le *nerf glosso-pharynzien*, qui donne la sensibilité à une partie de la langue et au pharynx;

10° Le *nerf pneumo-gastrique*, qui sert à la respiration en déterminant les contractions du muscle diaphragme;

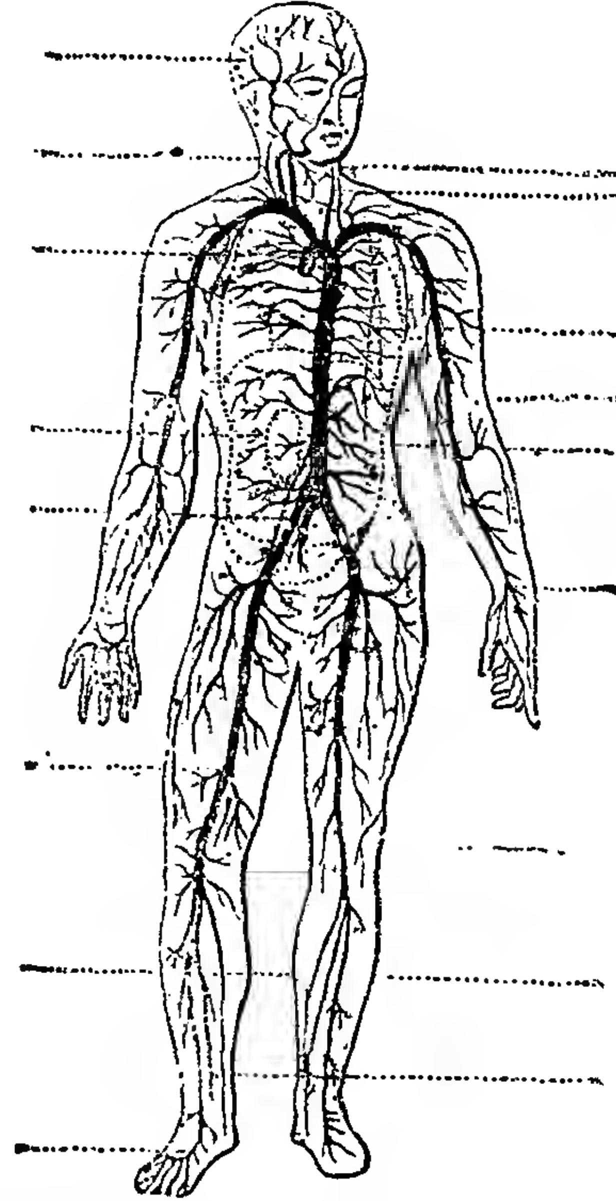
11° Le *nerf spinal*, qui sert également à la respiration, en donnant le mouvement à des muscles dont les contractions dilatent la cavité de la poitrine.

12° Le *nerf grand hypoglosse*, qui donne le mouvement à la langue.

Les *nerfs spinaux* naissent sur la moëlle épinière par deux racines, la racine antérieure est motrice et l'autre est sentisive; il en résulte que ces nerfs sont *mixtes*, c'est-à-dire servent au mouvement et à la sensibilité. Quand un nerf se trouve interrompu à son origine et sur son parcours, il ne peut plus porter au cerveau les impressions qu'il ressent, ni porter aux muscles les ordres qu'il reçoit du cerveau, il y a alors *paralysie*.

Le nerf qui procède à la nutrition est le *nerf brand sympathique*, qui se distribue au cœur, aux poumons, aux glandes, aux artères, etc., etc., c'est lui qui *mesure*, pour ainsi dire, la quantité d'éléments nutritifs que les vaisseaux doivent abandonner à chaque organe.

On n'est pas encore parfaitement fixé sur la nature de la force nerveuse, en vertu de laquelle agissent les nerfs;



ANATOMIE DE L'HOMME (Appareil de la circulation).

A. Artères temporales. — B, B. Carotides. — C. Cervicales. — D. Crosse de l'aorte. — E, F. Artère humérale. — G, H. Artère radiale et cubitale. — I. Artère sénale. — J. Artère du bassin. — K. Fémorale. — L, M. Tibiales. — N. Pédieuse.

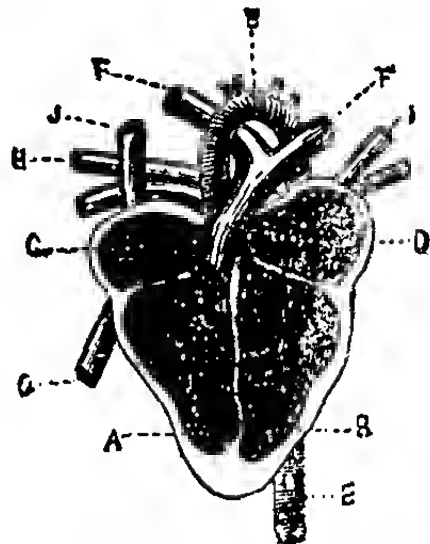
on ne peut que constater sa grande analogie avec le fluide électrique.

Du sens du toucher.

Le sens du toucher nous avertit du contact des corps qui nous environnent: par lui, nous pouvons nous faire une idée de la forme, de la grosseur, de la surface, de la consistance, de la température, etc. du corps que nous touchons

Il y a variété dans le toucher; on distingue le *toucher proprement dit*, qui nous fournit les notions dont nous venons de donner l'énumération, et le *tact* ou *sensibilité tactile*, qui nous avertit qu'un corps quelconque est en contact avec une partie de la surface de notre propre corps, mais qui ne nous donne aucune idée de sa forme, de sa nature, etc.

Le toucher, au contraire, n'est pas comme le tact, répandu sur toutes les parties du corps, il ne réside que dans certaines régions, à la paume de la main, par exemple, qui est disposée de façon à s'appliquer étroitement sur les objets dont elle veut se rendre compte; l'extrémité des doigts est, sous ce rapport, d'une délicatesse extrême; le grain de poussière le plus petit y est *senti*, surtout dans l'intervalle situé entre l'ongle et l'extrémité du doigt.



ANATOMIE DE L'HOMME (Coupe verticale du cœur).

A. B. Ventricules. — C. D. Oreillettes. — E. Aorte. — F. Artère pulmonaire. — G. J. Veines caves. — H. I. Veines pulmonaires.

Nous ne reviendrons pas sur la structure de la peau, que nous avons étudiée en anatomie, nous rappellerons seulement à nos lecteurs, que la sensibilité se fait, à la main et sur les autres parties du corps, par l'épanouissement des nerfs sensitifs qui a lieu à la surface du derme, épanouissement auquel on a donné le nom de *papilles*.

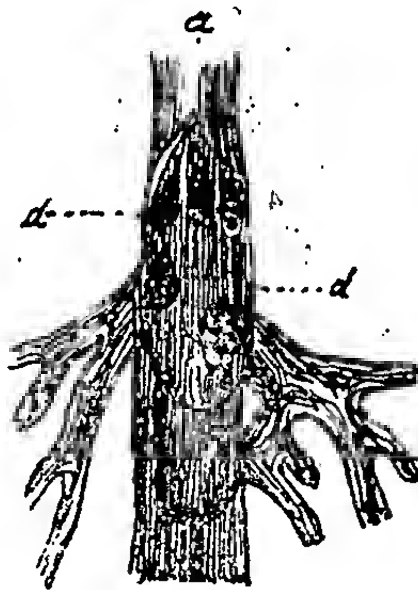
Du sens du goût.

Le *sens du goût*, qui nous donne la notion de la saveur des corps, s'opère par les nerfs épanouis à la surface de la langue sous le nom de papilles et qui sont en communication directe avec une branche du nerf trijumeau; cette branche s'appelle le *nerf lingual;* le nerf *grand hypoglosse* sert aussi au goût.

La salive est un auxiliaire du goût, elle entretient la muqueuse de la langue dans un état continuel d'humidité, indispensable à l'exercice du goût; de plus, elle dissout les substances sapides qui sans cela ne donneraient pas de saveur; il suffit de dire que les corps qui ne se dissolvent pas, telle qu'une bille d'agate introduite dans la bouche, sont *insipides*.

Du sens de l'odorat.

Le sens de l'odorat a pour siége la membrane muqueuse qui tapisse l'intérieur des narines et qui reçoit les filets nerveux du nerf olfactif, spécialement destiné à la perception des odeurs. Le mécanisme de l'odorat est des plus simples : les odeurs, ou particules volatiles des corps odorants, sont des atômes extrêmement ténus qui viennent se déposer à la surface muqueuse, s'y dissolvent et produisent une sensation plus ou moins vive selon la nature du corps auquel elles appartiennent; la sensation est transmise au cerveau qui a conscience de l'odeur. Pour que l'odorat se fasse dans des conditions régulières, il faut que, comme la membrane muqueuse de la langue, la muqueuse des narines soit dans un état d'humidité constant, ce qui a lieu par le fait de la



ANATOMIE DE L'HOMME (Veine ouverte).

a. Calibre de la veine. — *d.* Valvules et orifices des divisions veineuses.

sécrétion des *glandes mucipares* placées dans l'épaisseur de cette membrane.

Pour permettre une plus grande facilité à l'odorat qui, à cause du peu de surface de la membrane pituitaire, aurait été presque nulle, la nature a disposé, dans les fosses nasales, des cavités et des replis sur lesquels la membrane pituitaire vient s'étaler et présente ainsi une surface plus que double ; de telle sorte que les molécules odorantes, trouvant une plus large étendue, s'y déposent en plus grand nombre.

Dans le *rhume de cerveau*, la membrane muqueuse pituitaire est tuméfiée, l'épanouissement du nerf olfactif est comprimé; de plus les glandes mucipares secrètent en trop grande quantité, il en résulte que, lorsque nous sommes sous l'influence de cette maladie, nous n'avons plus la notion des odeurs. Le sens de l'odorat est momentanément aboli.

Du sens de la vue.

Nous avons décrit en anatomie la structure de l'œil, il nous suffira de donner ici une notion du mécanisme de la vision,

« Le nerf optique, qui aboutit au fond « de l'œil, dit M. W. Hughes, s'épa- « nouit autour de la *choroïde*, qu'il en- « toure d'un réseau à demi-transparent « et blanchâtre. Ce réseau se nomme la « *rétine*. Bien qu'elle ne soit qu'un pro- « longement du nerf optique, la rétine « offre un tout autre aspect, le trou du « nerf étant un tissu fibreux assez ré- « sistant, tandis que la rétine se com- « pose d'une substance pulpeuse.

« Les rayons lumineux qui arrivent « à l'œil de tous les points frappent « d'abord la *cornée*, puis traversent l'*hu- « meur aqueuse* pour entrer dans la *len- « tille*; ils divergent alors, comme d'un « centre commun, vers la circonfé- « rence, et, passant à travers l'*humeur « vitrée*, aboutissent à la *rétine*, et c'est « là, sur la rétine, que s'accomplit le « phénomène de la vision.

« Chose curieuse! l'image formée sur « la rétine est un tableau *renversé*. Par « exemple, si on regarde un cheval ou « un chêne, l'animal se dessinera sur « la rétine les pieds en l'air, et l'arbre « les feuilles en bas. On a émis, mais « en vain, bien des théories ingénieu- « ses pour expliquer comment nous « apercevons les objets dans leur po- « sition naturelle.

« Beaucoup de gens ne peuvent dis- « tinguer un objet à moins de le tenir « rapproché de l'*œil*. Cette vue défec- « tueuse se nomme *myopie* et se mani- « feste d'ordinaire chez les gens dont « la cornée est trop proéminente. En « effet, la cornée qui représente la vitre « extérieure de l'œil, étant trop con- « vexe chez certains myopes, permet « aux rayons de former un foyer avant « d'arriver au cristallin. Aussi ces « rayons, au lieu de se concentrer avec « énergie sur le même point, n'y tom- « bent-ils pour ainsi dire qu'isolément, « et ce manque d'ensemble dérange le « degré de convexité nécessaire à une « vue parfaite.

« On suppose que le même défaut « peut être produit par le cristallin « même, lorsque sa surface antérieure « est trop convexe. Je vous ai donné « à entendre que le cristallin se divise « en deux parties : il se compose de « deux segments de sphère de grandeur « différente, unis par leurs côtés plats. « Or, si le segment supérieur dépasse « le moins du monde la convexité exigée « par les lois de la vision, il doit pro- « duire le même résultat qu'une cornée « trop convexe.

« Afin de remédier autant que possi- « ble à cette disposition défectueuse, « les myopes ont l'habitude de tenir, « à quelques pouces de l'œil, tout ce « qu'ils désirent voir distinctement. « Dans ces conditions, les rayons, éma- « nant de l'objet que l'on examine, « n'ont pas le temps de se disperser « avant de se concentrer sur le cristal- « lin. Un mouvement particulier des « muscles obliques de l'œil permet, en « outre, aux myopes de pousser le globe « en avant, et de raccourcir ainsi l'axe « de la vision; ce mouvement, qui con- « tribue aussi à règler la quantité de « lumière admise dans l'œil, se recon- « naît à la contraction des muscles du « front et de la lèvre supérieure. »

La *presbytie* se développe surtout chez les vieillards ; elle tient à un aplatissement de la cornée, certains savants pensent encore que cela tient à l'aplatissement du cristallin. Quoiqu'il en soit, que l'aplatissement ait lieu sur le cristallin ou sur la cornée, il a pour effet

de diminuer la convergence des rayons de lumière qui pénètrent à travers l'œil et, par suite, d'augmenter la distance du foyer de l'image. Alors, cette image, au lieu de venir se fixer sur la rétine, tend à venir se prendre en arrière de cette membrane si l'objet lumineux est placé trop près de l'œil.

« L'art de l'opticien, dit encore M. W. « Hughes, vient au secours de ceux « qu'affligent ces vices de conformation. « On fournit aux myopes des verres « convexes, et des verres concaves aux « presbytes, en réglant, selon les cir- « constances, l'admission des rayons « lumineux, de manière à ramener le « foyer au point le mieux adapté à la vue. « Ces moyens mécaniques corrigent les « défauts de la structure de l'œil, et il « faut reconnaître que l'inventeur des « lunettes a rendu un grand service à « l'humanité. »

Du sens de l'ouïe.

Nous avons décrit l'oreille et les parties qui la composent dans notre article *anatomie;* nous résumons ici le mécanisme de l'audition.

Lorsqu'un son se produit, les vibrations du corps sonore se communiquent à l'air qui nous entoure et viennent frapper notre oreille, où l'endroit que nous avons décrit sous le nom de *pavillon.* Le pavillon recueille ces vibrations, les dirige à travers le *conduit auditif externe* jusqu'au fond où se trouve la membrane du tympan. Cette membrane, fine et tendue, entre à son tour en vibration et alors, la chaîne des osselets et l'air contenus dans l'oreille moyenne transmettent ces vibrations jusqu'aux membranes qui ferment la fenêtre ovale et la fenêtre ronde. Ces membranes reproduisent les vibrations à leur tour et les communiquent aux liquides que contient l'oreille interne, liquides dans lesquels sont tenus en suspension les filets nerveux du nerf auditif, lequel, se trouvant ainsi impressionné transmet les sons au cerveau.

Il ne faut pas s'exagérer la trop grande utilité de la membrane du tympan et des petits osselets de l'ouïe; leur disparition par rupture et par carie, n'amène pas fatalement la surdité, mais comme dans ce cas, l'ouïe a perdu une grande partie de sa sensibilité, on peut dire que ces organes constituent pour l'oreille un appareil de perfectionnement. Les parties qui constituent l'oreille interne sont d'une plus grande utilité, car la moindre lésion d'un des organes de cette région entraîne la surdité complète.

Du Sommeil.

Le *sommeil* est la cessation momentanée de l'activité propre et spéciale aux organes de l'homme. C'est à tort qu'on a dit que le sommeil est l'*image de la mort;* car pendant le sommeil, la nutrition continue à se faire, ce qui n'a pas lieu après la mort où on observe tout le contraire.

Quand les fonctions de nos divers organes ont été accomplies pendant un certain temps, nous éprouvons une sensation interne, qui nous invite au repos; ce besoin de suspendre tous les actes de notre vie, c'est le sommeil; il est parfois impérieux au point que rien ne peut l'empêcher.

« On a vu, dit le savant Béraud, des « personnes qui avaient été privées de « sommeil par les tortures du bour- « reau, s'endormir au milieu de ces « mêmes souffrances. »

Le besoin de dormir survient chez l'homme après dix-huit heures de veille, il y a du reste, beaucoup de variations en rapport avec les tempéraments, les habitudes et le genre d'exercice.

Le sommeil a une durée de cinq à huit heures; il est plus long chez les enfants, chez les femmes et chez les habitants des pays chauds. L'habitude influe beaucoup sur le sommeil; c'est un besoin qui revient périodiquement à la même heure; il est d'autant plus bienfaisant et réparateur qu'il est plus régulièrement périodique.

L'habitude n'exerce pas seulement son influence sur les époques du retour du sommeil; le meunier ne s'endort qu'au tic-tac de son moulin, l'enfant au berceau, à la chanson de sa nourrice, et si le bruit cesse, souvent le sommeil cesse aussi.

Les excitations morales et physiques nuisent au sommeil; aussi la lumière, le bruit, la douleur, la tristesse, les préoccupations intellectuelles sont autant de causes qui rendent le sommeil moins

réparateur; aussi est-il préférable de dormir la nuit parce qu'alors la lumière et le bruit ne nuisent pas à un repos réparateur.

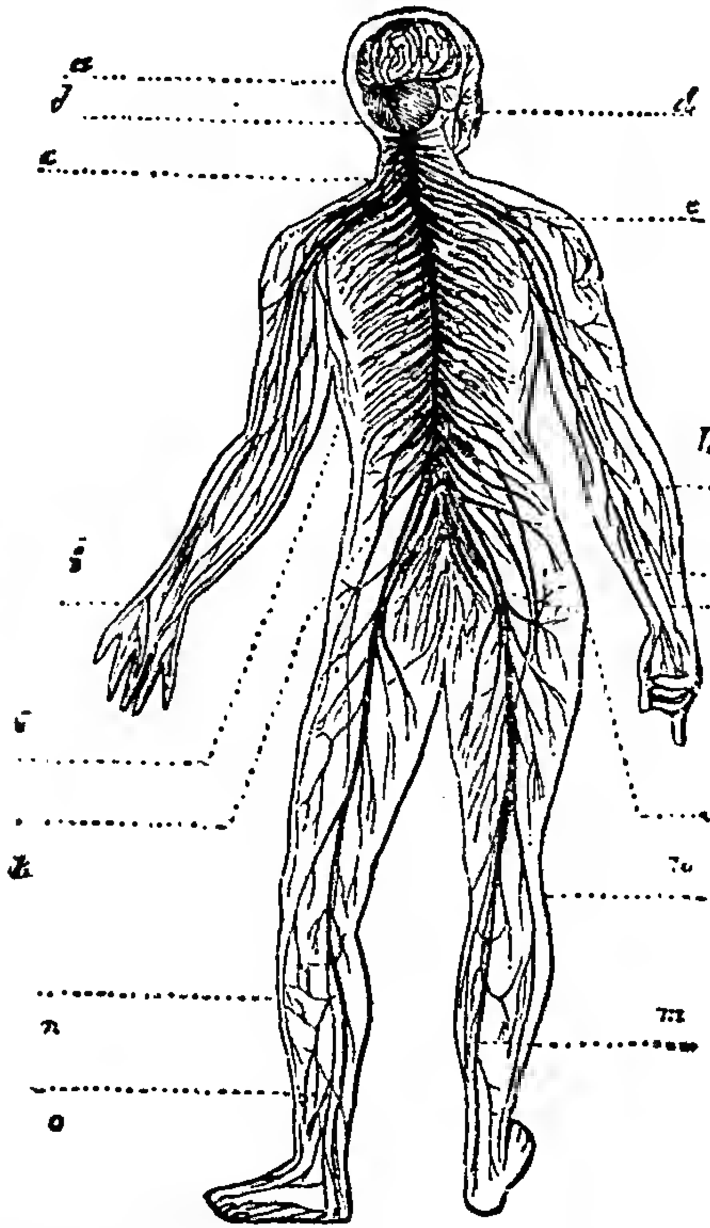
Le *réveil* a lieu lorsque nos organes ont repris les éléments qu'ils avaient perdu pendant la *veille*, c'est-à-dire lorsque la nutrition a repris son équilibre. Aussi, vous remarquerez que lorsque vous êtes arraché à votre sommeil, vous êtes moins dispos, votre intelligence moins nette et moins claire; des frissons indiquent que votre température a de la peine à se produire en quantité suffisante, enfin vous êtes moins vigoureux.

Voyons maintenant quels sont les *effets du sommeil.*

Le sommeil répare donc les forces qu'on a perdues pendant l'etat de veille; ce n'est pas à proprement parler par le *repos*, car il serait difficile de donner une définition de ce mot, mais plutôt parce que pendant le sommeil, la désassimilation, la décomposition des organes enfin, est plus lente qu'à l'état normal et presque nulle, tandis que l'assimilation et la nutrition se font dans toute leur vigueur. Pendant le sommeil, le tissu de chaque organe tend à se développer, il s'assimile avec facilité tous les éléments nutritifs que lui apporte le sang des artères, tandis qu'il perd très-peu de ceux qu'il contient; l'activité nutritive prédomine à ce point que, lorsque le reveil à lieu, l'esprit et les mouvements sont *lourds* jusqu'au moment où les actes animaux reprennent la prédominance. Aussi voyez comme une lassitude exageree et souvent répétée, jointe à un sommeil insuffisant amènent l amaigrissement, causent une vieillesse prematurée; et, si vous êtes privé complétement de sommeil, la fièvre vous domine, votre pensée est obscurcie et votre sang se trouve modifié de telle sorte que vous contracterez avec facilite un grand nombre de maladies.

Le *sommeil excessif*, au contraire, a pour effets d'augmenter l'embonpoint; il cause l'obèsite; les facultés intellectuelles s'affaiblissent parce qu'elles n'ont pas un exercice suffisant. Les organes des sens éprouvent aussi des modifications; ils ont moins de finesse, moins de délicatesse, les mouvements perdent leur précision par suite du défaut d'équilibre entre l'état de leur nutrition et leur force désassimilatrice.

Le cerveau, est de tous les organes, celui sur lequel on observe le mieux les bons effets d'un sommeil réparateur. Etudiez sur vous-même, la différence qui existe dans la clarté de vos idées, dans la netteté de votre intelligence selon que vous vous observez le matin après votre sommeil, ou le soir quand votre cerveau a été soumis à un exercice prolongé. C'est le soir que les mauvais instincts l'emportent sur les bons.



ANATOMIE DE L'HOMME (Système nerveux)

a. Cerveau. — *b.* Cervelet. — *d.* Nerfs faciaux. — *c. e.* Plexus nerveux des bras. — *f. g. h.* Nerf radius. — *i.* Nerf cubital. — *j. k. l.* Nerfs intercostaux. — *m. n. o.* Nerfs cruraux.

Mais quand vous avez un travail important et qui nécessite une reflexion sûre et très-claire, vous y pensez malgré vous le soir, mais vous ne tardez pas à constater que la fatigue dans laquelle se trouve votre cerveau ne vous permet pas de résoudre les questions qui vous sont posées et vous vous couchez en disant : « *A demain les affaires*

« *sérieuses,* » ou encore : « *La nuit porte* « *conseil!* » Ceci est tellement vrai, qu'à votre réveil, en quelques minutes, vous avez trouvé nettement une solution que vous aviez en vain cherchée pendant une heure ou deux la veille, alors que votre cerveau fatigué ne demandait qu'à dormir. Le sommeil est donc nécessaire, indispensable et sa quantité varie avec les tempéraments, comme avec la somme de travail physique ou intellectuel.

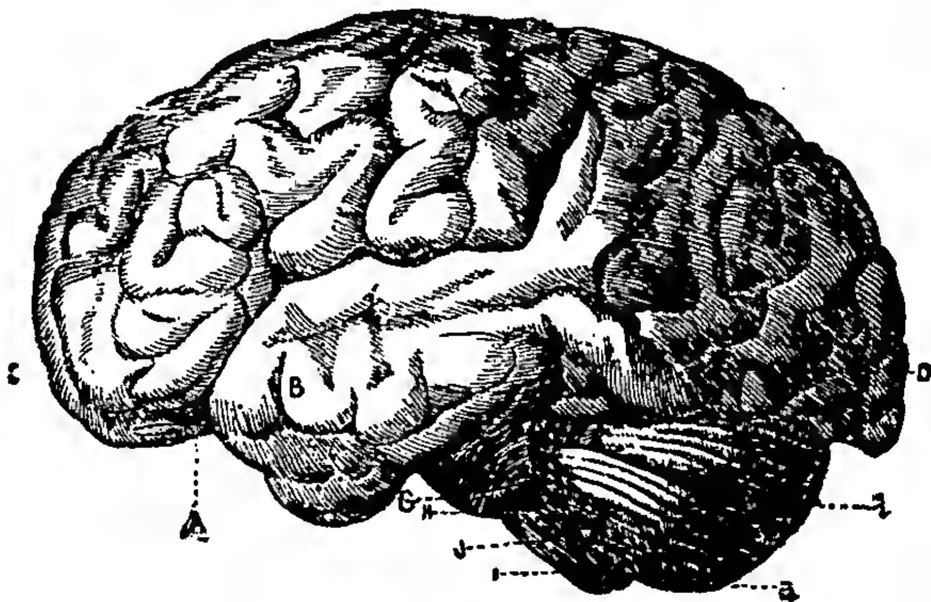
Sommeil des sensations. Le sommeil n'est pas toujours complet, il n'est quelquefois que partiel. Le *sommeil complet* est celui dans lequel le jugement, les mouvements, la voix et les sensations sont suspendus. Il est incomplet lorsque l'un des actes de la vie animale que nous venons d'énumérer continue d'agir.

Le *sommeil des sens* a lieu quand il y a repos de la partie du cerveau qui préside à la *perception.* Ainsi quand ce sommeil est complet, votre odorat est impressionné par une odeur, mais cette odeur n'est pas perçue par votre cerveau, parce que la partie cérébrale qui est le siége de la perception des odeurs est *endormie.* Il en est de même pour l'organe de l'ouïe ; à votre réveil, vous n'avez pas souvenir des nombreuses voitures qui en passant sur le pavé de la rue ont produit un bruit dont votre *moi* n'a pas eu conscience. Nous pouvons en dire autant du toucher et de la vue, car vous savez qu'on peut écarter complétement les paupières d'une personne qui dort, sans pour cela la réveiller et sans qu'elle se rappelle les objets qui sont venus *se peindre* sur le fond de son œil.

Dans les cas de *sommeil incomplet,* la perception est en proportion de l'intensité du repos, c'est-à-dire qu'elle est d'autant moins nette que le repos est plus profond. Il en résulte que la perception d'une sensation ne pouvant plus se trouver sous le contrôle de l'examen de la réalité au moyen des autres sens, elle se trouve très-exagérée, si à ce moment le réveil ne se fait pas; ainsi pour citer un exemple, le roulement d'une voiture prend les proportions de celui du tonnerre; une blessure qui, à l'état de veille vous cause une douleur légère, vous impressionne dans le même cas ; vous pousserez des cris, parce que cette sensation presque nulle, *réveille* chez vous des idées très-douloureuses qui, par le fait, n'existent pas.

Pendant le sommeil, les parties du cerveau qui président à la nutrition sont dans un état de repos continu, qui procure d'autant plus de bien-être qu'il est plus complet, et qui ne cesse que sous l'influence d'un besoin.

Les organes de la digestion, de l'urination, de la respiration et de la circulation étant en rapport avec l'instinct de la conservation personnelle, il en résulte que les impressions qui viennent de ces organes donnent lieu, pendant le sommeil, à des idées plus ou moins bizarres mais presque toujours désagréables. Si vous vous livrez au sommeil



ANATOMIE DE L'HOMME (Le Cerveau)

A. Scissure de Sylvius. — B. Lobe moyen. — C. Lobe antérieur. — D. Lobe postérieur. — E. F. G. Cervelet. — H. Protubérance annulaire. — I. J. Moëlle allongée.

après un repas trop abondant, ou sans avoir mangé, et encore lorsque votre estomac est malade, vous rêverez de *faim*, de *soif*, de *douleurs de l'estomac*, etc Que le col de votre chemise comprime pendant le sommeil votre cou de façon à gêner la respiration, votre repos sera troublé par des idées de strangulation, de menace de mort, et vos mouvements seront en rapport avec les attaques que vous penserez avoir à repousser ; cette forme particulière du rêve est celle à laquelle on a donné le nom de *cauchemar*. Tout rêve penible n'est pas un cauchemar. Le cauchemar n'existe que lorsque l'individu est sous le coup d'angoisses causées par une gêne de la respiration et de la circulation. Souvent, on se réveille en partie, c'est-à-dire que le cauchemar éveille certaines parties du cerveau et c'est alors qu'ont lieu les efforts pour échapper au danger; on sent qu'on ne peut ni crier, ni prendre la fuite.

Des rêves et des songes.

Les *rêves* sont des idées qui naissent pendant le sommeil et qui s'accompagnent de paroles et de mouvements se rapportant à ces idées. Les *songes*, au contraire, consistent dans un développement spontané de l'activité des facultés intellectuelles et des instincts. Si tous les inventeurs, si les grands compositeurs et les auteurs dramatiques voulaient bien l'avouer, vous sauriez qu'un grand nombre de découvertes et que beaucoup de nos chefs-d'œuvre sont éclos dans leur cerveau sous l'influence d'un songe, songe qui a laissé une assez profonde impression pour qu'au réveil, l'auteur s'en emparât.

Les rêves sont souvent spontanés, c'est-à-dire qu'ils ont lieu sans l'influence d'aucune sensation. Qu'une préoccupation intellectuelle s'empare de votre cerveau au moment où vous êtes sur le point de vous endormir, vous la poursuivrez en rêve et, par le fait de l'association des idées, vous passerez à une autre idée, comme cela a lieu quand on *repasse ses souvenirs*.

Au sujet de ce que nous exprimions quelques lignes au-dessus, sur les travaux intellectuels qui se reproduisent pendant le sommeil, nous ne saurions faire mieux que de reproduire le passage suivant, emprunté à nos physiologistes les plus célèbres, MM. Béraud et Robin.

« Quelquefois, disent-ils, pendant le « sommeil se reproduisent de véritables travaux intellectuels que la volonté semble diriger. Il n'est personne « qui en dormant n'ait travaillé les divers objets de ses études; Condillac, « dit qu'il a souvent mûri ainsi les diverses questions de la métaphysique. « Souvent on résout alors tout à coup, « avec promptitude, des difficultés de « mémoire, de jugement, d'imagination, « qu'on n'avait pu vaincre pendant la « veille.

« C'est que le sommeil n'a pas gagné « les organes de la conception et de la « méditation qui veillent pendant que « les autres sont dans le repos, ou qui « entrent en action spontanément avant « que les autres se soient déjà réveillés. « Cette action, n'étant plus distraite par « les impressions qui viennent des sens, « s'opère avec une rapidité et une fécondité qui ne se retrouvent plus pendant la veille. Les associations d'idées, « les souvenirs qui ont lieu dans la « veille, se reproduisent de la même « manière. Mais c'est là surtout que « l'on voit la pensée agissant seule et « sans retenue, conduire aux idées les « plus bizarres, qui font dire d'un « homme qu'il rêve lorsqu'il exprime, « sans réflexion ni retenue, des choses « incohérentes. Non fixées par l'amour « de la réalité, non rattachées, par l'observation, à une base objective ou par « les résultats antérieurs de l'observation, dont les organes sommeillent, « les idées ne sont plus méthodiquement enchaînées par les résultats de « l'observation qui régularisent les actes cérébraux en les reliant entre « eux.

« Les divers modes de la pensée « s'échappent séparément, si l'on peut « ainsi parler; voilà pourquoi, dit Cabanis, telle idée en rappelle si promptement et si facilement beaucoup d'autres, pourquoi telle image en rappelle « à sa suite un grand nombre qui lui « semblent tout à fait étrangères. Voilà « pourquoi aussi les idées de temps, « d'espace et autres idées purement « subjectives et régularisées à l'état de « veille seulement, par l'examen que « nous faisons des objets extérieurs à

« nous, ne présentent plus dans le rêve « de rapports avec la réalité que nous « indique le cours des astres, de nos « instruments où la situation des objets « qui nous entourent. Nous avons quel- « quefois en songe, ajoute Cabanis, des « idées que nous n'avons jamais eues. « On ne doit pas s'étonner alors que « dans des temps d'ignorance, ou ac- « tuellement, les esprits faibles ou cré- « dules aient attribué ces phénomènes « singuliers à des causes surnaturelles. « Franklin croyait avoir été plusieurs « fois instruit en songe de l'issue des « affaires qui l'occupaient dans le mo- « ment. C'est que sa tête forte et entiè- « rement libre de préjugés ne faisait « pas attention que, comme pour les « choses bizarres ou irréalisables qui « se présentent en foule à l'esprit dans la « veille aussi bien que pendant le rêve, « et dont il faut incessamment se garer, « le cerveau peut continuer des ré- « flexions sous forme de songes. « Il peut ainsi arriver à des idées qu'il « n'avait pas ; cela sous forme de récit, « d'événements, ou d'une autre manière, « selon les organes qui veillent isolé- « ment.

« Mais ces choses n'arrivent que lors- « qu'on a pris pour point de départ la « réalité et à ceux-là seulement qui « l'ont poursuivie longtemps. C'est une « suite d'un travail incessant qui frappe « d'autant plus qu'elle est plus rare et « occupe ainsi davantage, bien qu'elle « se présente.

« Il en est de même, lorsque, préoc- « cupés vivement, à de courts ou très- « longs intervalles, de personnes et de « choses qui nous touchent de près, « lorsque ayant l'habitude de penser à « tout ce qui peut leur arriver, nous « rêvons à une chose différente encore « des précédentes, avec laquelle l'évé- « nement vient ensuite s'accorder. Il « n'y a là rien de merveilleux, et rien « autre chose à formuler que la conclu- « sion de Bacon sur ce sujet : « *Lorsque « l'événement prédit est conforme à la pré- « diction, les hommes remarquent cette « conformité; mais dans le cas contraire, « ils ne remarquent plus du tout le defaut « d'accord : genre de méprise où ils tombent « également par rapport aux songes et à « tout autre genre de prédiction supersti- « tieuse.* »

Les rêves n'ont pas lieu, en général, au commencement du sommeil, parce qu'à ce moment le repos de tous les organes et de toutes les parties du cerveau est complet ; mais à mesure qu'ils se réveillent, ils entrent en action et mettent en jeu l'activité des organes auxquels ils président.

Les parties du cerveau qui correspondent aux mouvements sont, moins que les autres, soumises à un sommeil parfait et sont moins souvent l'occasion de rêves, c'est-à-dire de mouvements des parties qu'elles représentent.

Dans certaines circonstances, on peut être dans un état de sommeil, même profond, et cependant exécuter des mouvements. Voyez un cavalier endormi sur sa monture, voyez un fantassin harassé de fatigue par des marches forcées et dormant tout en marchant : ils exécutent cependant tous les deux des mouvements ; c'est que toutes les parties du cerveau se reposent à l'exception de celles qui coordonnent les mouvements.

Du somnambulisme.

Le somnambulisme est un état dans lequel la sensibilité générale et quelquefois aussi le toucher, le goût, l'odorat sont plongés dans le sommeil, tandis que les parties du cerveau qui président aux mouvements sont douées d'activité. L'ouïe, la vue et une partie des organes qui donnent lieu aux idées intellectuelles et instructives, conservent également un certain degré d'activité.

Le somnambulisme est surtout caractérisé par les particularités suivantes : La partie du cerveau qui perçoit les impressions que lui transmettent les trois premiers de ces sens, cesse de dormir aussitôt qu'ils sont soumis à une autre impression que celles qui sont relatives au rêve que poursuit le somnambule. Ainsi, qu'un somnambule pendant son rêve rencontre un obstacle sur le chemin qu'il parcourt, ou qu'on le retienne pour l'empêcher d'atteindre son but, qu'on lui fasse goûter ou sentir une substance qui n'a rien de commun avec l'objet de son rêve, qu'on fasse du bruit, qu'on apporte une lumière et il reviendra immédiatement à lui.

Le somnambulisme présente des de-

grés bien différents. On a vu des somnambules prononcer des discours, d'autres se lever seulement de leur lit. « On a, dit M. Béraud, des exemples « d'individus qui, pendant leur sommeil, « voient, entendent, marchent, écri- « vent, peignent, font des vers, de la « musique, prononcent divers discours, « répondent avec justesse aux interro- « gations qui leur sont faites. Lorsque « les actes auxquels se livre le som- « nambule sont accompagnés de dan- « ger, il n'en a pas conscience. C'est « ainsi qu'il gravit sur des toits, qu'il « traverse des endroits périlleux, ce « qu'il ne ferait pas pendant la veille, « uniquement à cause de la connais- « sance du danger. Il voit, il entend, « mais il ne voit, il n'entend que ce qui « se rapporte aux idées qui l'occupent. « Ce qu'il y a de curieux, c'est que le « somnambule perd toujours le souve- « nir de ce qu'il a fait, tandis que dans « les rêves, le souvenir des pensées « et des mouvements qu'on a voulu faire « persiste; mais du reste, dans les « rêves, les sens endormis n'étant pas « là pour vérifier si les actes ont réel- « lement été accomplis, le souvenir de « leur réalité ne reste pas plus que « dans le somnambulisme. C'est qu'en « effet dans le somnambulisme, le som- « meil est profond pour la sensibilité « générale, les instincts et même l'ob- « servation, comme l'action de marcher « sans crainte sur le bord d'un toit, etc., « le prouvent tandis que les sens, la « méditation et les parties présidant « aux mouvements sont actifs. »

Du magnétisme animal ou hypnotisme.

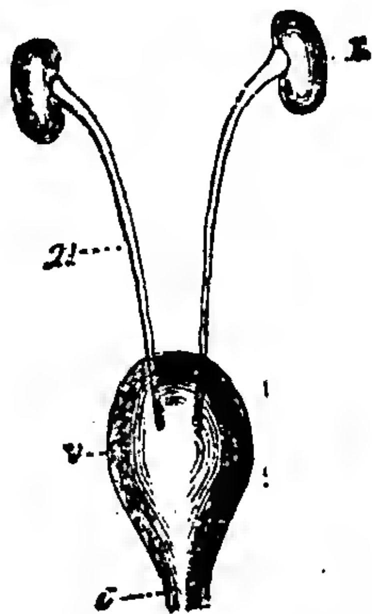
Les noms de *magnétisme animal* ou *hypnotisme* (du grec *upnos, sommeil*) servent à désigner l'état de somnambulisme dans lequel se trouve un individu sans passer par le sommeil.

Prenez un objet brillant, tel qu'un petit diamant à plusieurs facettes, enchassé dans une bague en or ou en argent, de façon à former des reflets nombreux, tenez-le à la distance de 30 cent. des yeux du patient que vous invitez à fixer cet objet constamment, et à ne penser absolument qu'à cet objet; vous ne tarderez pas d'observer les phénomènes suivants : Les pupilles de votre patient commenceront par se contracter, c'est-à-dire que la pupille diminuera de diamètre, puis bientôt elle se dilatera, subira quelques fluctuations et alors si vous portez vos doigts étendus et un peu séparés vers les yeux du patient, à ce moment, vous verrez les paupières se fermer involontairement. Laissez alors écouler quelques secondes, soulevez les bras ou les jambes du patient, s'il a été vivement impressionné pendant l'expérience, il aura de la tendance à conserver à ses membres la position que vous leur aurez donnée. Si, au contraire, il les laisse tomber, invitez-le doucement à les maintenir tels que vous les avez placés et bientôt son pouls va battre avec plus de fréquence, et, quelques instants après, les membres vont être complétement fixés. On voit alors, qu'à l'exception de la vue, tous les sens spéciaux et certaines facultés intellectuelles s'exaltent comme dans le premier degré de l'ivresse. Cet état est bientôt suivi d'une torpeur plus profonde que le sommeil; mais les sens spéciaux et les muscles peuvent passer, avec la plus grande rapidité, de cet état de torpeur dans la sensibilité la plus vive et les contractions les plus énergiques. Le repos fait disparaître tous ces symptômes. Le succès de votre expérience sera d'autant plus certain que le patient sera convaincu qu'il ne peut résister au sommeil et que vous lui aurez persuadé avec énergie qu'il ne peut s'y soustraire. L'individu hypnotisé laisse diriger ses pensées presque à la volonté de l'observateur ; il suffit de lui suggérer une idée pour qu'il la suive. Souvent, au lieu de paroles, suivant les attitudes que vous donnez à votre sujet, vous lui suggérez des idées ou des sentiments en rapport avec les attitudes.

Les adeptes du prétendu *fluide* qui n'a jamais existé que dans l'imagination des charlatans, et qu'on appelle *magnétiseurs*, donnent le nom de passes aux mouvements des mains qu'ils font à distance devant les yeux. Ces mouvements ont des effets très-variables selon les individus qui y sont soumis. Les uns se plaignent d'avoir chaud, quelquefois d'avoir froid. Le pouls s'accélère, la respiration se précipite, les mains, la figure, les aisselles se couvrent d'une transpiration abondante, les paupières s'appesantissent, les membres sont engourdis et difficiles à mou-

voir, les douleurs névralgiques, s'il en existe, disparaissent. D'autres sujets ont des tremblements, des convulsions; d'autres s'endorment comme à l'ordinaire, d'autres encore paraissent plongés dans un sommeil léger accompagné de rêves ou d'hallucinations. Quelques-uns, dans une telle situation du corps et de l'esprit, perçoivent tout ce qui se passe ou se dit autour d'eux.

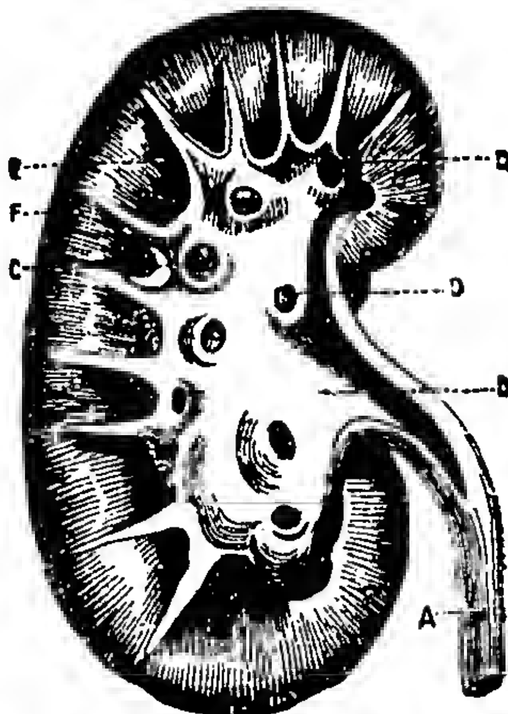
Les marabouts du Sénégal, les Toucoulaures emploient le magnétisme pour faire dormir les malades par des passes. Le Toucoulaure, pour endormir un sujet, lui place un pouce derrière chaque oreille et le regarde avec fixité pendant quelques instants; le patient



ANATOMIE DE L'HOMME (Reins et Vessie).
r. Reins. — n. Urètre. — v. Vessie. — c. Col de la vessie.

s'endort bientôt et ce sommeil apporte un réel soulagement à beaucoup de malades. Quant aux guérisons obtenues par les magnétiseurs, vous pouvez vous reporter, si vous avez la foi robuste, aux exploits sanitaires du zouave Jacob, aux miracles opérés par Pyrrhus et Vespasien qui guérissaient les maladies de la rate en faisant des frictions avec le gros orteil du pied droit; à l'histoire des rois de France qui seuls, autrefois, pouvaient guérir les écrouelles et ne peuvent actuellement se débarrasser des leurs. Il en est de ces cures comme de celles des médecins homœopathes qui selon l'expression de MM. Béraud et Robin « *guérissent l'idéal de la maladie avec l'idéal du remède.* » Ces diverses formes du charlatanisme ont pour effet d'entretenir, chez les esprits faibles, des chimères et des superstitions, et malheureusement trop de gens y sont prédisposés. Il suffit qu'un inconnu vienne affirmer qu'il guérit toutes les maladies sans le secours des connaissances médicales, pour que les badauds courent en foule remplir son escarcelle et écouter, bouche béante, le boniment qu'il leur donne en échange. La bêtise humaine sera toujours une mine à exploiter et certes les mineurs ne manquent pas.

Puisque notre mission est d'instruire et d'éclairer, nous dirons aussi quelques mots de l'application du prétendu fluide magnétique aux *tables tournantes*. On trouve des gens, et j'ai honte de le dire,



ANATOMIE DE L'HOMME (Coupe verticale du rein).
A. L'uretère. — B. Bassinet. — C. Calices. — D. D. Mamelons. — E. Substance tubuleuse. — F. Substance corticale.

beaucoup appartiennent aux classes éclairées de la société, qui ont la naïveté d'admettre qu'une table peut se mouvoir sans muscles et sans nerfs, et parler sans voix. Cette crédulité des gens intruits a le grand inconvénient de contribuer au succès de ces pratiques absurdes dans la foule des ignorants; pour nous, elle ne fait que nous confirmer dans cette opinion émise par M. Béraud, « *que le jugement et le bon sens sont indépendants des acquisitions littéraires et scientifiques.* »

Quant aux *esprits frappeurs*, MM. Flint et Schiff ont démontré que les bruits que produisent ces jongleurs sont dus à un déplacement de certains os, au niveau des articulations, où ils produisent

des mouvements au moyen de contractions musculaires dont ils ont acquis une grande habitude; et ils ont déjoué leurs manœuvres en les plaçant dans une position telle qu'ils ne pouvaient plus contracter leurs muscles et produire ces bruits.

Quand, au moyen âge, un baron quittait sa dame et son château pour aller à la conquête de la Palestine, et qu'à son retour il trouvait une descendance sur l'existence de laquelle il y aurait, de nos jours, lieu de s'étonner, il n'en était pas surpris: tout était mis au compte de l'*aura seminalis*; ou fluide fécondant, qui avait tout fait en son absence. Il en est du fluide magnétique comme de l'*aura seminalis*; il sera dans un temps plus ou moins éloigné classé à l'état de souvenir au milieu de nombreux préjugés et des nombreuses superstitions, monuments de la faiblesse de l'esprit humain.

Si vous connaissiez davantage la physiologie du cerveau, vous sauriez qu'il est toujours facile de placer un individu ou un groupe d'individus dans une situation telle que vous leur ferez interpréter vos actes et vos paroles dans le sens que vous y aurez vous-même attaché.

« C'est, dit encore M. Béraud, dans « une telle disposition cérébrale que « se trouve l'explication de tous les ef- « fets singuliers du magnétisme, abs- « traction faite des jongleries dont on « l'a entouré, effets variables suivant « les pratiques du magnétiseur, suivant « la crédulité et la disposition cérébrale « des assistants et des magnétisés. S'il « s'agissait d'un agent aussi puissant « qu'on le dit, personne ne pourrait s'y « soustraire. Evite-t-on l'effet de la lu- « mière, de la chaleur, du galvanisme? « Non, sans doute; tandis que l'on ne « magnétise pas qui l'on veut. Ceux qui « résistent le mieux sont ceux qui ont « le gros bon sens ou de vraies connais- « sances positives. »

Affections. — Penchants. — Instincts.

Les affections, les penchants, les instincts sont des formes de la pensée, qui s'accomplissent, tantôt spontanément, tantôt par suite de sensations internes; elles nous portent à diverses actions, à diverses idées, sans préoccupation du résultat, sans réflexion sur les relations qui existent entre le but et les moyens.

Par le mot *égoïsme*, on designe un ensemble d'instincts et de penchants qui dirigent notre conduite dans un but d'intérêt personnel; parmi ces instincts nous citerons l'instinct nutritif ou de conservation personnelle, de conservation de l'espèce, de destruction, l'orgueil, la vanité.

La ruse relève de l'égoïsme, parce qu'elle a pour but les actes qui se rattachent aux instincts personnels. Chez l'homme, dès l'enfance, la ruse joue un grand rôle pour satisfaire aux instincts de conservation, etc. L'exercice habituel de la ruse conduit au vol; l'exercice répété des bons instincts arrive à vaincre ces mauvais penchants. Nous ne décrirons pas ici tous les instincts et tous les penchants; ce travail nous entraînerait trop loin.

De l'intelligence. — Du jugement. — De la raison. — De l'esprit. — De l'imagination.

Par *intelligence*, on entend l'ensemble des facultés intellectuelles considérées comme ne formant qu'une faculté unique.

La *raison* est l'acte par lequel l'esprit, réagissant sur les données de l'instinct, régularise l'action de l'ensemble des facultés cérébrales, à l'aide de notions, exprimées ou non, et d'après la nature de ces notions.

Le *jugement* est un des modes d'action de l'intelligence, dans lequel le souvenir de plusieurs idées ou des connaissances nouvellement acquises, après avoir été comparées et coordonnées, nous conduisent à la production d'une ou de plusieurs idées nouvelles ou déterminent telle ou telle action.

« Le jugement, dit Testutt de Tracy, « est indépendant de la volonté, en ce « sens qu'il ne nous est pas libre, quand « nous apercevons un rapport réel « entre deux de nos perceptions, de ne « pas le sentir tel qu'il est, c'est-à-dire « tel qu'il nous paraît en vertu de notre « organisation, et tel qu'il paraîtrait à « tous les êtres organisés comme nous, « s'ils étaient exactement dans la même « position. C'est cette nécessité qui « constitue la *certitude* et la réalité de

« tout ce que nous connaissons. Car s'il « ne dependait que de notre fantaisie « d'être affecté d'une chose grande « comme si elle etait petite, d'une chose « bonne comme si elle était mauvaise, « il n'existerait plus rien de réel, du « moins pour nous.

L'*esprit* est une faculté que possède le cerveau de distinguer et d'exprimer le vrai ou le faux.

L'*esprit de saillie* est une qualité, acquise par l'éducation ou naturelle, de la faculté de comparaison; elle se borne à une opposition entre les notions qui ont rapport aux êtres et aux événements; elle n'est pas poussée jusqu'à la généralisation.

L'*imagination* est un mode d'action de l'intelligence, d'où résultent des idées nouvelles produites par les idées acquises antérieurement et par les idées innées.

Des âges. — De l'extérieur de l'homme. — Physionomie. — Expression du visage. — Géants. — Nains.

C'est à l'âge de la puberté et pendant les premières années qui suivent cette époque, que le corps de l'homme achève son accroissement. Quelques sujets croissent jusqu'à l'âge de vingt-deux ou vingt-trois ans. A cette époque de la vie, l'homme a la taille souple et mince, le corps, les cuisses et les jambes assez grêles parce que les muscles n'ont pas encore atteint leur développement complet; mais peu à peu on les voit se dessiner plus nettement; les dépressions se comblent au moyen de la graisse, les membres et les angles s'arrondissent, et à l'âge de trente ans, on peut dire qu'au point de vue des proportions de sa forme, l'homme a atteint son degré de perfectionnement.

Les femmes arrivent à ce point de développement beaucoup plus tôt que les hommes; leur âge de puberté est aussi plus précoce. Les chairs, les os qui forment leurs organes étant moins compactes, moins nourris et, par leur masse, formant un volume moindre, sont développés beaucoup plus rapidement. Le corps d'une femme de vingt ans est aussi parfait, quand au développement de la forme, que celui d'un homme de trente ans.

L'homme bien fait doit avoir le corps carré, les contours de ses muscles doivent être nettement accusés, leur consistance doit être dure, les traits sont bien accentués. La femme, au contraire, a des traits plus fins, ses contours sont adoucis, ses formes plus arrondies, l'homme représente la force, la majesté; à la femme appartiennent la grâce et la beauté.

Tout annonce dans tous deux, dit Buffon, les maîtres de la nature : tout marque dans l'homme, même à l'extérieur, sa supériorité sur tous les êtres vivants; il se soutient droit et élevé, son attitude est celle du commandement; sa tête regard le ciel et présente une face auguste, sur laquelle est imprimé le caractère de sa dignité; l'image de l'âme y est peinte par la physionomie; l'excellence de sa nature perce à travers les organes matériels et anime d'un feu divin les traits de son visage; son port majestueux, sa marche ferme et hardie, annoncent sa noblesse et son rang; il ne touche à la terre que par les extrémités les plus éloignées; il ne la voit que de loin et semble la dédaigner. Les bras ne lui sont pas donnés pour servir de piliers d'appui à la masse de son corps; sa main ne doit pas fouler la terre et perdre par des frottements réitérés, la finesse du toucher dont elle est le principal organe; et bras et la main sont faits pour servir là des usages plus nobles, pour exécuter les ordres de la volonté, pour saisir les choses éloignées, pour écarter les obstacles, pour prévenir les rencontres et le choc de ce qui pourrait nuire, pour embrasser et retenir ce qui peut plaire, pour le mettre à portée des autres sens.

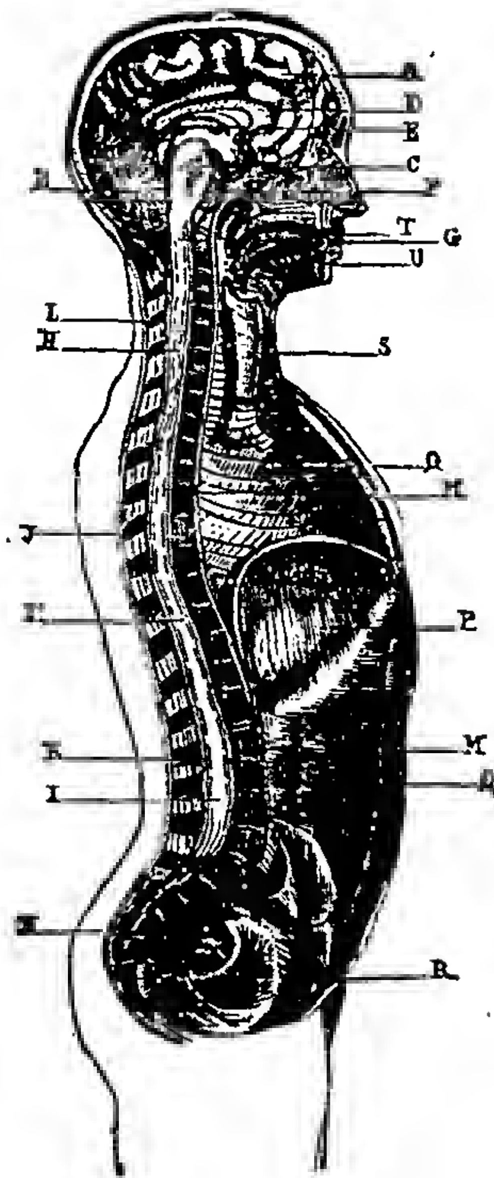
Lorsque l'âme est tranquille, toutes les parties du visage sont dans un état de repos; leur proportion, leur union, leur ensemble marquent encore assez la douce harmonie des pensées et répondent au calme de l'intérieur; mais lorsque l'âme est agitée, la face humaine devient un tableau vivant, ou les passions sont rendues avec autant de délicatesse que d'énergie, où chaque mouvement de l'âme est exprimé par un trait, chaque action par un caractère, dont l'impression vive et prompte dépasse la volonté, nous décèle et rend au dehors, par des signes pathétiques, les images de nos secrètes agitations.

C'est surtout dans les yeux qu'elles se peignent et qu'on peut les reconnaître; l'œil appartient à l'âme plus qu'un autre organe; il sembre y toucher et participer à tous ses mouvements; il en exprime les passions les plus vives et les émotions les plus tumultueuses, comme les mouvements les plus doux et les sentiments les plus délicats; il les rend dans toute leur force, dans toute leur pureté, tels qu'ils viennent de naître; il les transmet par des traits rapides qui portent dans une autre âme le feu, l'action, l'image de celle dont ils partent. L'œil reçoit et réfléchit en même temps la lumière de la pensée et la chaleur du sentiment; c'est le sens de l'esprit et la langue de l'intelligence.

Le front est une des grandes parties de la face et l'une de celles qui contribuent le plus à la beauté de sa forme; il faut qu'il soit d'une juste proportion, qu'il ne soit ni trop rond, ni trop plat, ni trop étroit, ni trop court, et qu'il soit regulièrement garni de cheveux au dessus et aux côtés. Tout le monde sait combien les cheveux font à la physionomie; c'est un défaut d'être chauve.

Le nez est la partie la plus avancee et le trait le plus apparent du visage: mais comme il n'a que très-peu de mouvement et qu'il n'en prend ordinairement que dans les plus fortes passions, il fait plus à la beauté qu'à la physionomie, et à moins qu'il ne soit fort disproportionné ou tres-difforme, on ne le remarque pas autant que les autres parties qui ont du mouvement, comme la bouche ou les yeux. La forme du nez et sa position plus avancée que celle de toutes les autres parties de la face, sont particuliers à toute l'espèce humaine, car la plupart des animaux ont des narines ou des naseaux, avec la cloison qui les sépare; mais dans aucun, le nez ne fait un trait élevé et avancé; les singes même n'ont, pour ainsi dire, que des narines, ou du moins leur nez, qui est posé comme celui de l'homme, est si plat et si court, qu'on ne doit pas le regarder comme une partie semblable. C'est par cet organe que l'homme et la plupart des animaux respirent et sentent les odeurs. Les oiseaux n'ont point de narines; ils ont seulement deux trous ou deux conduits pour la respiration et l'odorat.

La bouche et les lèvres sont, après les yeux, les parties du visage qui ont le plus de mouvement et d'expression; les passions influent sur ces mouvements; la bouche en marque les différents caractères par les différentes formes qu'elle prend. L'organe de la voix anime encore cette partie, et la rend plus vivante que toutes les autres; la couleur vermeille des lèvres, la blancheur de l'émail des dents, tranchent



ANATOMIE DE L'HOMME (Coupe vertioale de la tête et du trono de l'homme).

A. Cerveau. — B. Cervelet. — C. Moëlle allongée. — D. E. Corps calleux. — F. Base du crane. — G. H. I. Moëlle épinière. — J. K. L. M. Colonne vertebrale. — N. Sacrum. — O. Thorax. — P. Diaphragme. — Q. Abdomen. — R. Pubis. — S. Trachée. — T. Bouche. — U. Pharynx.

avec tant d'avantage sur les autres couleurs du visage, qu'elles paraissent en faire le point de vue principal; on fixe, en effet, les yeux sur la bouche d'un homme qui parle, et on les y arrête plus longtemps que sur les autres parties; chaque mot, chaque articulation, chaque son, produisent des mouvements différents dans les lèvres. Quelques variés et quelques rapides que soient ces mouvements, on pourrait les distinguer

tous les uns des autres; on a vu des sourds en connaître si parfaitement les différences et les nuances successives, qu'ils entendaient parfaitement ce qu'on disait en voyant comment on le disait.

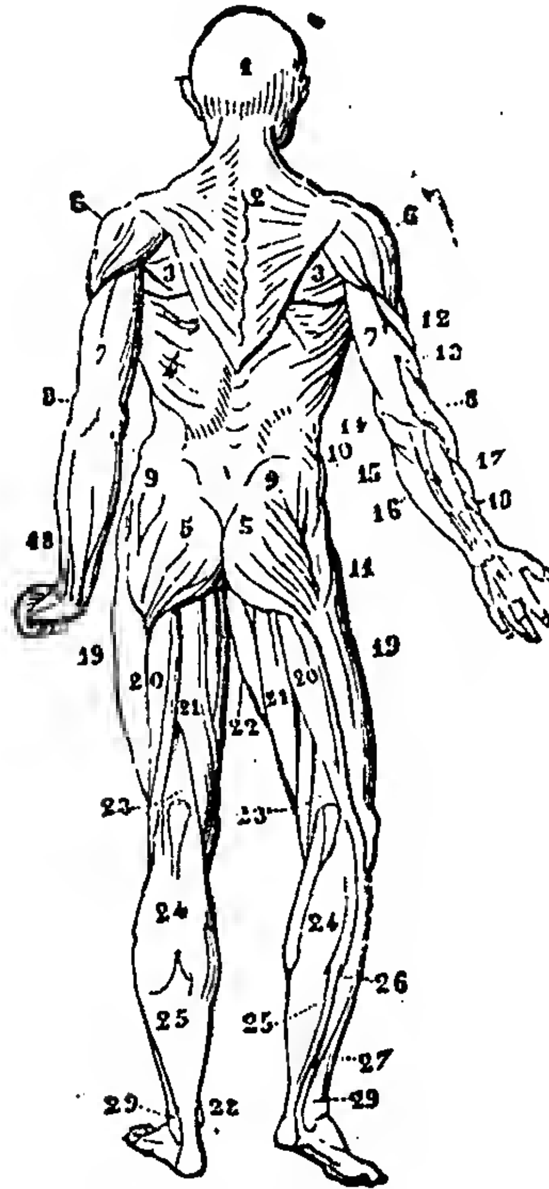
Dans les instincts les plus vifs des passions, la mâchoire inférieure a souvent un mouvement involontaire, comme dans les mouvements où l'âme n'est affectée de rien : la douleur, le plaisir, l'ennui, font également bâiller; mais il est vrai qu'on bâille vivement, et que cette espèce de convulsion est trop vive dans la douleur et le plaisir, au lieu que le bâillement de l'ennui en porte le caractère par la lenteur avec laquelle il se fait.

Dans le ris immodéré et dans presque toutes les passions violentes, les lèvres sont ouvertes : mais dans des mouvements de l'âme plus doux et plus tranquilles les coins de la bouche s'éloignent sans qu'elle s'ouvre, les joues se gonflent, et chez quelques personnes, il se forme sur chaque joue, à une petite distance des coins de la bouche, un léger enfoncement que l'on appelle la *fossette;* c'est un agrément qui se joint aux grâces dont le souris est ordinairement accompagné. Le souris est une marque de bienveillance, d'applaudissement et de satisfaction intérieure : c'est aussi une façon d'exprimer le mépris et la moquerie; mais dans ce souris malin, on serre davantage les lèvres l'une contre l'autre, par un mouvement de la lèvre inférieure.

Les joues sont des parties uniformes qui n'ont par elles-mêmes aucun mouvement, aucune expression, si ce n'est par la rougeur ou la pâleur qui les couvre involontairement dans des passions différentes; ces parties forment le contour de la face et l'union des traits; elles contribuent plus à la beauté du visage qu'à l'expression des passions. Il en est de même du menton, des oreilles et des tempes

On rougit dans la honte, la colère, l'orgueil, la joie; on pâlit dans la crainte, l'effroi et la tristesse. Cette altération de la couleur du visage est absolument involontaire; elle manifeste l'état de l'âme sans son consentement; c'est un effet du sentiment, sur lequel la volonté n'a aucun empire; elle peut commander à tout le reste, car un instant de réflexion suffit pour qu'on puisse arrêter les mouvements musculaires du visage dans les passions, et même pour les changer; mais il n'est pas possible d'empêcher le changement de couleur, parce qu'il dépend d'un mouvement du sang dû au défaut d'action momentané du nerf grand sympathique qui dirige la circulation.

La tête en entier prend, dans les passions, des positions et des mouvements différents : elle est abaissée en avant dans l'humilité, la honte, la tristesse; penchée de côté dans la langueur, la pitié; élevée dans l'arrogance; droite et fixe dans l'opiniâtreté; la tête fait un mouvement en arrière dans l'étonnement, et plusieurs mouvements réitérés



ANATOMIE DE L'HOMME (Muscles).

1. Muscle occipital. — 2. Trapèze. — 3. Sous-épineux. — 4. Grand dorsal. — 5. Grand fessier. — 6. Deltoïde. — 7. Triceps brachial. — 8. Long supinateur. — 9. Moyen fessier. — 10. Grand oblique. — 11. Fascia lata. — 12. Coraco brachial. — 13. Biceps. — 14. Anconé. — 15. Cubital postérieur. — 16, 17. Extenseur des doigts. — 18. Rond pronateur. — 19. Vaste externe. — 20. Biceps crural. — 21. Demi-membraneux. — 22. Demi-tendineux. — 23. Poplité. — 24. Jumeaux. — 25. Soléaire. — 26. Fléchisseurs des orteils. — 27. Péroniers. — 28. Tendon d'Achille. — 29. Gouttière des péroniers.

de côté et d'autre dans le mépris, la moquerie, la colère et l'indignation.

Dans l'affliction, la joie, l'amour, la honte, la compassion, les yeux se gonflent tout à coup, des larmes très-abondantes les couvrent et les obscurcissent. L'effusion des larmes est toujours accompagnée d'une tension de muscles du visage, qui fait ouvrir la bouche.

Dans la tristesse, les deux coins de la bouche s'abaissent, la lèvre inférieure remonte, la paupière est abaissée à demi, la prunelle de l'œil est élevée et à moitié cachée par la paupière; les autres muscles de la face sont relâchés, de sorte que l'intervalle qui est entre la bouche et les yeux est plus grand qu'à l'ordinaire, et, par conséquent, le visage paraît allongé.

Dans la peur, la terreur, l'effroi et l'horreur, le front se ride, les sourcils s'élèvent, la paupière s'ouvre autant qu'il est possible; elle surmonte la prunelle, et laisse paraître une partie du blanc de l'œil au-dessus de la prunelle, qui est abaissée et un peu cachée par la paupière inférieure; la bouche est en même temps fort ouverte, les lèvres se retirent et laissent paraître les dents en haut et en bas.

Dans le mépris et la dérision, la lèvre supérieure se relève d'un côté et laisse paraître les dents, tandis que de l'autre côté elle a un petit mouvement comme pour sourire; le nez se fronce du même côté que la lèvre s'est élevée, et le coin de la bouche recule; l'œil du même côté est presque fermé, tandis que l'autre est ouvert à l'ordinaire; mais les deux prunelles sont abaissées comme lorsqu'on regarde du haut en bas.

Dans la jalousie, l'envie, la malice, les sourcils descendent et se froncent, les paupières s'élèvent et les prunelles s'abaissent, la lèvre supérieure s'élève de chaque côté; tandis que les coins de la bouche s'abaissent un peu, et que le milieu de la lèvre inférieure se relève pour joindre le milieu de la lèvre supérieure.

Dans le rire, les deux coins de la bouche reculent et s'élèvent un peu, la partie supérieure des joues se relève, les yeux se ferment plus ou moins, la lèvre supérieure s'élève, l'inférieure s'abaisse; la bouche s'ouvre, et la peau du nez se fronce dans les rires immodérés.

La hauteur totale du corps humain varie assez considérablement; les femmes ont en général cinq ou six centimètres de moins que les hommes

Parmi les monstruosités de la taille, soit comme grosseur, soit comme hauteur, nous citerons les plus remarquables.

En 1724, un homme du comté de Lincoln, en Angleterre, pesait 291 kil. 1/2, chaque jour, il mangeait 9 kil. 1/2 de bœuf. Il mourut à 29 ans laissant sept enfants.

Edouard Brimht, marchand anglais, qui mourut à l'âge de vingt-neuf ans également, pesait 303 kilogr. 1/2.

Sponer, de la province de Warmick, âgé de 57 ans quand il mourut, pesait 324 kilogr. 1/2, depuis longtemps il lui était impossible de marcher.

Unyeaut qu'on exhibait à Paris en 1735, avait une hauteur de six pieds, huit pouces, huit lignes; il était né à Tornéo, en Finlande.

Le géant de Thoresby, en Angleterre, était haut de sept pieds cinq pouces.

Le duc de Wurtemberg avait pour portier un géant dont la taille atteignait sept pieds et demi.

En Finlande, le géant Cajumus était haut de sept pieds huit pouces.

Un garde du duc de Brunswick avait huit pieds six pouces.

Un garde du roi de Prusse avait huit pieds six pouces; il était né en Suède.

Nous citerons encore le géant Tyrolien, Gilli, né à Trente, haut de huit pieds deux pouces; et enfin le célèbre Goliath, tué par David et qui avait neuf pieds quatre pouces.

Lecat, de Rouen, qui s'est occupé des hommes gigantesques à fait des recherches sur ceux qui sont célèbres dans l'antiquité. Il a rapporté que la fille géante vue par Goropius, avait dix pieds de hauteur, que le corps d'Oreste avait dix pieds et demi, que Segondilla, Pusio et Gabarra, qui vivaient au temps de Pline, avaient plus de dix pieds; il cite encore Funnam, écossais qui avait dix pieds.

Parmi les *nains*, celui du roi de Pologne, appelé Bébé avait 33 pouces de hauteur; il mourut à l'âge de 23 ans; son squelette est au Muséum de Paris.

Un gentilhomme polonais qu'on voyait à Paris en 1760 était haut de vingt-huit pouces, son frère en avait trente-quatre.

Un nain de Bristol, haut de 31 pouces, pesait 6 kilogr. 1/2.

En 1751, on voyait à Amsterdam, un paysan de Frise, âgé de 26 ans et qui ne mesurait que vingt-neuf pouces.

A Londres, on voyait, à la même époque, un nain de Norfolk qui, âgé de vingt-deux ans, n'était haut que de trente-huit pouces et pesait seulement vingt-sept livres.

On a calculé que l'homme, toute proportion gardée, est plus fort que tous les autres animaux. Buffon rapporte que les portefaix de Turquie portent des fardeaux de neuf cents livres. M. Desaguiers a trouvé des hommes capables de porter deux mille livres.

Les hommes exercés à la course soutiennent plus longtemps cet exercice; les coureurs d'Ispahan étaient autrefois très-réputés pour leur vitesse, beaucoup d'entre eux faisaient trente-six lieues en quatorze ou quinze heures. Les Hottentots devancent les lions à la course et fatiguent, en les poursuivant pour s'en emparer, certains animaux tels que *l'original*, aussi légers que des cerfs.

De la vieillesse.

La vieillesse est cette période de la vie qui s'étend depuis soixante-dix ans jusqu'à la mort.

A cette époque, le corps diminue de volume, cette déperdition s'opère plus particulièrement sur les muscles, sur les os. Les cheveux et les dents tombent, les os, dans les régions où ils ne sont pas mobiles, se soudent les uns aux autres. Le blanc de l'œil devient gris, la prunelle perd aussi de sa couleur. La digestion n'a plus la même énergie, elle est plus lente comme tous les actes qui l'accompagnent. Le sang se forme beaucoup plus lentement que chez l'adulte.

Le cœur aussi diminue de volume et comme la circulation est moins rapide, la chaleur animale ne se développe plus aussi facilement, ce qui rend les vieillards sensibles au froid. La peau flasque, molle, est sèche au toucher. Le cerveau et la moelle épinière diminuent un peu de volume. Beaucoup de nerfs disparaissent, c'est-à-dire que leurs extrémités s'effacent. De là résulte la perte de sensibilité dans les parties où se rendaient ces nerfs.

La vue, l'ouïe, le toucher, le goût et l'odorat ne remplissent plus leurs fonctions avec la même vigueur.

Le sommeil chez le vieillard arrive facilement, mais le réveil ne se fait qu'avec lenteur; pendant son sommeil, il repose peu ses forces; il recherche le calme et le repos; son activité s'efface peu à peu. L'intelligence se maintient plus longtemps, mais elle perd néanmoins de son énergie.

La moyenne de la durée de la vie augmente. Ainsi, la moyenne de la vie, au temps de l'empire romain, était de trente ans. Actuellement la moyenne de l'existence en France est de 37 ans; en Suisse de 39 ans. En Angleterre, il y a un centenaire sur 3,100 habitants ; en Russie il y a 1 pour 245.

La mort naturelle survient lorsque chacun des organes cesse de fonctionner successivement. Les forces manquent à ces organes, la nutrition ne se fait plus, les organes des sens, le cerveau cessent de fonctionner, la voix et le mouvement se perdent peu à peu.

« L'idée de notre heure suprême, dit « Bichat, n'est pénible que parce qu'elle « termine notre vie animale, que parce « qu'elle fait cesser toutes les fonctions « qui nous mettent en rapport avec ce « qui nous entoure. C'est la privation « de ces fonctions qui sème l'épouvante « et l'effroi sur le bord de notre tombe. »

Hoquet (*Méd.*). Ce spasme se développe souvent sans cause appréciable. On le fait cesser très-promptement par des moyens très-simples consistant, soit à boire un peu d'un liquide très-froid ou très-acide, comme un peu de glace ou de vinaigre, soit à retenir sa respiration aussi longtemps que possible. On réunit ces deux moyens en buvant un demi-verre d'eau fraîche, très-lentement et *sans respirer*. On le fait cesser également en détournant l'attention de la personne qui a le hoquet par une surprise. Quelquefois, ces moyens ne suffisent pas, et il faut demander au pharmacien une potion *anti-spasmodique* contenant de l'eau de fleur d'oranger, de l'éther, du chloroforme.

« Quant au hoquet qui survient dans diverses maladies fébriles, il ne cède pas toujours à ces moyens simples;

alors, son traitement est subordonné à celui de ces maladies. »

(Dr Dehaut.)

Hors-d'œuvre (*Savoir-vivre*). Mets de peu d'importance qui se servent immédiatement après le potage et qui restent ensuite sur la table jusqu'au second service (voy. *service de la table*). Les hors-d'œuvres se servent dans de petites assiettes ou dans des bateaux spéciaux appelés *hors-d'œuvriers*.

« Si les *entrées*, dit le spirituel Grimod, nous rappellent les belles pièces qui composent le premier étage d'un vaste hôtel, on peut regarder les *hors-d'œuvres* comme ces petits cabinets, ces boudoirs, ces pièces de dégagement qui, ajoutant à l'agrément d'une distribution, font valoir les pièces majeures et complètent un bel appartement, ou, si on aime mieux, comme ces entresols élégants, logements qui annoncent moins d'opulence et de prétentions qu'un premier étage, mais dont quelquefois le loyer est aussi cher et l'ameublement aussi dispendieux.

« Le hors-d'œuvre est, en cuisine, un mets dont, à la rigueur, on pourrait se passer sans que le service en souffrît, ainsi que son nom même l'indique, mais que cependant l'usage a tellement naturalisé sur nos tables, qu'un grand dîner sans hors-d'œuvre, serait aussi peu de mise qu'une jolie femme sans rouge.

« En général, les vrais gourmands font peu de cas de ces hors-d'œuvres qu'ils regardent comme un remplissage inutile, plus digne de figurer dans un déjeuner solide ou dans une collation, qu'à un repas aussi régulier et aussi sévère que doit l'être tout grand dîner. Mais les femmes ont beaucoup de goût pour ces bagatelles qui les distraient, leur fournissent l'occasion de faire admirer leurs jolis doigts et amusent leur appétit sans surcharger leur estomac. Laissons-les à ce divertissement, et, pendant qu'elles s'en occupent, allons droit au fait; passons en revue toutes les entrées, et n'en laissons refroidir aucune. »

Hors-d'œuvre végétaux. Ce sont : les *cornichons*, les *olives farcies*, les *fruits et légumes marinés* ou *confits*, les *achards*, les *petits artichauts à la poivrade*, les *raiforts*, les *cerneaux*, les *figues*, les *betteraves*, les *mûres*, les *radis*, etc., etc.

Hors-d'œuvre animaux. Les *grillades*, les *langues fourrées*, les *rillettes*, les *cervelas*, le *jambon cru*, le *bœuf fumé*, les *harengs grillés*, les *filets de merlan*, les *crevettes*, le *thon mariné*, les *sardines*, les *huîtres*; les anchois en salade et en canapé, le beurre, les petits pâtés, sont des hors-d'œuvres animaux.

Hors-d'œuvre chauds. On appelle *hors-d'œuvres chauds* les petits pâtés chauds, les croustades, les bouchées, les croquettes, les *cromesquis* (mélange de volaille, gibier, truffes enveloppé de tétine de veau et couvert de pâte à frire), les timbales de nouille; les huîtres cuites, les orlys d'huîtres, de soles, d'anchois, de vives ; les tartelettes au foie gras, les cassolettes, les coquilles de volailles, d'huîtres, de homard, de crevettes, de queues d'écrevisses, etc., les caisses de mauviettes, de foie gras, etc., les crépinettes, les boudins blancs; les petits soufflés de volaille, de gibier, etc.; les fritures mêlées, les rissoles de gibier, de poisson; les ramequins, etc.

Hors-d'œuvre froids. Voici la liste des principaux hors-d'œuvre froids, avec la manière de les servir sur la table.

Aceto-dolce. Se dresse dans un bateau.

Achards. On les égoutte, on les étanche à la serviette, et on les sert, dans un hors-d'œuvrier, abondamment imprégnés d'huile d'olive. Dans les colonies, on les accommode avec de la double crême de lait de chèvre en place d'huile.

Anchois. Se servent en filets ou en salade, comme il a été dit à notre article Anchois.

Artichauts. A la ménagère ou à la poivrade, comme il est dit à notre article Artichaut. On peut les servir sur des feuilles de vigne et les accompagner d'une petite saucière où est une vinaigrette.

Betteraves au vinaigre. On les sert par tranches.

Beurre. Dans un bateau, soit en pain, soit en rouelles, en pyramides, etc. Voir notre article Beurre.

Bigarreaux, *guignes*, *cerises* conservés dans du vinaigre. On les dresse dans le hors-d'œuvrier.

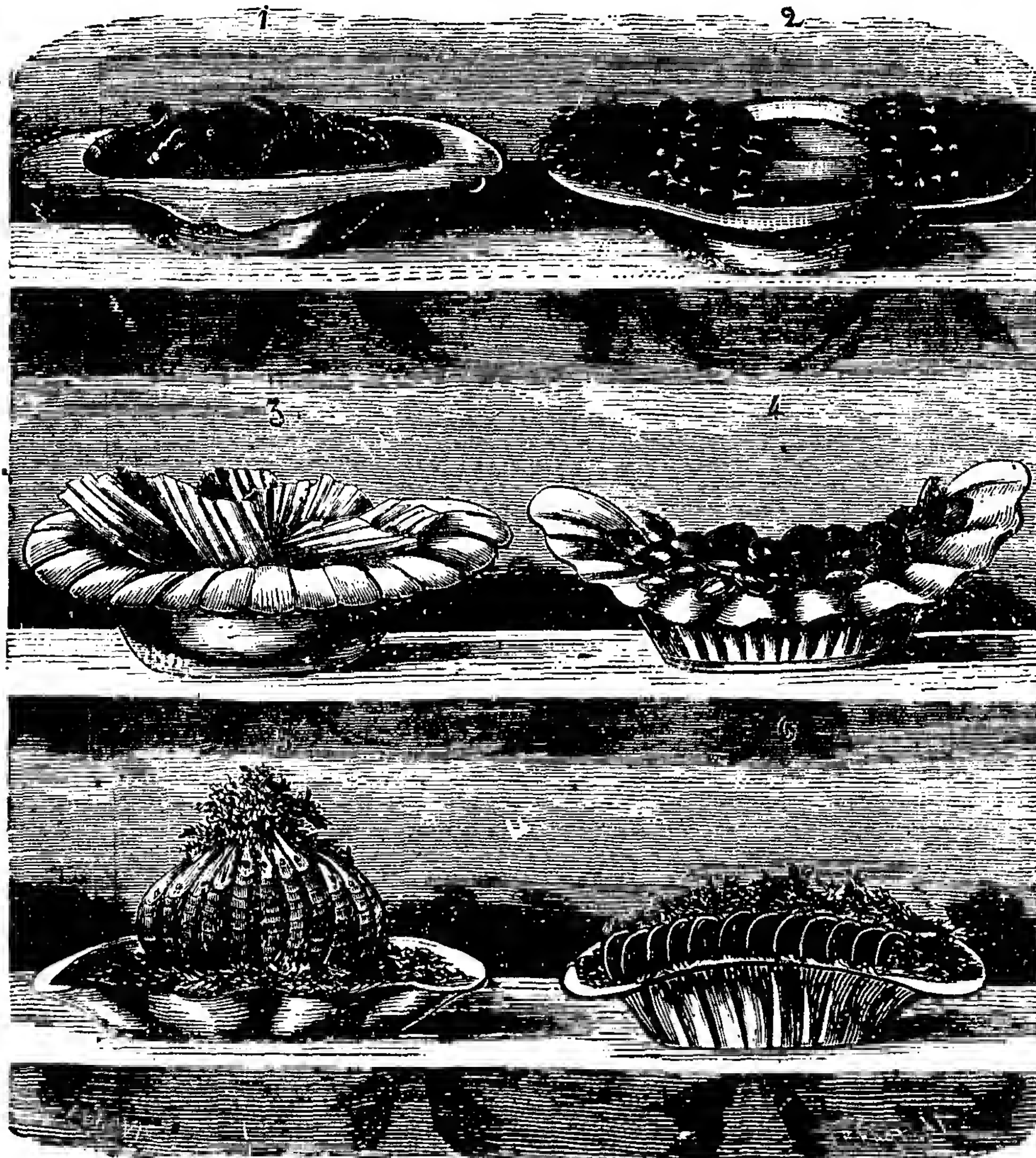
Brochets marinés. Découper en tranches les filets; dressez-les dans un hors-d'œuvrier, arrosez-les d'huile.

Canapés. Les dresser en pile sur une assiette.

« *Canapés de harengs à la russe.* Enlever les filets de deux harengs bien dessalés, en retirer les peaux et les diviser en petits filets; passer les laitances au tamis et les mêler à une pomme aigre bien hachée, masquer avec cet appareil des tranches de pain fines et uniformes, couvertes de beurre, et ranger les filets de harengs dessus. (MM. Bernard et Dubois). »

Céleri. On coupe les cœurs en quatre et on les dresse dans un bateau sur une petite assiette.

Les tranches cuites de céleri-rave s'assaisonnent comme une salade; on peut y mêler des filets d'anchois ou de thon et les orner de jaune d'œuf en miettes



HORS-D'ŒUVRE

1. Piments et cornichons. — 2. Radis. — 3. Beurre. — 4. Olives. — 5. Crevettes. — 6. Saucissons

Cerneaux. Sur un peu de verjus et assaisonnés de gros sel au moment de servir.

Cervelas. On les coupe en tranches et on les dresse en couronne autour du hors-d'œuvrier.

« *Cervelas maigres à la bénédictine.* Les cervelas à la bénédictine sont coupés en tranches et servis dans un bateau entourés de branches de persil. On en doit la recette au Bénédictins.

« Dépouiller des anguilles; en hacher la chair avec un peu de chair de carpe, en y ajoutant du beurre frais, un peu de persil et de ciboules hachés, quelques échalotes, une pointe d'ail et fines épices; incorporer quelques œufs et après un mélange complet en emplir des boyaux de poissons et les lier de distance en distance. Ces cervelas sont exposés à la fumée de la cheminée pendant trois jours, puis mis à cuire dans du vin blanc, assaisonnés d'oignons, de racines, etc.

« On peut les employer dès qu'ils sont complètement refroidis. »

(Le Baron Brisse.)

Concombres marinés. Voir notre article Concombre.

Cornichons. Dans un bateau avec du vinaigre.

Crevettes. Leur couper les barbes et dresser en les entourant de persil.

Écrevisses. On ne sert en hors-d'œuvre que les queues soigneusement épluchées. On les dresse en pyramide sur une assiette ou sur un bateau; on garnit de feuilles de persil et on sert, à part, une petite mayonnaise ou une vinaigrette.

Estomacs d'oies fumés. Dans un bateau, en très-minces tranches entourées de branches de persil.

Figues fraîches. Sur des feuilles de vigne.

Harengs marinés. Voy. notre article Hareng.

Harengs saurs ou *fumés.* On les chauffe vivement sur le gril ou à la vapeur de l'eau bouillante pour en retirer la peau. On lève les filets, on les débarrasse des petites arêtes: on les pare; on les dispose dans un bateau et on les arrose d'huile d'olive.

Harengs salés. Il faut au préalable les faire dessaler durant un jour ou deux dans de l'eau coupée avec du lait et plusieurs fois renouvelée, les égoutter ensuite, puis les ranger dans un vase avec oignons émincés, laurier, poivre en grains et baignant dans du vinaigre mélangé à de l'eau tiède; les laisser ainsi mariner quelques heures, puis en retirer la peau, en couper les têtes, en parer les queues, et les couper en trois parties, pour les reformer ensuite, quand on les dresse, les uns à côté des autres dans le bateau; les arroser avec de l'huile et du vinaigre et les entourer de lames de cornichons, ou, mieux encore, de concombres salés.

« On peut aussi lever les filets des harengs, les diviser en petites bandes, les disposer dans un bateau et les garnir avec du persil haché, des câpres, de l'huile et du vinaigre. »

(Le Baron Brisse.)

Homard. On arrange en coquilles les chairs des jeunes homards, que l'on coupe en minces filets; on les couvre d'une mayonnaise avec feuilles de persil et d'estragon, hachés très-fin.

On peut encore dresser en couronne, autour d'un hors-d'œuvrier, des filets de homard; ensuite on verse, au milieu une *macédoine* faite avec du thon, des filets d'anchois ou de harengs saurs, des chairs de homard, des queues épluchées de crevettes, des olives sans noyau, des cornichons, des betteraves, etc., le tout coupé par morceaux et mêlé à une mayonnaise.

Huîtres. Voy. notre article Huitres.

Huîtres marinées. Les huîtres marinées se vendent en demi-barils; on les saupoudre de persil haché et on les sert avec la marinade passée à travers un linge.

Jambon. Qu'il soit cru ou cuit, on le coupe en tranches minces, on le dresse dans un bateau et on l'orne de feuilles de persil.

Langue à l'écarlate. Se sert comme le jambon, seulement, on l'orne de gelée hachée.

Melon. Se sert en tranches; on sépare les chairs de l'écorce, mais sans les détacher entièrement; on les accompagne de sucre en poudre ou de sel.

Olives. On les sert ordinairement dans de l'eau où elles baignent, sinon elles sont sujettes à noircir.

Petits pains à la française. « Ce hors-d'œuvre froid, emprunté à MM. Dubois et Bernard, se compose de petits pains longs, uniformément moulés avec de la *pâte anglaise;* rangés à distance sur une plaque, mis à lever à une température douce, dorés à l'œuf et cuits ensuite à four modéré. Quand ils sont cuits, les vider en les ouvrant par dessus et les remplir soit avec du foie gras, soit avec

toute espèce de salpicon de volaille, homard, écrevisses, etc., liés avec de la mayonnaise.

« A la campagne, cette préparation est un agréable passe-temps pour qui en a le goût. » (Le Baron Brisse.)

Piments. S'ils sont verts et frais, on les débarrasse de leurs queues, on les fend longitudinalement en quatre, sans séparer complétement leurs parties; on les sert sur un bateau.

S'ils sont confits au vinaigre, on les exprime et on les émince, pour les assaisonner de sel et d'huile.

Radis. En buisson sur le hors-d'œuvrier; les accompagner de beurre et de sel.

Raifort. En tranches minces autour d'un hors-d'œuvrier. Accompagne ordinairement le bœuf bouilli.

Sardine. Quand elles sont fraîches, on les passe sur le gril et on les mange avec des tartines beurrées; salées, on les écaille et on les sert dans le hors-d'œuvrier, en les entourant de persil.

Saucissons. On les coupe obliquement par tranches minces et on les sert en couronne dans un hors-d'œuvrier.

Saumon fumé. On le passe un instant sur le gril, on le coupe en tranches minces, on le dresse sur le hors-d'œuvrier et on l'accompagne d'une bordure de persil.

Thon mariné. En tranches, orné de petites branches de persil. On peut aussi placer les tranches de thon dans un hors-d'œuvrier, les arroser d'un peu d'huile et les entourer de minces tranches de citron.

Boîte de hors-d'œuvre. C'est une boîte qui renferme les ustensiles nécessaires pour le service des hors-d'œuvre; pelle à servir le poisson; cuiller à jour pour les olives; cuiller à beurre; fourchette pour les cornichons.

Hortensia ou Rose du Japon (*Hort.*). Belle plante du Japon qui a été accueillie chez nous avec beaucoup de faveur. Elle porte, de juin à novembre, des fleurs d'un rouge purpurin. Il lui faut une terre de bruyère et l'exposition du nord-est; on la garantit des gelées au moyen d'une couverture en paille et on lui donne au printemps, de nombreux arrosements; la taille est nécessaire pour obtenir une belle forme.

L'hortensia se multiplie par boutures par séparation des rejetons enracinés. Pour donner plus de vigueur aux boutures, on supprime les premières fleurs. Cultivé en pots, ou en caisses, l'hortensia veut de la terre de bruyère renouvelée tous les ans; on l'expose à mi-soleil et on le rentre en hiver.

Hortensia bleu. Certains terrains font quelquefois prendre la couleur bleue aux fleurs de l'hortensia.

Houakaka (*Poudre de*). Nom que l'on donnait, avant la révolution, à une poudre qui arrivait des Indes-Orientales par voie de Cadix et qui n'était autre chose que du macis et de la fleur de vanille porphyrisés avec du sucre. Elle servait à aromatiser le café.

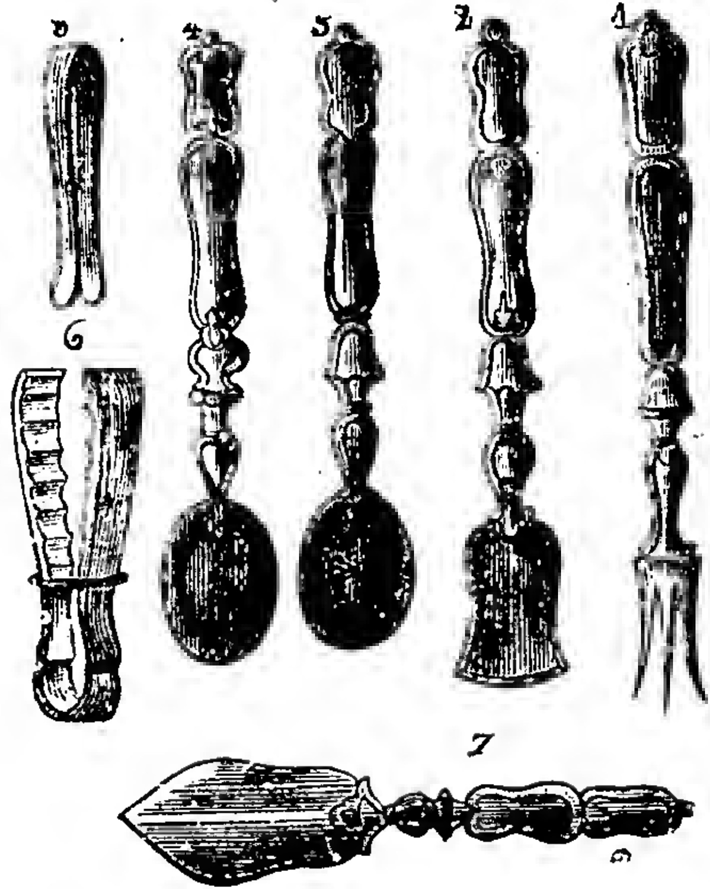
Houblon (*Conn. us.*). Plante vivace, grimpante et sarmenteuse, à fruit en cône formé par des écailles minces entre chacune desquelles sont deux petits akènes. Le houblon croît partout en Europe; il vient naturellement et sans culture dans les haies; on ne le cultive que dans les pays où la bière forme la base des boissons fermentées (voir Houblonnière). Les graines amères et légèrement aromatiques du houblon sont employées en médecine comme toniques, antiscrofuleuses, antiscorbutiques, etc. Les jeunes bourgeons, cuits dans l'eau salée, ont une saveur très-agréable et se mangent à la manière des asperges.

La poussière odorante qui se trouve à la face interne des écailles du cône porte le nom de *Lupulin.*

Les racines longues et traçantes du houblon, sont dépuratives; elles augmentent la quantité des sueurs et des urines; on en obtient des effets analogues à ceux de la salsepareille dans les maladies chroniques de la peau, les dartres; on les donne en décoction à la dose de 45 grammes par litre d'eau.

Houblonnière (*Agric.*). La houblonnière est le terrain où l'on cultive le houblon. On l'entoure de haies ou de murs pour la garantir des bestiaux; on l'établit dans une terre profonde plutôt légère que forte. Après avoir profondément labouré le sol, on procède à la plantation de rejetons enracinés, détachés des vieux pieds, ou de boutures de tiges élevées d'avance en pépinière. Les pieds sont placés en lignes, à la distance de 2 à 3 mètres les uns des autres en tous sens. On peut opérer la plantation en octobre; mais il vaut mieux le faire

en mars, avril ou mai. On creuse, pour chaque pied, une fosse d'un mètre cube (1 m. en tous sens); on emplit ce trou avec la meilleure terre dont on dispose en la mélangeant par moitié avec du fumier très-consommé auquel on ajoute des cendres tamisées et surtout des cendres de houille. On dispose chaque emplacement en monticule formant cuvette à son sommet, pour retenir les eaux de pluie. Au sommet, on plante 4 ou 5 pieds, l'un au milieu et les autres autour de lui. A l'automne suivant, on laboure; en mars, on déchausse les



BUITE A HORS-D'ŒUVRE

1. Fourchette à cornichons. — 2. Cuiller à thon. — 3. Cuiller à olives. — 4. Cuiller pour beurre. — 5. Pince à os. — 6. Pince à asperges. — 7. Truelle à poissons.

pieds avec précaution; on coupe à la serpette les pousses de la première année à 5 centimètres de la souche, on recouvre les pieds avec de la nouvelle terre mêlée de terreau gras, de cendres ou de fumier consommé; on rétablit les buttes. Lorsque les tiges ont atteint 50 centimètres de hauteur, on enfonce autour de chaque butte trois perches de 3 mètres que l'on incline un peu les unes vers les autres. Les années suivantes, on remplace ces rames ou perches par d'autres plus grandes; on lie les tiges, sans les serrer, avec des attaches fournies par la houblonnière elle-même. On laboure et on bine plusieurs fois par an. La seconde année, on pince les bourgeons latéraux jusqu'à 2 mètres ou 2 mètres 50 de haut et on obtient une demi-récolte; l'année suivante, la récolte est complète. La houblonnière dure 10 ans. On procède à la récolte lorsque les cônes exhalent une odeur aromatique et ont acquis une teinte vert-jaunâtre. On coupe chaque plant par le pied, on arrache les perches, on les incline sur des chevalets, on cueille les cônes et on les dépose dans des corbeilles. On les dépose en couches minces dans des greniers aérés où on les remue souvent, ou bien on les



Hortensia.

fait sécher dans des séchoirs spéciaux. Quand il est sec, on porte le houblon, dans des chambres obscures où on le tasse. Quelquefois, on le met dans de grands sacs.

Parmi les ennemis du houblon, on cite la chenille de l'hépiale qui, vers la fin du printemps, dépose vers le bas du plant des œufs noirs et très-petits. Les chenilles qui en naissent s'enfoncent en terre et dévorent les racines du houblon. On ne peut chasser cet insecte que par une bonne fumure de fiente de porc.

Houe (*Agric.*). Instrument qui sert aux labours à bras, aux binages et aux sarclages, etc., dans la petite culture. Le fer en est carré, trapézoïde, triangulaire ou fourchu et formé alors de deux

longues dents plates; sous cette dernière forme il est employé à façonner les vignes.

Dans la grande culture, il est plus économique, pour biner les terres ensemencées en ligne au moyen du semoir, d'avoir recours à la *houe à cheval*, instrument armé ordinairement de 3 fers de houe triangulaires portés sur 3 roues.

Houille ou *Charbon de terre* (*Conn. us.*). Substance noire et luisante provenant de débris de plantes (et surtout de fougères gigantesques) emportés par les eaux, entassés dans les bas-fonds, amoncelés dans les marais et les dépressions de terrain, durant les premières époques géologiques; et ensuite recouverts de couches de terrains comprimés à l'aide des eaux, décomposés par la chaleur intérieure du globe.

La houille se trouve surtout dans les terrains de transition en amas irréguliers; elle présente ordinairement a l'analyse, la composition suivante : carbone, 84; hydrogène, 5; oxygène, 7. Son poids spécifique est de 1,2 à 1,4.

On appelle *anthracite* un combustible voisin de la houille, mais plus dur, brûlant plus difficilement et ne donnant pas de coke.

La *lignite* est un autre combustible minéral que l'on trouve dans les terrains secondaires et surtout tertiaires. La formation de la lignite est analogue à celle de la houille; mais les débris végétaux qui ont formé la première ont été moins durcis, moins décomposés

La *tourbe* a été formée, dans des terrains tertiaires marécageux, par des amas de végétaux particuliers, surtout de végétaux herbacés; elle constitue un combustible fumeux, propre à chauffer les fours.

On distingue généralement quatre espèces de houille proprement dite :

1° La *houille grasse*, recherchée dans la métallurgie; elle se rapproche de l'anthracite. Elle provient des mines de Saint-Etienne, de Rive-de-Gier (Loire), du Forez (Haute-Loire), de Givors (Rhône), du Creuzot (Saône-et-Loire), de Fins (Allier), d'Anzin (près de Valenciennes), de Littry (Calvados), de Newcastle et de quelques autres points de l'Angleterre, de l'Ecosse et de la Belgique;

2° La *houille grasse marechale*, employée pour la forge, et qui contient un peu moins d'hydrogène;

3° La *houille à longues flammes*, employée de préférence pour l'extraction du gaz d'éclairage, à cause de sa richesse en hydrogène. Elle vient de Mons (Belgique) et de quelques mines de France : Rive-de-Gier, Commentry, etc.;



Houblon.

4° La *houille sèche à longues flammes*. Elle contient beaucoup d'oxygène et se rapproche des lignites. Elle s'emploie surtout pour le chauffage des habitations, la cuisson de la brique, de la chaux et du plâtre. On la trouve à Blanzy.

« Devant l'accroissement de la consommation de la houille, on s'est demandé si l'industrie, les usines, les chemins de fer, etc., n'étaient pas menacés de manquer, dans une époque relativement prochaine, de cet aliment essentiel.

« En présence de cette terrible éventualité, de sérieuses enquêtes ont été faites, et leur résultat est des plus consolants.

« Voici ce que nous lisons dans un rapport fait par le président du conseil général des mines :

« Cette crainte d'un épuisement aussi prochain des riches dépôts houillers anglais ne serait, en effet, nullement chimérique, si la production pouvait réellement se développer indéfiniment, suivant cette progression géométrique d'une extraction doublée tous les quinze à seize ans ; mais c'est là, précisément, ce qui est impossible. On oublie que la main d'œuvre, cet élément essentiel de toute industrie extractive, est limitée par la force même des choses.

« On arrivera, tôt ou tard, conclut le rapporteur, en tous pays, à un maximum de production houillère dû à la nature même des choses. Ce maximum ne me paraît pas pouvoir être supérieur, en Angleterre, à 200 millions de tonnes, ni en France, vu la faible étendue de nos bassins houillers, bien audessus de 30 millions de tonnes.

« Or, le stock houiller, en Angleterre seulement, d'après les calculs des économistes anglais, est de 80 milliards de tonnes jusqu'à la profondeur de 1,200 m. Il faudrait donc, à 200 millions par an, 400 ans pour les épuiser. Si l'on descendait jusqu'à 1,300 mètres, on se trouverait, d'après le *Geological Survey*, en présence d'un stock probable de 146 milliards de tonnes, c'est-à-dire que le monde aurait encore du charbon pour 750 ans.

« Mais, si les bassins houillers d'Angleterre sont plus nombreux et plus riches que ceux de la France, ils ne sont, certes, pas les seuls sur lesquels les industries de l'avenir puissent compter.

« On sait, en effet, que l'étendue des bassins houillers de l'Amérique est colossale et que leur exploitation est toute récente.

« La Russie qui s'alimentait, jusqu'en ces derniers temps, en Angleterre, commence à demander à son propre sol la houille dont elle a besoin, et de récentes découvertes laissent espérer que, sous peu, elle pourra faire concurrence aux bassins houillers anglais.

« Mais voici que la Chine, à son tour, s'annonce comme très-riche en gîtes carbonifères. M. Richtofen, qui a visité pendant quatre ans à peu près chacune de ses dix-huit provinces, la range comme la plus favorisée des contrées du globe sous ce rapport.

« Le bassin du fleuve Jaune et celui du fleuve Bleu, de même que la Kan-su, et surtout la province nord-occidentale de Shan-Si, renferment, paraît-il, des houillères d'une incalculable richesse.

« On a jadis parlé de réunir l'Europe au Céleste-Empire par une voie ferrée allant des frontières russes à Pékin. Il s'écoulera sans doute bien du temps avant la réalisation d'un projet aussi grandiose ; mais les avantages considérables que l'Europe et la Chine en retireraient nous donnent lieu de croire qu'il sera un jour mené à bien.

« Ce serait le signal d'une immense révolution économique, dont M. Richtofen a signalé les résultats possibles.

« Avec des voies de communication insuffisantes et des procédés primitifs d'exploitation, les Chinois ne retirent aujourd'hui de leurs richesses houillères que de maigres avantages.

« Que l'on ouvre des débouchés, qu'on introduise nos moyens perfectionnés d'extraction, ces richesses deviendront un jour actives, et la Chine alimentera, avec son charbon, l'industrie de l'Europe, qui, en échange, l'initiera à son progrès, l'arrachera à la stagnation où elle est restée depuis de si longs siècles.

« Cet échange de nouveaux germes de prospérité entre les grandes familles humaines est la plus éloquente manifestation de la Providence, et les peuples, pas plus que les hommes, ne doivent douter d'elle et désespérer de l'avenir. » (*Petit Moniteur.*)

DISTILLATION DE LA HOUILLE. Le gaz

d'éclairage ou *hydrogène carboné* s'extrait de la houille chauffée dans des cylindres. Dans cette distillation, les huiles et les gaz impropres à l'éclairage, se dégagent aussi; mais on les retient en les faisant passer à travers des couches d'eau et de chaux qui ne laissent sortir, à peu près épuré, que le gaz hydrogène carboné.

Cette distillation de la houille, donne naissance, d'abord à du *goudron*, qui se compose d'eau, d'ammoniaque, de benzine, d'acide phénique, de créosote, de paraffine et d'aniline.

La *benzine* ou essence de goudron rectifiée s'obtient en traitant les huiles de goudron par l'acide sulfurique, que l'on lave et que l'on mêle à de la soude caustique en petite quantité. On distille à plusieurs reprises avec de la chaux.

La créosote est un autre produit du goudron. Nous en avons parlé au mot CRÉOSOTE.

L'*aniline* est une substance incolore et d'une odeur désagréable qui s'obtient en dissolvant du nitro-benzine dans de l'alcool, puis en le saturant par l'ammoniaque et l'hydrogène sulfuré. Cette operation donne des aiguilles jaunes qui se transforment en aniline.

La houille contient, en outre, de la *naphtaline*, de la *paraffine*, de *l'acide phénique*, etc.

Houlette (*Econ. rur.*). C'est un instrument qui, de tout temps, a servi d'attribut au berger. La houlette se termine par un *fer en cuiller* qui sert à lancer des mottes de terre sur les moutons qui s'écartent et par un *crochet émoussé* pour saisir le pied de derrière d'un mouton effarouché et pour l'arrêter dans sa fuite.

Par analogie on a donné le nom de houlette à des instruments de jardinage. La *houlette à crochet* est une sorte de canne utile, lorsqu'en se promenant on rencontre une mauvaise herbe à couper, une plante à biner, une branche à abaisser, etc.; la *houlette déplantoir* n'est pas moins utile pour lever des marcottes, tirer de terre des oignons, des griffes, etc.

Houmiri ou Bois-rouge (*Conn. us.*). Arbre de la Guyane auquel on fait rendre, par incision, une résine balsamique rouge, transparente, cassante qui répand une odeur des plus agréables en brûlant.

Housse (*Econ. dom.*). « Quand on veut, dit Mme Millet-Robinet, protéger un meuble dont on craint de salir l'étoffe ou dont on veut couvrir l'étoffe usée, on y met des housses en toiles grise, en coutil ou, ce qui est plus gai, en toile perse; il y en a de charmantes à bas prix. En général, il vaut mieux que les housses ne recouvrent que l'étoffe du meuble et laissent voir le bois nu. Voici un modèle peu coûteux et très-facile à faire, à placer et à ôter; on peut y placer des garnitures, si telle est la mode.

« On taille un patron en papier ou en vieille étoffe, pour avoir bien exactement la forme du meuble à couvrir. S'il s'agit d'une chaise ou d'un fauteuil, on ourle ou on borde, de trois côtés, la housse du siége et on l'attache en dessous, derrière les pieds du fauteuil, avec de fortes épingles; il faut une coulisse en avant, parce que la partie antérieure du siége est un peu cintrée: on serre la coulisse en dessous, en ramenant les cordons vers le milieu du siége, où on les réunit par une rosette. Lorsque la housse se détend par l'usage, on la retend en serrant davantage les cordons en dessous. On donne assez de longueur à la housse du dossier pour que ses extrémités se rejoignent presque complétement en arrière; on la fixe au moyen de trois attaches de cordon. »

Houx (*Méd.*). Arbuste rameux, vivace, à feuilles persistantes, aigües, luisantes, dentées, chaque dent portant une épine; à fleurs blanches; à fruit en baie rouge. Les feuilles sèches sont fébrifuges et utiles dans les fièvres d'accès : 10 grammes en poudre dans de l'eau ou du vin blanc, 3 heures avant l'accès.

Les baies sont purgatives comme celles du nerprun; elles paraissent un peu plus irritantes : 10 ou 12 baies macérées pendant 24 heures dans un demi-litre d'eau.

La décoction de 50 gr de feuilles fraîches dans un litre d'eau, produit le même effet que la poudre de feuilles sèches dans les fièvres d'accès. On fait bouillir les feuilles dans l'eau jusqu'à ce que la décoction soit réduite d'un quart, on tire à clair et on prend par verrées dans l'espace d'une journée.

Le bois du houx, le plus souple et le plus élastique des bois de France, sert

à faire des manches de fouet, des houssines, des verges de fléau, etc. C'est avec la seconde écorce de cet arbuste que l'on fait la *glu*.

On fait avec le houx des haies impénétrables qui peuvent durer plus d'un siècle. On peut procéder au moyen de drageons enracinés ou par le semis.

Enfin le houx se cultive dans les jardins paysagers en raison de son beau feuillage persistant qui produit le meilleur effet dans les bosquets d'hiver. Pour cela, on recherche surtout la variété à feuilles *panachées* de blanc ou de jaune d'or, la variété à feuilles *bordées*, le houx *hérisson*, le houx *à larges feuilles*, du Japon, le houx *maté*, du Paraguay.

Hoyau (*Agric.*). Espèce de pioche formée de deux parties en une seule pièce: l'une tranchante, l'autre en pointe. Ces deux parties sont séparées par la douille dans laquelle est fixé le manche. Le *pic* est un hoyau de grande dimension, propre aux défoncements de sols durs et pierreux.

Huiles (*Conn. us.*). Les huiles et les graisses sont de même nature; seulement, les premières sont presque toujours retirées des végétaux et les secondes sont ordinairement fournies par les animaux.

HUILES A MANGER.

Dans les pays où il n'y a que peu de beurre, les graisses de porc ou les huiles le remplacent. Cependant tous les estomacs ne digèrent pas bien ces dernières; les huiles peuvent provoquer des indigestions; elles ne conviennent pas aux tempéraments bilieux; elles sont relâchantes, émollientes et vermifuges.

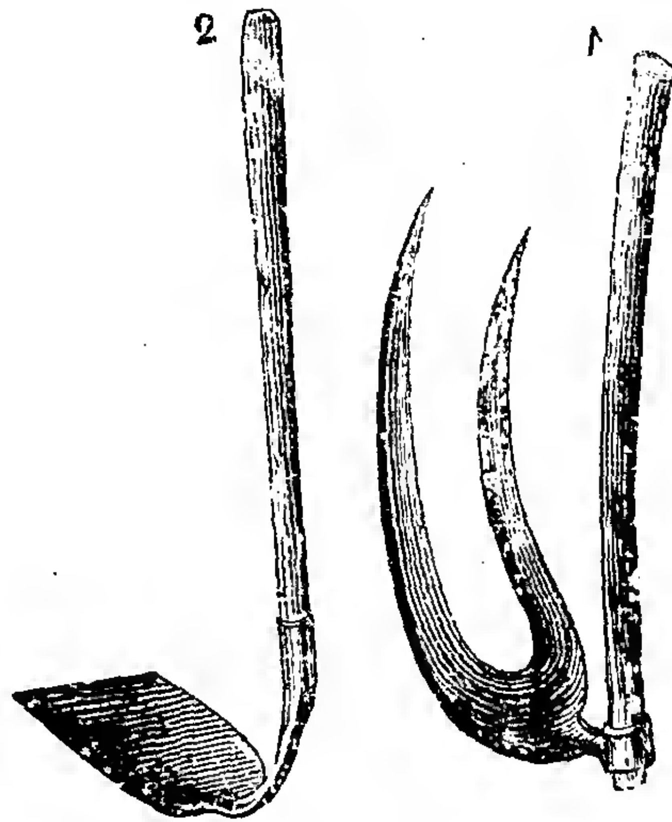
Huile d'olive. C'est par excellence l'huile à manger. Elle est généralement d'une saveur douce et presque sans odeur; cependant les huiles brutes ou non épurées, conservent l'odeur, la couleur et le goût du fruit. En raison même de leur prix élevé, les huiles d'olives sont l'objet de fréquentes falsifications; il est bien difficile de s'en procurer de pure dans le commerce, à moins que l'on puisse en faire venir une provision du midi de la France; encore est-il prudent, en ce cas, de s'adresser directement à un producteur.

Les huiles d'olives se distinguent en:

Huile d'olive vierge, très-légèrement colorée, d'odeur et de saveur agréables mais peu marquées; elle est obtenue par l'expression à froid d'olives mûres non-fermentées.

Huile commune, jaunâtre, d'une odeur et d'une saveur marquées. Cette huile s'obtient en délayant dans de l'eau bouillante la pulpe des olives qui ont déjà fourni de l'huile vierge; elle rancit facilement.

Huile fermentée ou *huile vierge*, obtenue par la pression des olives, que l'on a d'abord entassées pour les faire fermenter; cette huile est un peu trouble, d'un



HOUES

1 Houe à bras.— 2. Houe plate.

jaune verdâtre, d'une odeur et d'une saveur plus fortes que les précédentes, mais moins agréables.

L'huile d'olive sert presque exclusivement à l'apprêt et à l'assaisonnement des aliments dans les pays où on la récolte et où il y a peu de beurre. Elle est indigeste et ne convient pas aux tempéraments bilieux; ses propriétés relâchantes et émollientes la rendent utile dans certains cas d'empoisonnement; à dose élevée, elle devient vermifuge; enfin elle sert à la fabrication des savons.

Conservation de l'huile d'olive. L'huile d'olive se conserve à la cave, dans des bouteilles ou dans des cruches bien emplies. L'huile ne peut se conserver

en barils ; on doit donc aussitôt qu'on en a reçu une provision, la transvaser dans des bouteilles de verre, dans des jarres ou dans des pots vernissés. Du reste, il ne faut pas en faire une très-grande provision à la fois, parce qu'elle est sujette à rancir en vieillissant.

Falsifications de l'huile d'olive. Nous l'avons dit, l'huile d'olive est rarement pure dans le commerce; elle est ordinairement mélangée avec d'autres huiles à manger : œillette, faine, etc. Les plus fins dégustateurs peuvent seuls reconnaître ces sortes de mélanges. A défaut d'habitude dans la dégustation, on découvre la fraude en agitant fortement la bouteille ; lorsqu'elle est pure, l'huile d'olive ne *mousse* pas, tandis que l'huile d'œillettes fournit un chapelet de bulles persistantes, d'autant plus nombreuses qu'elle se trouve dans le mélange en plus grande quantité. On peut encore avoir recours à une lente congélation de l'huile soupçonnée, toute l'huile d'olive se coagule en même temps, avant les huiles étrangères.

Voici le meilleur moyen de reconnaître si l'huile d'olive a été falsifiée avec des huiles d'œillettes, de faine ou de noix. Dans 5 gr. d'acide azotique, on fait dissoudre 2 gr. de mercure ; on mêle cette dissolution avec 55 gr. de l'huile soupçonnée. Au bout de quelques heures, la masse devient d'un jaune clair; elle se revêt d'une croûte blanchâtre qui se solidifie du jour au lendemain, si l'huile est pure. Mais si elle contient des huiles étrangères, le mélange forme une masse d'autant moins consistante, que la proportion des huiles étrangères est plus considérable.

Huile de faine. C'est la meilleure après l'huile d'olive, qu'elle remplace souvent dans le commerce. On l'obtient à bas prix dans le voisinage des forêts de hêtres ; elle s'améliore en vieillissant, pourvu qu'elle soit conservée à l'abri du contact de l'air, dans des vases hermetiquement bouchés (Voy. notre article FAINE.)

Huile d'œillettes ou de *pavots*. Elle est inodore, d'un blanc jaunâtre, douée d'une légère saveur d'amande; elle sert à sophistiquer l'huile d'olive. Lorsqu'on veut l'employer comme huile de menage, on choisit la qualité appelée *huile blanche*. On la conserve en lieu chaud, dans de grands vases où elle se clarifie ; on la soutire au moment de la consommer. Elle se conserve moins bien que l'huile d'olive, mais comme on en fabrique pendant toute l'année, on peut toujours s'en procurer de nouvelle. Les huiles françaises les plus estimées proviennent de Lille et d'Arras.

Huile de noix. Lorsqu'elle est obtenue à froid par l'écrasement des noix, elle est douce et peut servir à assaisonner les aliments; elle est vermifuge. Exprimée à chaud, elle se conserve mieux, mais elle est âcre, désagréable au goût et colorée. Elle forme au fond des vases de grès où on la conserve, un dépôt abondant, que l'on sépare en décantant la partie claire avec précaution.



l'oumin

Huiles d'amandes et de *noisettes*. Ces huiles sont réservées pour les préparations pharmaceutiques et pour celles de divers comestiques.

Épuration de l'huile. Lorsque les huiles sont impures et troubles, on les épure par le moyen suivant :

On a de l'eau chauffée à 90° environ on y ajoute une égale quantité d'huile, on remue fortement le tout ; on laisse ensuite reposer le mélange jusqu'à ce que la séparation de l'huile et de l'eau soit bien complète; on soutire l'eau qui entraîne le mucilage et les parties extractives de l'huile.

Au lieu d'eau tiède, on peut opérer avec de l'eau froide, par des lavages réitérés. On peut aussi epurer les huiles par le *filtrage*, ou en y faisant frire que

ques tranches de pain blanc, à la dose de 15 gr. de pain par litre d'huile. C'est ainsi que dans le nord, on rend comestibles des huiles de navette et de colza; après avoir enlevé le pain frit, on ajoute à l'huile encore chaude, 30 gr. de saindoux par litre.

Conservation des huiles. Au contact de l'air, les huiles s'oxydent, prennent de la couleur et acquièrent une odeur et un goût désagréables; elles sont alors rances. Pour prévenir la rancidité des huiles à manger, on triture à froid du sucre dans de l'huile, on ajoute ce mélange à la provision, que l'on agite. Il faut 100 gr. de sucre, triturés dans 60 gr. d'huile, pour prévenir la rancidité de 25 litres d'huile.

Pour l'huile d'œillette et les autres huiles qui ne redoutent pas la chaleur, on a recours à l'ébullion pendant quelques minutes avec du vinaigre de vin (15 gr. de vinaigre par litre d'huile). Pendant l'ébullition, on écume avec soin. Lorsque l'huile est à moitié refroidie, on la passe. Enfin, après le refroidissement complet, on met en bouteilles, en ayant soin de laisser au fond du vase le vinaigre qui a pu ne pas s'évaporer pendant l'ébullition et qui est descendu au fond du vase pendant le refroidissement.

On peut encore prévenir la *rancidité* de l'huile, en mettant celle-ci dans des bouteilles; sur chaque bouteille, on verse 5 centim. d'alcool, de façon que la bouteille soit bien remplie; on bouche hermétiquement et on tient les bouteilles debout. Pour plus de précautions, on peut couvrir chaque goulot avec une vessie.

Si les huiles commencent à *rancir*, on les dépouille de leur mauvais goût par le procédé suivant: on jette dans un vase de verre ou de terre vernissée, du charbon de bois grossièrement pulvérisé, dans la proportion de 120 gr. de charbon par litre d'huile; on laisse l'huile et le charbon en contact pendant 3 jours, en ayant soin d'agiter fortement le mélange de temps en temps; ensuite on sépare l'huile et le charbon au moyen du *filtrage* (Voy. notre article FILTRAGE.)

Si l'état de rancidité est avancé, on ajoute un mélange de 15 gr. d'acide sulfurique et de 150 gr. d'eau par litre d'huile; on agite vivement; on laisse reposer pendant 8 jours; on décante l'huile, qui est devenue limpide et douce.

TACHES D'HUILE. Les taches d'huile peuvent être enlevées par les moyens indiqués pour les taches de graisse. On peut encore avoir recours à la poudre de *pierre sarinel*, fournie par plusieurs de nos départements méridionaux. On étend une légère couche de cette poudre sur la tache et on l'y laisse pendant 24 heures. Ensuite, on brosse l'étoffe. Si la tache n'a pas complétement disparu, on a recours à une seconde application de la poudre. Ce procédé est excellent, surtout pour les étoffes de soie dont on craint d'altérer les couleurs délicates.

Ce sont ordinairement des huiles d'olives dans lesquelles on a fait dissoudre des substances médicamenteuses : parties odorantes, huileuses, résineuses, colorantes, etc., des plantes ; partie active des cantharides. On a recours à la solution, à la macération ou à la coction, suivant la substance sur laquelle on opère.

Quand on veut charger l'huile des principes contenus dans les plantes fraîches, il faut soumettre celles-ci à une coction dans le liquide gras, afin de dissiper l'eau de végétation, qui s'oppose à la dissolution des matières solubles. Les huiles ainsi préparées étant très-altérables, il faut n'en préparer qu'une petite quantité à la fois; on les conserve dans des vases de grès ou de verre, que l'on bouche exactement et que l'on tient en lieu frais, autant que possible à l'abri de la lumière.

Nous avons déjà donné, à notre article *camphre*, la recette pour la fabrication de l'huile camphrée; à notre mot *camomille*, celle de l'huile de camomille, qui peut servir pour la préparation des huiles de sommités d'absinthe, des sommités de rue, de fleurs de millepertuis, de pétales de roses pâles (huile rosat), des semences de fenugrec, etc.

Huile de cade. Voy. notre article CADE. On nous communique une série de faits qui tendent à démontrer l'efficacité de l'huile de genévrier administrée sous forme de pilules, dans les affections de la vessie. Cette huile, extraite par combustion et distillation, des fruits et du bois de genévrier, réunit à la fois certaines propriétés du gou-

dron et de la térébenthine. C'est un excitant et un diurétique énergique. Elle agit sur l'appareil digestif et sur les reins, dont elle active les fonctions. En provoquant les sécrétions, elle contribue à empêcher la formation des calculs. Elle agit de même contre les engorgements du foie

L'huile de cade a été réintroduite récemment dans la thérapeutique, surtout dans le traitement de la gale, des maladies chroniques de la peau. — On l'emploie, soit pure, soit plus ou moins étendue, suivant les cas, avec de l'huile d'amandes douces ou de la glycérine. A l'extérieur, appliquée à l'aide d'un pinceau sur les surfaces malades. On en fait aussi des pommades.

Huile de croton tiglium. Voy. notre article CROTON. C'est un purgatif violent à la dose de 1 à 2 gouttes, à l'intérieur, dans une petite tasse de bouillon, dans une potion émulsive ou dans une pilule de mie de pain; à l'extérieur, employée comme purgatif; mais surtout comme rubéfiant et vésicant, en frictions, seule ou associée à une huile fixe, à une pommade. Dans le cas où, par inadvertance, de l'huile de croton aurait été prise intérieurement, on doit se hâter de faire prendre au malade de l'huile d'olive, de noix ou d'amandes douces, et lui faire avaler ensuite du lait ou de l'eau de guimauve.

Huile de foie de morue. C'est de l'huile que l'on retire de diverses espèces du genre *gade* (morue) et de quelques espèces de raie; elle doit ses propriétés à l'iode qu'elle contient, mais sa préparation n'est pas toujours identique. Elle agit comme composé iodique et aussi comme aliment gras.

Elle est particulièrement utile pour combattre l'appauvrissement général de l'économie; elle est efficace contre le rachitisme, les affections scrofuleuses, la carie des os; enfin elle tient le premier rang lorsqu'il s'agit d'enrayer la marche de la phtysie.

« L'huile de foie de morue, dit le *Codex,* est de couleur très-différente, suivant le procédé qui a servi à sa préparation. Les huiles *très-brunes,* qui proviennent de la décomposition plus ou moins avancée des foies, et qui sont d'une odeur et d'un goût repoussants, sont, pour cela même, peu propres à l'usage médical. Les huiles *très-blanches,* qui ont été décolorées par un agent chimique, sont aussi à rejeter. Les huiles *blondes,* ou légèrement ambrées, qui proviennent de la fusion des foies récents à une chaleur inférieure à 100 degrés, doivent être préférées. Un gramme d'huile de foie de morue mélangé à 3 gouttes d'acide sulfurique concentré, prend une couleur pensée magnifique qui s'éclaircit peu à peu et passe au rouge-cerise; plus tard, le mélange devient d'un jaune noirâtre. »

Dose: de 1 à 4 cuillerées à café pour les enfants; de 2 à 4 et même 6 et 8 cuillerées à soupe pour les adultes, surtout dans la scrofule. On a employé une foule de procédés pour masquer le goût désagréable de l'huile de foie de morue : émulsions, mixtures, gelées, capsules, etc.

Huile de Personne. Huile iodée proposée pour remplacer l'huile de foie de morue; 100 grammes contiennent 5 décigrammes d'iode. *Dose moyenne :* 60 gr. par jour.

Huile de ricin (*Ricinus communis*). Purgatif doux, de 15 à 60 gr. dans un véhicule gras ou sous forme d'émulsion. Il faut avoir soin de demander de l'huile de ricin exprimée à froid et bien fraîche, parce que, lorsqu'elle est rance, elle devient très-désagréable à boire; elle agit même alors comme drastique. L'huile de ricin s'administre seule; mais pour les personnes difficiles, on la mêle à du café, à du lait, à du bouillon gras. On peut même la réduire en émulsion à l'aide d'un jaune d'œuf.

HUILES COSMÉTIQUES.

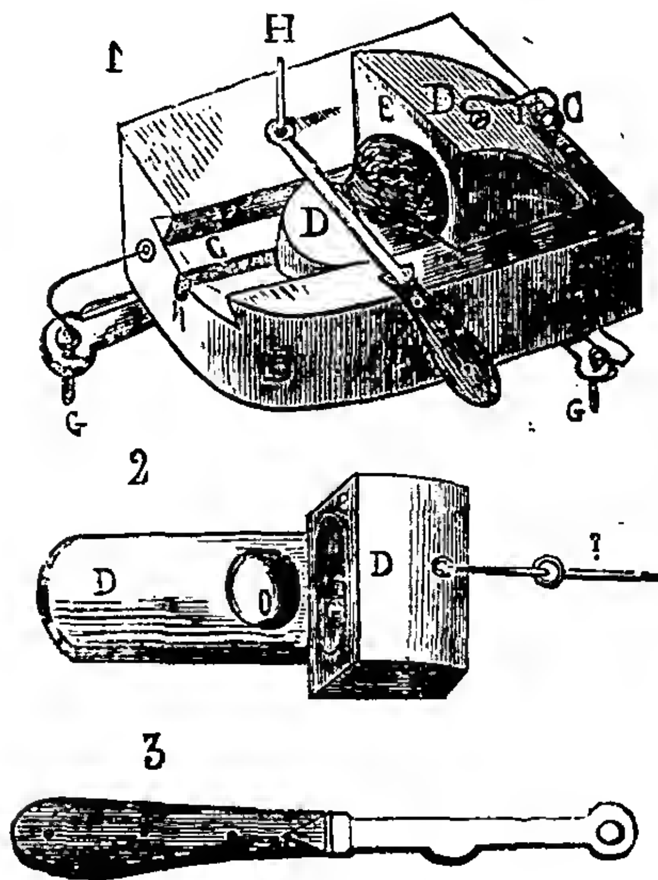
On appelle huiles cosmétiques des huiles parfumées que l'on emploie pour donner de la souplesse à la peau ou pour lisser les cheveux. Elles sont d'un usage inoffensif. On peut les préparer soi-même, lorsqu'on est muni d'une presse à extraire l'huile d'amandes, de noix ou de noisettes; seulement une presse qui a servi à cette préparation est parfumée à perpétuité et communique ensuite aux autres huiles une odeur qui les rend impropres aux usages de la cuisine.

Huile de jasmin. On réunit le plus possible de fleurs de jasmin blanc, on les fait infuser dans de l'huile d'amandes ou de l'huile de noisette fraîche-

ment exprimée. L'infusion doit durer une demi-heure et avoir lieu au bain-marie, dans un vase d'étain muni d'un couvercle fermant à vis. On soumet ensuite le mélange à l'action d'une forte presse; dans le liquide obtenu, on met infuser, comme précédemment, une nouvelle quantité de fleurs et l'on presse une seconde fois.

Les huiles *à la rose*, à l'œillet, à la fleur d'oranger se préparent de la même façon.

Huile antique. On monde 1 kilo de belles amandes douces, on les pile dans un mortier de marbre; on les dépose



HUITRES

1. Écaillère. — 2. Main à coulisse. — 3. Couteau à ouvrir.

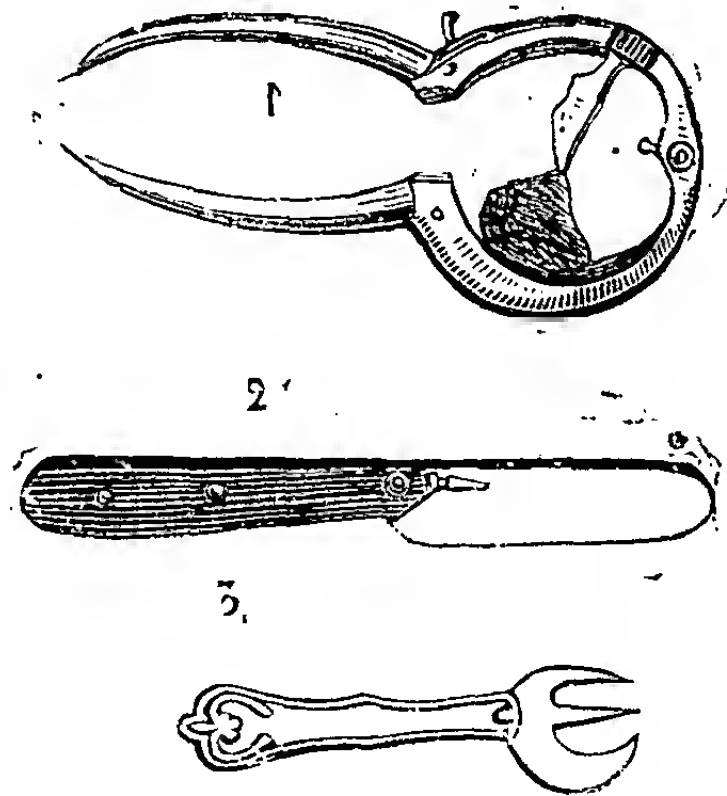
dans un vase de grès ou de porcelaine, par couches alternant avec des couches de fleurs de jasmin, de seringa, d'œillets, de rose, d'oranger et d'autres fleurs odorantes dont on peut varier le choix à l'infini. Il faut 250 gr. de ces fleurs. Au bout de 12 heures, on démonte l'appareil et on le reconstitue avec 250 gr. de nouvelles fleurs. On renouvelle encore 2 fois le mélange, de 12 heures en 12 heures. Enfin le dernier mélange ayant reposé 12 heures, on le soumet à l'action d'une presse ordinaire.

Huile de macassar. On met, dans un vase, 2 litres d'huile de noix de ben,

1 litre d'huile de noisette, 1/4 de litre d'esprit de vin, 25 gr. d'esprit de musc, 25 gr. d'essence de bergamote, 15 gr. d'esprit de Portugal et 25 gr. d'essence de rose. On ferme hermétiquement le vase; on le chauffe au bain-marie pendant une heure, on laisse ensuite infuser le mélange pendant 8 jours dans le même vase, en remuant 2 ou 3 fois par jour. On colore en rouge avec de l'orcanette.

HUILES DES LIQUORISTES.

On donne le nom d'*huiles volatiles* à des *huiles essentielles* dont nous avons parlé à notre article ESSENCES. Les li-



HUITRES

1. Ouvre-huîtres. — 2. Couteau ordinaire pour ouvrir les huîtres. — 3. Fourchette coupante pour détacher les huîtres.

quoristes vendent, sous le nom d'*huiles*, certaines liqueurs de dessert que l'on peut préparer soi-même. Voici les principales.

Huile d'anis. Cette liqueur, faite à Verdun, est douce et agréablement veloutée. On mélange ensemble 1 litre d'alcool à 33°, 2 litres 1/2 de sirop de sucre, 5 gouttes d'huile volatile d'anis; on peut y ajouter un peu de teinture de vanille.

On peut encore faire macérer 100 gr. d'anis, 25 gr. de bois de Rhodes et 35 gr. de bois de cascarille dans 2 litres d'alcool à 85° cent. On distille ensuite



ROSE LOUIS VAN HOUTTE

[illegible], éditeur — Imp. Lemercier et Cie

et on ajoute un sirop fait avec un litre d'eau et 2 kilos 500 gr. de sucre.

Huile de cacao. On prépare 100 gr. de cacao comme dans la fabrication du chocolat; on le fait infuser pendant plusieurs jours, dans un litre d'alcool à 85° c.; on distille, on rectifie et l'on ajoute un sirop fait avec 600 gr. d'eau et 1 kilogr. 350 gr. de sucre. Par les mêmes procédés, ont fait des huiles de *cannelle*, de *gingembre*, de *girofle*, etc.

Huile d'œillet. On fait fondre à froid 1 kilogr. de sucre dans un demi-litre d'eau d'œillet; on y ajoute 1 litre d'alcool à 33°, on filtre et on colore en jaune avec le caramel.

Huile de roses. On fait fondre à froid 1 kilogr. de sucre dans un demi-litre d'eau de roses; on ajoute 1 litre d'alcool à 33°; on filtre et on colore en rouge avec de l'orseille, ou avec de la cochenille. La ville d'Aix est renommée pour la fabrication de cette délicieuse liqueur.

Autre. Avoir 125 gr. de pétales de roses odorantes, bien épluchées, de façon à ne laisser aucune partie verte; les faire infuser pendant 2 jours dans un demi-litre d'eau tiède. Passer l'infusion à travers une mousseline claire, exprimer doucement le liquide. A ce liquide, ajouter une quantité égale d'eau-de-vie; édulcorer le mélange avec 250 gr. de sucre par litre de liquide; assaisonner de quelques grains de coriandre et de très-peu de cannelle. Laisser infuser 15 jours; filtrer.

Huile de vanille. On emploie des gousses fondues et réduites en morceaux. On en met macérer 8 gr. dans 2 litres d'alcool avec une goutte d'essence de roses (mêlée à part dans un peu d'alcool et jointe au reste). Au bout d'un mois de macération, on ajoute du sirop, on filtre et on colore en rose foncé.

Autre. On pile 4 gr. de vanille du Mexique avec 100 gr. de sucre; on fait digérer au bain-marie la poudre obtenue, dans 8 décilitres d'alcool à 85° c.; on laisse refroidir; on y ajoute le sirop fait avec 1 kilogr. de sucre et un demi-litre d'eau; on colore à la cochenille et on filtre.

Si l'on n'a pas de bain-marie à sa disposition, on opère par les essences: On fait fondre à froid 1 kilogr. de sucre dans un demi-litre d'eau; on filtre, puis on ajoute 1 litre d'alcool à 35°, 5 gouttes de baume liquide du Pérou et 8 centigr. d'essence de vanille.

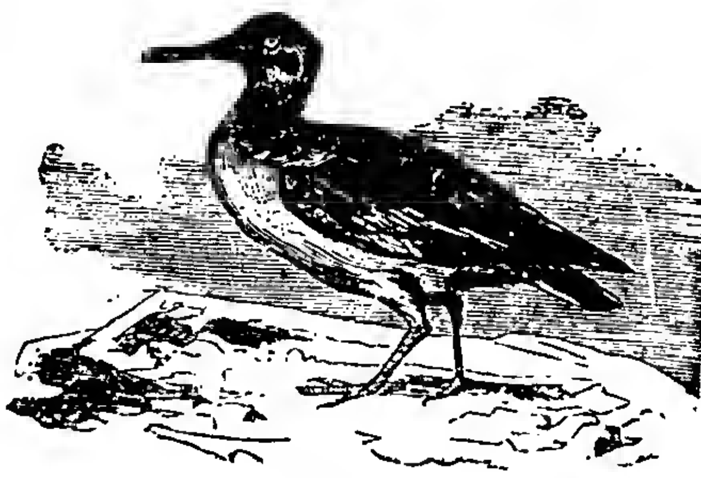
Huile de jasmin. On fait fondre à froid 1 kilogr. de sucre dans un demi-litre d'eau; on filtre; on ajoute 1 litre d'alcool à 35° et 4 gr. d'huile volatile de jasmin.

HUILES A BRULER.

Voir notre article ECLAIRAGE.

HUILES SICCATIVES.

L'huile préférée par les peintres est *l'huile de lin.* Avant de s'en servir, on la fait bouillir pendant quelques heures avec le 12e de son poids de litharge en poudre; elle devient rouge, dense et visqueuse. Dans le commerce on la



Huîtrier.

trouve souvent falsifiée avec l'huile de *chanvre*, l'huile de *cameline*, l'huile *d'œillette* et d'autres huiles siccatives de qualité inférieure.

Huître (*Conn. us.*). Mollusque acéphale, c'est-à-dire sans tête, et testacé, ou à coquille. Les huîtres se trouvent dans les mers dont le fond est rocheux; elles y forment des bancs plus ou moins épais, dont l'exploitation, sur les côtes françaises, est soumise à un régime restrictif qui a pour but d'empêcher la destruction complète de ce précieux mollusque.

L'huître est complétement hermaphrodite; elle jette, au commencement du printemps, un *frai* verdâtre qui ressemble à une goutte de suif et qui contient une multitude de petites huîtres microscopiques. Mais du million de petits que peut pondre une huître chaque année, bien peu vivent plus de quelques

jours; les uns vont périr dans la vase, d'autres sont engloutis par des milliers d'ennemis qui les nappent avant que les mollusques aient eu le temps de s'accrocher à une roche.

Différentes espèces d'huîtres. Les huîtres comestibles servies sur nos tables françaises sont :

Les huîtres à *coquille ronde ovale* et à valve supérieure plate, provenant de Dunkerque, de Dieppe, de Granville, de Courseule, de Marennes, d'Etretat, de Cancale, de Saint-Vaast.

Les huîtres *pied de cheval*, à valves plus grandes, plus arrondies et plus épaisses; les *huîtres de Portugal*, à valves allongées et contournées.

Les *huîtres à cuiller*, d'une teinte rosée, à coquille mince et fragile; elles sont communes sur les côtes de la Méditerranée; mais elles sont loin de valoir les huîtres du Nord.

Les *huîtres d'Ostende*, qui jouissent d'une grande réputation dans le nord de l'Europe. Elles sont à barbillons verts, à coquilles rondes, minces, transparentes et petites; ces huîtres sont un peu grasses et un peu fades.

De toutes ces huîtres, les plus estimées proviennent des côtes de la Manche; elles sont blondes et savoureuses. Sur les côtes de l'Océan, on cite particulièrement les petites huîtres vertes de Marennes, qui jouissent d'une grande réputation dans l'ouest de la France.

Les *pieds de cheval* sont moins recherchés; ils ne se distinguent que par leur grosseur.

Parcs aux huîtres. Au sortir de la mer, l'huître sent ordinairement la vase; pour l'améliorer, on la fait séjourner plus ou moins longtemps dans un *parc*, dont l'invention date de l'antiquité. Le parc se compose d'un réservoir dans lequel on peut, à volonté, conserver l'eau de mer qui y entre à la marée haute, ou l'en faire écouler. En général, ces excavations n'ont que quelques pieds de profondeur; on en tapisse le fond et les côtés avec des galets ou de très-gros sable; on y place les huîtres dans la position horizontale qui leur est naturelle, de façon que la valve bombée soit en dessous. On a soin de renouveler de temps en temps l'eau du parc. Si on la renouvelle à toutes les marées, comme à Etretat, on obtient des huîtres blondes. Mais pour avoir des huîtres vertes, il faut les laisser longtemps dans la même eau, comme nous le dirons plus bas.

Huîtres vertes. Dans quelques localités et principalement dans la province d'Aunis on fait acquérir aux huîtres cette belle couleur verte qui distingue les petites huîtres connues sous le nom d'*huîtres de Marennes.* Pour cela, on les met dans un parc de petite dimension et l'on y fait parvenir l'eau de la mer que l'on y conserve un certain temps sans la changer. Dès le troisième jour, les huîtres commencent à acquérir une légère coloration; mais elles ne sont bien vertes qu'au bout d'un mois. C'est ordinairement en mars, avril, septembre et octobre qu'il faut opérer pour bien réussir.

Transport des huîtres. Les huîtres se transportent dans des bourriches; il faut qu'elles y soient placées horizontalement, la valve creuse en dessous; pour les mettre à l'abri du contact de l'air, il est indispensable de les envelopper de fleurs et de plantes marines.

Manière de reconnaître les huîtres fraîches. Le premier indice de la fraîcheur de l'huître, c'est la résistance qu'elle oppose quand on veut l'ouvrir. Plus les coquilles sont difficiles à séparer, plus l'huître est fraîche. On reconnaît qu'elle est saine, au brillant, à la netteté de sa chair, ainsi qu'à la limpidité de l'eau dans laquelle elle baigne. L'huître malade est entr'ouverte ou facile à ouvrir; son corps est mou, laiteux, frangé sur son pourtour.

Les marchands entretiennent, d'une manière factice, la fraîcheur des huîtres en les trempant dans une eau salée qui les conserve; on reconnaît cette fraude à la saveur piquante, âcre et corrosive de cette eau.

HUÎTRES (*Cuisine*). Ce mollusque constitue un aliment assez nourrissant, léger, sain et de facile digestion, lorsqu'on le mange cru; les huîtres cuites ou marinées sont plus indigestes que les huîtres fraîches. La meilleure manière de manger les huîtres crues, c'est le matin à jeun, ou le soir avant le potage; on peut les égayer d'une pincée de mignonnette et d'un filet de jus de citron; mais les veritables amateurs les mangent au naturel. Le vin blanc est obligatoire avec ce coquillage, parce qu'il le fait digerer rapidement; mais,

à défaut de vin blanc, l'eau que contiennent les huîtres, et qu'un amateur se garde bien de laisser perdre, suffit à la digestion.

Il n'est pas de meilleur régal qu'une ou deux douzaines d'huîtres, pour remettre les esprits et l'estomac, le lendemain d'un grand repas qui vous a laissé alourdi.

« Les huîtres, dit Grimod, sont la préface ordinaire et, en quelque sorte, obligée de tous les déjeûners d'hiver. Mais c'est une préface qui revient souvent fort cher, par l'indiscrétion des convives, qui mettent presque toujours leur amour-propre à les engloutir par centaines, dans leur estomac sottement vaniteux; jouissance doublement insipide; il est prouvé par l'expérience qu'au delà de 5 à 6 douzaines les huîtres cessent bien certainement d'être une jouissance. »

Il est convenu que les huîtres ne sont bonnes que pendant les mois dans le nom desquels entre la lettre *r*; si bien, que peu d'amateurs se décident à en manger depuis le mois de mai jusqu'à celui de septembre. Elles sont malsaines surtout pendant les mois d'été, époque de la ponte.

Manière d'ouvrir les huîtres. Autant que possible, ouvrez vous-même les huîtres destinés à votre table, et cela au moment de les servir, afin d'avaler encore en vie le précieux mollusque. Ayez un couteau court et arrondi; il n'a pas besoin d'être bien tranchant. Placez le coquillage dans la main gauche, en présentant à l'extérieur le côté de la charnière, côté anguleux de l'huître. Cherchez, avec le couteau, le joint; appuyez la lame dans ce joint, pour qu'elle y pénètre; l'huître s'ouvrira comme d'elle-même. Prenez garde de couper le mollusque en deux; mais imprimez au couteau un mouvement circulaire au raz de l'une des coquilles, de façon à le détacher de cette coquille; parez-le avec le couteau, sur l'autre coquille, et faites en sorte de ne perdre que le moins d'eau qu'il vous sera possible.

On détache quelquefois les huîtres de leur coquille inferieure, pour la commodité de ceux qui les mangent. Mais les mollusques ainsi séparés de leurs deux coquilles, meurent sur le coup et ils perdent une partie de leur délicatesse; on doit donc les laisser vivre sur leur coquille inférieure jusqu'au moment de les manger; chaque convive se chargera du soin de les détacher. Il faut, dans cette dernière opération, éviter de percer le fond de la coquille qui, dans une cavité, renferme de l'eau viciée. Pour éviter tout accident, on se sert d'une petite fourchette d'argent dont une des dents extérieures est en forme de lame.

Ecaillère. M. Audot a imaginé, pour faciliter l'ouverture des huîtres, un instrument qu'il appelle écaillère. Il se compose d'un socle de bois dur, B, long de 33 centimètres, large de 16; épais de 10. Sur ce socle, on pratique une coulisse C, large de 8 centimètres. Cette rainure reçoit une main de bois, D, dans laquelle est percée une entaille E, qui reçoit l'huître. Le couteau F ne coupe que dans la partie G. Il est long de 10 centimètres pour la lame et de 20 pour le manche. Un trou, de 12 millimètres de diamètre, percé à l'extrémité de la lame, s'adapte sur un pivot de fer H, qui sort de 8 centimètres au-dessus du socle. Une cheville de fer I, maintient la main de bois D dans la coulisse, au point voulu, suivant la grosseur de l'huître; pour cela, des trous sont pratiqués au fond de la coulisse. D'un seul coup de marteau, la charnière de l'huître est détachée. Il faut ensuite repasser les huîtres, une à une, pour couper les nerfs, au moyen d'un couteau. Le socle s'attache, à l'aide des pattes de fer G, sur une table percée de trous de vrille. Dans le milieu de la coulisse, une gouttière N sert à l'écoulement de l'eau des coquillages.

Ouvre-huître. Cet instrument, dont un de nos dessins donne la figure, ne réussit que pour les petites huîtres; du reste, il n'est utile que pour couper la charnière, comme il ne coupe pas proprement le nerf, on est forcé d'avoir recours au couteau.

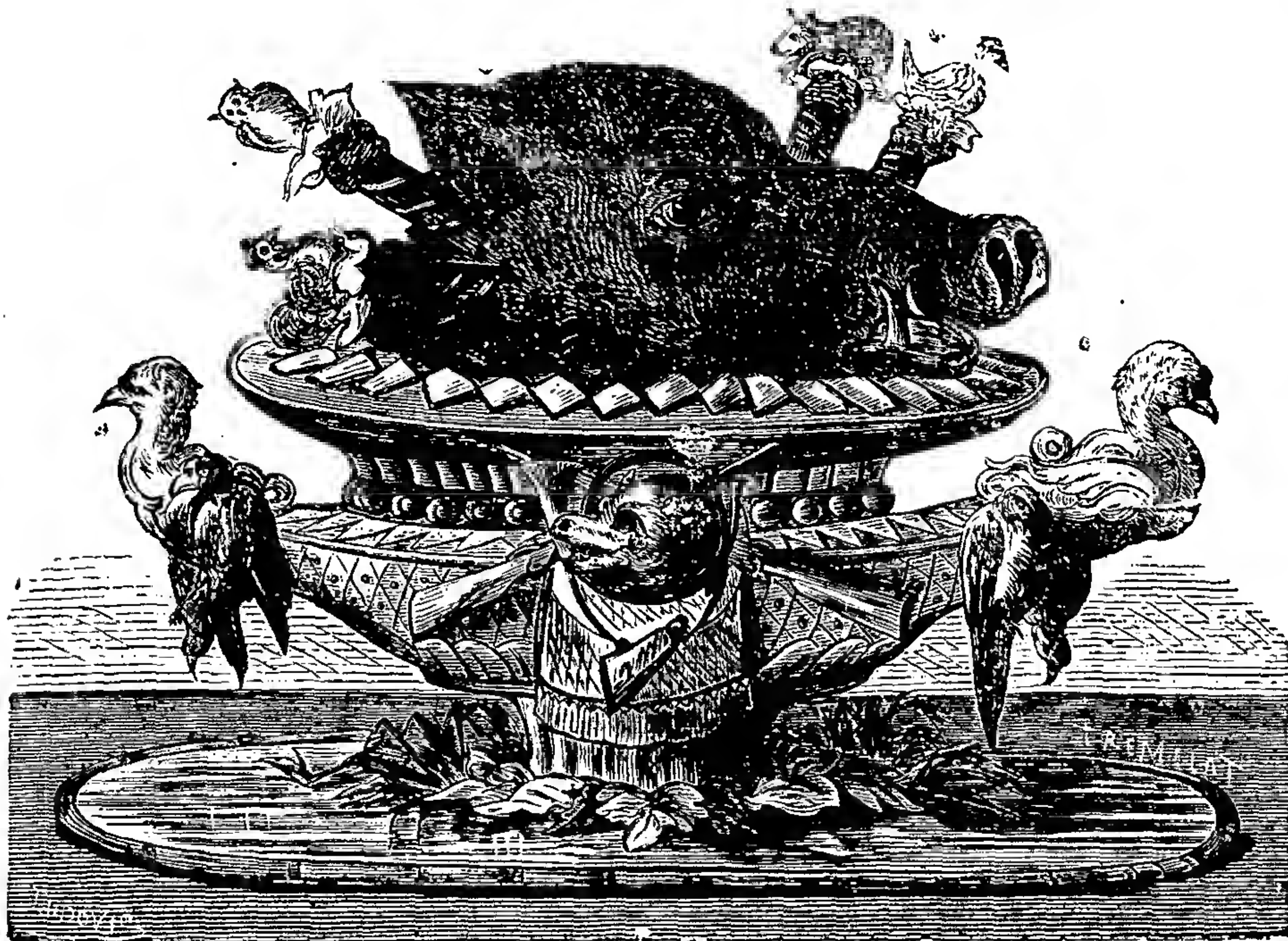
Couteau à ouvrir les huîtres. Il se compose d'un plateau, d'un socle, d'un bois, d'un levier qui joue dans une charnière; d'un porte-lame, qui recule dans une rainure lorsqu'on lève le levier et qui se rapproche du bois, lorsqu'on baisse le levier; d'une lame. Pour se servir de l'appareil, on élève le levier; le porte-lame s'éloigne du bois; on appuie le talon de l'huître sur le

lame, en plaçant le coquillage la face bombée en dessous et en l'inclinant vers l'avant, de façon que le nerf soit coupé au ras de la coquille supérieure. Cela fait, on abaisse le levier par un coup sec; la lame revient brusquement vers le bois; elle coupe la charnière et le nerf intérieur.

Sauce froide pour les huîtres. Hachez très-fin des échalotes; mêlez-les avec du vinaigre ou du jus de citron. Arrosez chaque huître avec ce mélange.

Huîtres cuites. Bien que les huîtres perdent toutes leurs qualités à la cuisson, les raffinés les font *frire*; on les fait aussi griller, et sauter, on les sert en caisses et en papillottes; mais nous ne conseillons point d'imiter ces hérésies culinaires, à moins de vouloir présenter, dans un grand diner, les huîtres comme *garniture* d'un gros poisson entier.

Huîtres pour garnitures. Les faire blanchir dans leur eau, à feu lent, sans bouillir; les jeter dans de l'eau fraîche, les essuyer dans une serviette et les mettre dans le ragoût qu'elles doivent garnir.



Hure de sanglier

Huîtres en entremets (*Cuisine italienne*). Lorsque les huîtres sont préparées comme pour garniture, les mettre dans un jus ou coulis avec deux anchois pilés; faire chauffer sans bouillir.

Huîtres en hachis (*Entrée italienne*). On a 50 huîtres enlevées de leurs coquilles; on les met dans de l'eau chaude. Quand cette eau est sur le point de bouillir, on retire les huîtres que l'on jette aussitôt dans de l'eau froide; on les essuie et on les hache; on peut y ajouter un peu de chair de poisson. D'autre part, on passe au feu, dans une casserole, du beurre, du persil, de la ciboule, des champignons hachés; on ajoute une pincée de farine, un demi-verre de vin blanc et un demi-verre de bouillon maigre; on mélange le hachis avec ce ragoût; on fait cuire jusqu'à ce que la sauce soit presque évaporée; au moment de servir, on ajoute 3 jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

On peut préparer, de la même façon les *moules* et autres coquillages, ainsi que les *écrevisses*, les *homards*, etc.

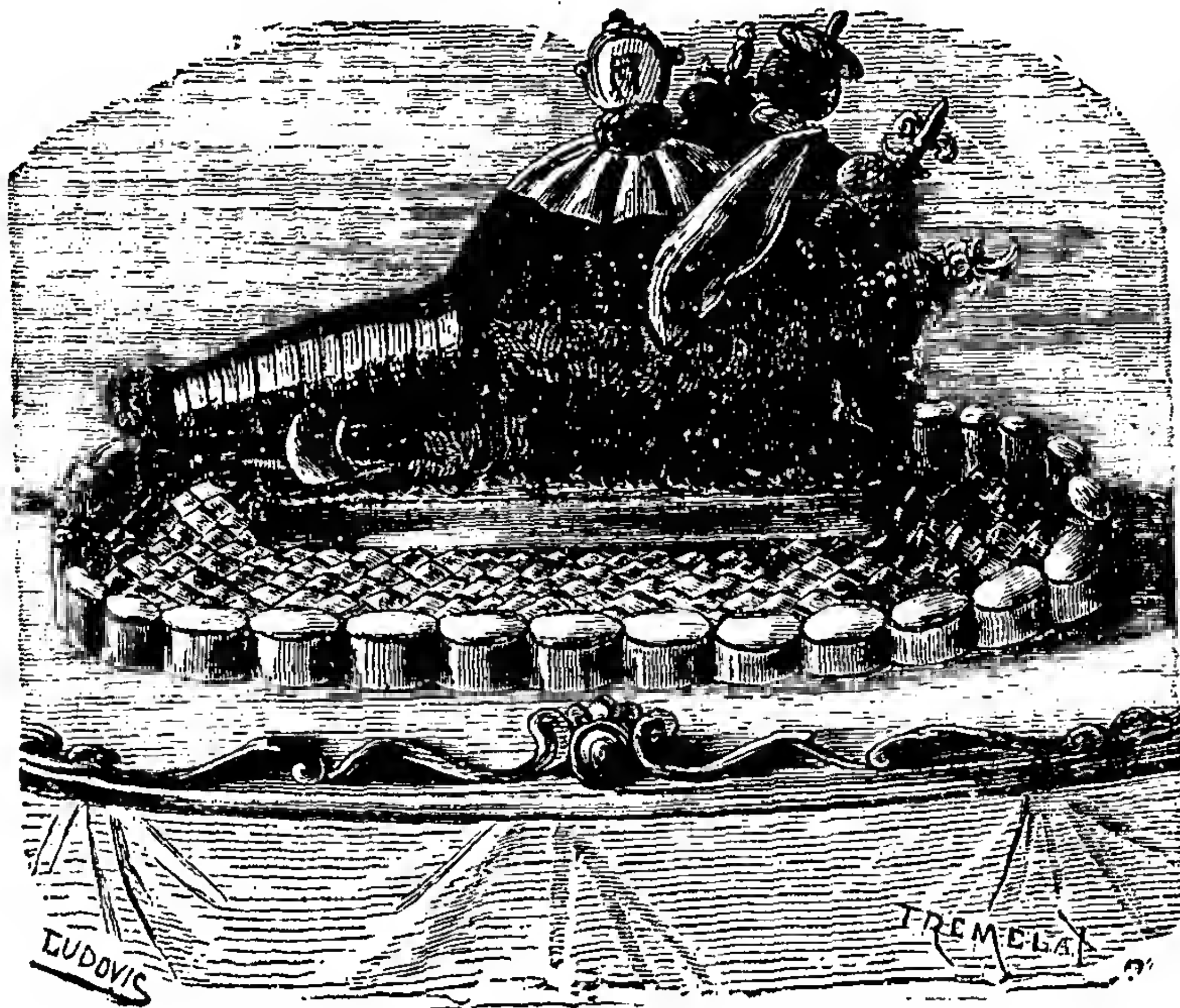
Les huîtres en coquilles, qui se servent

en entrée, ont pourtant trouvé beaucoup d'amateurs. Ce sont des huîtres complétement débarrassées de leurs coquilles; on les fait sauter, sans les laisser bouillir, avec du beurre, du persil haché, du poivre et du vinaigre ou du jus de citron. Quand l'ébullition commence à vouloir se manifester, on retire de dessus le feu. Alors on prend les plus grandes coquilles, on crève dans le fond de l'écaille une mince lame nacrée contenant une eau fétide et amère; on lave et on essuie bien ces coquilles; on met quatre huîtres sautées dans chaque coquille; on les recouvre de la sauce dans laquelle on les a fait sauter et d'une bonne couche de *chapelure;* on les place un moment sur le gril, avec feu modéré dessus, au moyen du four de campagne. Dès qu'elles sont chaudes, on les sert.

On pourrait se dispenser de les faire griller, en les masquant, dans la coquille, avec la sauce de la cuisson que l'on a fait réduire; on couvre le tout de mies de pain passées au beurre et on sert.

Au lieu de coquilles d'huîtres, on pourrait employer des coquilles d'argent ou des coquilles dites *pèlerines;* cela est même préférable, parce qu'il est bien difficile de débarrasser les écailles d'huître de l'*amer* qui, pendant la cuisson, peut communiquer un goût désagréable à la sauce.

Huîtres au gratin (*Entrée provençale*). On les fait blanchir dans leur eau; on les égoutte et on les arrange sur le plat avec de l'huile, des échalotes, du persil et un anchois hachés; on épice, on les couvre de panure, on les arrose de quelques gouttes d'huile et on les fait cuire avec feu dessus et dessous. Au moment de servir, on acidule avec un jus de citron.



Manière de couper la hure.

Huîtres en friture. On les fait d'abord blanchir, on les sale, on les poivre, on les acidule d'un jus de citron et on les laisse cuire ainsi pendant une heure. Ensuite, on les trempe dans une légère pâte à frire et on les fait frire vivement dans une friture bien chaude. On les égoutte et on les dresse sur une serviette; on les couronne de persil frit.

Autre. Mettre, dans la poêle, un morceau de beurre, lui faire prendre une

légère couleur blonde; y passer, pendant 3 ou 4 minutes, quelques oignons finement hachés. Y ajouter alors les huîtres blanchies puis farinées; saler, poivrer, faire frire à bon feu en sautant; quand les huîtres ont pris un peu de couleur, retirer la poêle de dessus le feu; arroser d'un filet de vinaigre; servir.

Huîtres à l'huxelles. (*Hors-d'œuvre chaud*). Faites blanchir de ces larges huîtres, dites pied de cheval; ensuite, pressez-les legèrement; lorsqu'elles sont refroidies, fendez-les sur le travers, sans les séparer. Sur l'un des côtés, placez une couche de sauce d'huxelles, de l'épaisseur d'un demi-centimètre; rapprochez les deux moitiés; appuyez-les l'une sur l'autre; trempez les huîtres dans une poêle à frire; faites-les frire dans une friture bien chaude; dressez-les en rocher sur une serviette, avec persil frit.

Huîtres panées et frites à la Villeroy (*Hors-d'œuvre*). Blanchissez des huîtres; trempez-les dans du velouté maigre, lié à l'œuf et au beurre; lorsqu'elles sont refroidies, passez-les à l'œuf, faites-les frire, dressez-les en rocher sur une serviette, garnissez de persil, servez une allemande de poisson dans la saucière.

Huîtres en ragoût au bouillon. Saupoudrez les huîtres de farine; faites-les frire au beurre, mouillez-les ensuite de bouillon; faites-les chauffer sans les laisser bouillir.

Huîtres en ragoût au blanc. Faire chauffer dans du velouté additionné de beurre frais, les huîtres préalablement blanchies. A défaut de velouté, faire chauffer les huîtres dans un roux blanc.

Huîtres marinées. Ce sont des huîtres que l'on a plongées dans l'eau bouillante et que l'on a conservées ensuite en barils dans un mélange de vinaigre et d'eau salée. Au moment de les manger, on les lave dans de l'eau fraîche, on les essuie légèrement, on les met dans une coquille à hors-d'œuvre, avec une sauce composée d'huile d'olive, de vinaigre, de poivre, d'échalotes, de fines herbes, d'œufs durs finement hachés.

Huîtrier (*Élevage*). Echassier que l'on trouve sur les bords de la Méditerranée et qui s'élève assez bien en domesticité. Il faut lui faire une chasse active aux environs des parcs aux huîtres, car il est très-friand de ce mollusque dont il casse facilement la coquille avec son bec.

Hure. On appelle ainsi la tête du sanglier et du porc et, par analogie, celle du saumon, du brochet, de l'esturgeon, du cabillaud, etc.

Hure de sanglier. Désossez soigneusement une tête de sanglier, sans en déchirer la peau, après l'avoir échaudée et nettoyée. Retirez la langue et les oreilles; dépouillez la langue. Faites mariner le tout pendant 6 jours dans deux parties égales de vinaigre et d'eau, avec des morceaux de lard gras et maigre, tranches d'oignons, persil, sariette, estragon, laurier, girofle, muscade, sel et poivre; ajoutez une pincée de salpêtre. Egouttez ensuite et coupez en lardons de la grosseur du doigt, la langue et le lard; ou bien faites-en un hachis. Garnissez-en l'intérieur de la hure. Enveloppez celle-ci dans un linge blanc, en lui donnant sa forme naturelle; ficelez-la pour lui conserver cette forme. Mettez-la dans une *braisière* avec les os brisés. Il faut qu'elle y baigne dans de l'eau vinaigrée ou dans du vin blanc; ajoutez thym, laurier, persil, sauge, coriandre, clous de girofle, sel, poivre. Faites cuire à petit feu pendant à peu près huit heures. La hure est cuite lorsqu'un tuyau de paille peut facilement s'enfoncer dans la peau. Sortez-la du court-bouillon. Pressez-la fortement pour en extraire le liquide. Servez-la froide comme gros entremets, couverte de chapelure mêlée de persil haché.

La hure servie se découpe par le travers, au-dessus des défenses. Coupez des tranches minces, dans toute l'épaisseur, en rapprochant toujours les parties qui restent, afin d'éviter qu'elles ne se dessèchent.

Hure de cochon. Elle se fait cuire de la même façon que la hure de sanglier.

« *Hure de saumon à la génevoise.* Ficeler la hure; la poser dans une casserole avec oignons et carottes émincés, bouquet garni, sel, épices et mouiller avec de bon vin rouge. Poser la casserole sur le feu et, au premier bouillon, la retirer, la couvrir et la laisser ainsi pendant un quart d'heure. Le poisson étant alors parfaitement cuit, passer au tamis une partie de la cuisson, y mêler

une quantité égale de roux mouillé de bouillon; faire réduire à consistance de sauce; incorporer un bon morceau de beurre et passer cette sauce, dont on accompagne la hure de saumon, bien égouttée et entourée de croûtons frits. »

(Le baron BRISSE).

Huxelles. Voy. notre article SAUCE.

Hyacinthe (*Conn. us.*). On appelle hyacinthe, une pierre précieuse peu estimée à laquelle les minéralogistes donnent le nom de *zircone orangé*. Les plus belles servent pour la gravure. Celle qui a le plus de valeur est l'*hyacinthe orientale*, d'un jaune orangé. Ensuite viennent l'*hyacinthe ambrée* et l'*hyacinthe safranée;* enfin l'*hyacinthe miellée*. On employait autrefois une espèce de zircone verdâtre, qui servait, sous le nom de *jargon* à l'entourage des montres. Ce jargon se taillait en *rose*, pour imiter le diamant.

Hybridation (*Agric.*). L'hybridation est le croisement artificiel entre végétaux d'espèces voisines. Ce croisement s'opère journellement dans la nature, lorsque les végétaux susceptibles de l'hybrider mutuellement sont placés l'un près de l'autre. C'est ainsi que des marguerites blanches, placées dans un parterre à côté de marguerites rouges, produisent des graines de marguerites panachées rouge et blanc. C'est parce que le vent ou les insectes ont transporté le pollen des fleurs rouges sur le pistil des fleurs blanches et vice versa. Il y a eu croisement.

Ces hybridations, que la nature opère aveuglément, ont donné l'idée de procéder d'une manière plus savante en choisissant avec soin les fleurs à modifier; on les enveloppe de gaze pour éviter tout croisement accidentel. On retranche, avec des ciseaux, les étamines de la fleur destinée à porter la graine, et cela, longtemps avant qu'elles aient laissé échapper leur pollen. D'autre part, on recueille le pollen de la fleur qui doit jouer le rôle de père. On attend, pour cela que la fleur soit en pleine floraison et l'on opère vers le milieu d'un jour chaud. On prend le pollen au bout d'un pinceau fin, propre et sec. On transporte aussitôt ce pollen sur la fleur destinée à porter la graine; on barbouille de pollen le pistil de cette fleur et on la renferme dans son enveloppe de gaze pour l'isoler jusqu'à ce que le fruit soit bien formé.

Si les plantes ne fleurissent pas exactement à la même époque, on peut conserver le pollen pendant quelques jours, en attendant que la fleur femelle soit disposée à le recevoir. Il suffit, après l'avoir récolté au moyen d'un pinceau, de l'étendre sur un morceau de verre et d'appliquer sur la couche de pollen ainsi obtenue, un autre morceau de verre qui le garantisse du contact de l'air. Les praticiens se servent ordinairement de deux verres de montre, entre lesquels ils conservent la poudre masculine.

Hydatites (*Méd.*). « Il se développe quelquefois dans le foie humain des poches d'eau comme on en trouve dans le foie des animaux de boucherie et des porcs. Ces poches vésiculeuses, nommées hydatides, renferment de petits vers microscopiques nommés échynocoques, qui s'y trouvent constamment en plus ou moins grande quantité.

« La présence de ces poches, qui chez les animaux est d'une innocuité presque absolue, est très-grave chez l'homme, et peut causer la mort. »

(Dr GILLON.)

Hydrarthrose (*Méd.*). « Accumulation de sérosité ou de synovie dans une cavité articulaire. Elle se reconnaît à la gêne des mouvements, à la *fluctuation*, et à la *tuméfaction* peu douloureuse, sans changement de couleur à la peau. On l'observe surtout chez les individus scrofuleux ou lymphatiques. On la combat par le repos, la compression, les vésicatoires, la pommade iodurée, et la teinture d'iode en frictions et en compresses. Si la maladie a un caractère inflammatoire, on obtiendra un bon effet des sangsues. »

(Dr DUPASQUIER.)

Hydrocèle (*Méd.*). « Tumeur formée par une accumulation de sérosité dans les bourses. Elle est souvent déterminée par l'équitation, les coups, les chutes.

« *Symptômes.* La tumeur est ovoïde, *élastique*, *transparente* (caractère qui la distingue du cancer et de l'hématocèle); la peau a un aspect *lisse* et *uni;* la tumeur est indolente et ne change pas de place par la position horizontale, comme la varicocèle; elle n'augmente pas non plus par la toux, comme

hernie. Elle acquiert parfois un volume considérable.

« *Traitement.* Il consiste dans une ponction, faite avec précaution pour ne pas blesser le testicule, et suivie d'une injection iodée, ou d'une forte solution iodée, ou d'une forte solution de nitrate d'argent.

« Chez les enfants, la poche communique parfois avec le péritoine (hydrocèle congénitale) et le liquide reflue facilement dans l'abdomen. Ici on emploie un bandage permanent et modérément compressif, en même temps que la pommade iodo-iodurée. »

(Dr DUPASQUIER.)

Hydrocotyle (*Méd.*). Employé avec succès contre la lèpre et les affections de la peau. Tisane: feuilles sèches, 8 gr.; eau, 1 litre. Poudre, 0.10 à 0.40. Extrait alcoolique, 0.01 à 0.10.

Hydrofuges (*Conn. us.*). Compositions destinées à garantir de l'humidité la pierre, le plâtre, le bois, les toiles, le verre, les cordages, les vêtements, etc.

Enduit pour la pierre, le bois ou le verre. Mêler avec de l'huile de lin, de manière à former une pâte assez consistante, 13 parties de terre cuite pulvérisée et 1 partie de litharge.

Autre. Le mélange suivant acquiert une grande dureté : mêler avec de l'huile de lin, 10 parties d'argile jaune cuite, 10 parties de débris de porcelaine très finement pulvérisés, 1 partie de sable fin de quartz et 1 partie de litharge.

Enduit pour le cuir. Faire fondre à petit feu 10 partie de brai sec; quand le brai cesse d'augmenter de volume et devient transparent, y ajouter peu à peu, en remuant, 20 parties d'huile d'olive. Passer le mélange encore chaud. Appliquer plusieurs couches sur le cuir, jusqu'à ce qu'il refuse d'absorber.

Enduit pour le bois, les cordes et les toiles à voiles. Faire fondre lentement 10 parties de résine; y ajouter 15 parties d'huile de poisson, de navette ou de colza. Passer le tout à travers une grosse toile. Appliquer chaud.

Enduit pour murs de plâtre. Mêler par parties égales de la résine chaude et de l'huile de colza. Appliquer 2 couches de ce mélange bouillant, donner une troisième couche très-légère de 2 parties d'huile de lin additionnée de litharge, de 2 parties de résine blanche purifiée et de 1 partie de craie finement pulvérisée.

Hydrogène (*Conn. us.*). Corps simple, métalloïde, gazeux, incolore, insipide, inodore, insoluble dans l'eau, environ 13 fois et demi plus léger que l'air atmosphérique (ce qui permet de l'employer dans le gonflement des aérostats), impropre à la respiration et à la combustion; mais combiné avec l'oxygène, il s'enflamme et donne une chaleur susceptible de fondre les substances les plus infusibles (au moyen du chalumeau à gaz). Chauffé suffisamment et soumis à l'action de l'électricité, il décompose l'air en s'emparant de son oxygène et il donne naissance à de l'eau.

Le *gaz d'éclairage* (voyez nos mots ÉCLAIRAGE, GAZ et HOUILLE), est de l'hydrogène carboné, c'est-à-dire combiné avec une petite quantité de carbone.

L'hydrogène ne se trouve pas à l'état de pureté dans la nature; il est toujours combiné avec d'autres corps, principalement avec l'azote, le carbone et l'oxygène.

Uni au premier de ces corps, il forme l'*ammoniaque*; combiné avec l'oxygène, il produit l'*eau;* avec l'oxygène et le carbone, il constitue la plupart des matières végétales; avec l'oxygène, le carbone et l'azote, il compose la plupart des matières animales. Il a la propriété de dissoudre le carbone, le phosphore, l'iode, le soufre, etc.; il forme, avec ces différents corps les composés gazeux, connus sous les noms d'*hydrogène carboné, phosphoré*, d'*acide hydriodique*, d'*acide hydro-sulfurique*.

Hydrogène sulfuré ou *acide sulfhydrique.* C'est un gaz incolore, vénéneux, qui a une forte odeur d'œufs pourris et qui provient de la combinaison du soufre et de l'hydrogène, par suite de diverses décompositions. On le rencontre fréquemment dans la vidange des fosses d'aisances et dans les eaux minérales dites *sulfureuses.* Un 1200e répandu dans l'air suffit pour tuer un oiseau, et un 100e pour asphyxier un homme. Les vidangeurs ne peuvent le combattre qu'à l'aide du chlore ou du chlorure de chaux.

Hydrolats ou EAUX DISTILLÉES. « On appelle *eaux distillées* ou *hydrolats*, des

eaux qui ont été chargées de principes volatils par la distillation. Autrefois on préparait deux espèces de ces eaux. Les unes étaient obtenues en petite quantité par la distillation au bain-marie des plantes récentes, sans addition d'eau. à moins qu'elles ne fussent pas assez succulentes; on les nommait *eaux essentielles* Les autres, nommées proprement *eaux distillées*, étaient préparées à feu nu, avec addition d'eau ou du suc exprimé de la plante. On a cru ensuite nécessaire, pour la préparation des eaux distillées de plantes peu odorantes, de cohaber plusieur fois de suite sur de nouvelles substances le produit de la première distillation; mais si les produits ainsi cohabés sont plus saturés de principes aromatiques, ils ont, d'un autre côté, l'inconvénient d'être trop altérables; aussi préfère-t-on augmenter la préparation des plantes et se contenter des premiers produits obtenus, qui sont toujours plus chargés de l'huile volatile que ceux qui les suivent. On prépare les eaux distillées dans un alambic ordinaire et à feu nu; mais on place au fond de la cucurbite une claie d'osier qui empêche la plante de toucher le fond; ou bien on enferme celle-ci dans un bain-marie de cuivre étamé, percé de trous et disposé de manière que l'eau en vapeur puisse la traverser librement. On râpe le bois, on concasse les racines et les écorces, on hache les feuilles des plantes dites *inodores*, pour qu'elles présentent plus de surface; mais on ne fait qu'inciser les plantes aromatiques, pour leur garder le principe odorant. Les eaux distillées doivent être conservées dans des flacons de verre parfaitement pleins, bouchés et goudronnés, déposés dans un lieu frais et peu éclairé; mais, lorsque les flacons sont en vidange, il faut seulement les couvrir, car, trop bouchés, ils prennent une odeur de moisi. »

(Nysten.)

Hydromel (*Écon. dom. et rur.*). Très-ancienne boisson que l'on obtient avec du miel fermenté et de l'eau, auxquels on ajoute quelquefois des aromates.

Hydromel simple. Mélange d'une petite quantité de miel uni à beaucoup d'eau. C'est une boisson rafraîchissante. Voici la formule du codex: délayer 100 grammes de miel blanc très-pur dans un kilo d'eau tiède; passer.

Hydromel vineux. Il se compose d'une partie de miel et de 3 parties d'eau. Il constitue une boisson tonique, nourrissante et stimulante très-usitée dans le nord de l'Europe.

Olivier de Serres, dans son théâtre d'Agriculture, troisième livre, chap. xv, a donné ainsi qu'il suit la recette de cette boisson:

« L'hydromel est une composition de miel et d'eau, dont le breuvage est bon et profitable. L'on s'en sert en plusieurs endroits, mesme vers les Ardennes, et partout généralement, ou défaillans les vignes, l'on est accomodé de miel. Une partie de bon miel sur douze d'eau de pluie, sont ensemble mises bouillir dans de grandes chaudières, jusqu'à la consomption de moitié, en escumant cela cependant et tant curieusement qu'aucune ordure n'y reste. Après, ceste liqueur est envaisselée en communs tonneaux de bois bien nets, lesquels bien fermés sans respirer l'on tient au soleil six semaines continuelles, afin d'y bouillir durant ce temps-là; passé lequel demeure hydromel en sa parfaite bonté, en laquelle se maintient-il longuement, estant logé dans les caves, comme l'on faist pour les vins. Défaillans le soleil, on tient les tonneaux près du feu, pour un couple de mois; non avec tant d'effest qu'au soleil; pour laquelle cause le cueur de l'esté sur toutes les saisons de l'année est choisi pour faire l'hydromel. Car estant lors le soleil en sa plus grande force, plus vigoureusement et mieux prépare ceste boisson, qu'aucune chaleur artificielle..

« C'est le plus commun hydromel: mais pour en faire du meilleur, convient augmenter la quantité de miel, d'un quart, d'un tiers, d'une moitié, selon qu'on le désirera. En passant plus outre, on le rendra excellent, si on l'aromatise avec de la cannelle, girofle, muscade, poivre, gingembre et autres épiceries. Aussi y donne bonne odeur la fleur de sureau: ayant l'hydromel cela de commun avec le moust, que de retenir de ceste fleur la senteur musquate, s'en servant avec des sachets comme j'ai touché ailleurs. »

Le procédé indiqué par Olivier de Serres, n'est certainement pas le meilleur auquel on puisse avoir recours pour faire de bon hydromel vineux, et lui-même en a prescrit dans le livre 8e

chap. Ier, une autre recette que voici :

« Estant l'hydromel faist de huict pintes d'eau, et une de bon miel, bouilli à la consomption de la moitié, y adjoustant à la fin une once d'eau-de-vie, se rendra excellent, et de longue garde, sans se corrompre, l'espace de dix à douze ans. »

Mais suivant Deyeux, de tous les procédés celui qu'on va citer mérite, à tous égards, la préférence.

« Il faut choisir le miel le plus blanc, le plus pur et le plus agréable au goût, le mettre dans une chaudière, avec un peu plus que son poids d'eau, le bien faire dissoudre dans cette eau, dont on fera évaporer une partie par une ébullition légère, en enlevant seulement les premières écumes. On reconnaît qu'il y a assez d'eau évaporée, lorsqu'un œuf frais, qu'on met dans la liqueur ne s'y submerge pas, et se soutient à la surface, en s'y enfonçant à peu près à moitié de son épaisseur; alors on passe la liqueur à travers un tamis et on l'entonne tout de suite dans un baril qui doit être presque plein. Il faut placer ce baril dans un endroit où la chaleur soit, le plus également possible, soutenue de 20 à 28 degrés du thermomètre de Réaumur, en observant que le trou de la bonde ne soit que légèrement couvert et non bouché. Les phénomènes de la fermentation vineuse paraîtront dans cette liqueur et subsisteront pendant deux ou trois mois, et même plus, suivant la chaleur; après quoi ils diminueront et cesseront d'eux-mêmes.

« Il faut observer, pendant cette fermentation, de remplir de temps en temps le tonneau avec une liqueur semblable de miel dont on aura conservé, pour cela, une partie à part, afin de remplacer la portion de liqueur que la fermentation fait sortir sous forme d'écume.

« Lorsque les phénomènes de la fermentation cessent et que la liqueur est devenue bien vineuse, on transporte le tonneau à la cave, et on le bondonne exactement ; un an après on met l'hydromel en bouteilles.

« Lorsque l'hydromel vineux est bien fait, c'est une espèce de vin de liqueur assez agréable. Il conserve néanmoins, pendant fort longtemps, une saveur de miel qui ne plaît pas à tout le monde, mais qu'il perd à la longue, et qu'on peut faire en quelque sorte disparaître, en ajoutant, pendant que la liqueur est encore en fermentation dans le tonneau, de la fleur de sureau dans un nouet ou quelques autres aromates. »

Masson-Four a donné, dans la *Maison Rustique* du XIXe siècle, la recette suivante :

« Prenez la quantité de miel dont vous pourrez disposer; faites fondre dans 4 ou 5 parties d'eau en volume; écumez et clarifiez avec un blanc d'œuf, pour chaque kilogramme; jetez dans le sirop bouillant, avant la clarification, 125 gram. (4 onces) par kilogramme de miel, de noir animal; écumez. Ajoutez ensuite 125 grammes de fleurs de sureau, tel autre arome que vous aurez à votre disposition, la semence de coriandre, les amandes amères, celles de noyaux de cerises, abricots, etc., les sommités fleuries d'orvale, ou toute bonne, les graines d'angélique, de fenouil, de cumin et même de genièvre.

« Le sirop, amené au poids indiqué, refroidi à 15 à 18 degrés centigrades, est mis en fermentation avec de la levure, ou du levain de boulanger non acide.

« Si l'on veut un hydromel plus rapproché du vin, on ajoute de la crème de tartre (500 gram. par hectolitre), ou des fruits acides, âpres ou acerbes.

« Lorsque la fermentation tumultueuse est terminée, on soutire; on additionne de l'alcool si on le juge convenable; quinze jours ou un mois après on colle aux blancs d'œufs, et l'on soutire en bouteilles ou en cruchons de terre qu'on laisse droits si la saison est chaude, afin d'éviter la casse, parce que ces espèces de liqueurs sont très-sujettes à recommencer leur travail à diverses époques de l'année.

« Cette formule suffit pour diriger la fabrication de toute espèce de boisson analogue avec la mélasse, le sirop de sucre brut, le sirop de fécule et de dextrine. »

On trouve encore dans les auteurs quelques détails sur la fabrication de l'hydromel vineux que nous ajoutons ici :

« Miel blanc, 5 kilog. (10 livres).

« Eau à 30 degrés centig., 25 kilogr. (50 livres).

« Ferment de bière ramolli, 153 gram. (5 onces).

« On délaie dans un tonneau le fer-

ment avec l'eau, et l'on y ajoute le miel; on place le tonneau dans un lieu dont la température soit de 15 à 20 degré R., afin que la fermentation s'établisse bien.

On reconnaît bientôt, à une quantité considérable d'écume qui s'en échappe, que la fermentation est établie; il faut avoir soin de renverser à mesure, dans le tonneau, du nouvel hydromel, ou, si l'on en manque, un peu de bon vin blanc jeune ou un mélange d'eau et de miel; enfin, remplir le tonneau pour la dernière fois, et le boucher avec soin, quand l'écume cesse de monter. La fermentation continue néanmoins sourdement pendant deux ou trois mois; il faut retirer alors la liqueur de dessus sa lie, la coller, la soutirer une seconde fois, et la garder le plus longtemps possible avant de la mettre en bouteilles, afin de lui faire perdre un goût de miel qu'elle conserve pendant longtemps. Il faudrait opérer le soutirage plus tôt, si l'on était obligé de transporter le tonneau ailleurs.

« Presque tous les auteurs prescrivent de faire bouillir et de clarifier le miel; mais il est reconnu que la fermentation qui, par le procédé ci-dessus, s'établit en quelques heures, demande plusieurs jours dans le second cas, parce que la coction paraît détruire le ferment tant dans le miel que dans toutes les substances végétales. Je pense donc qu'il est plus avantageux de délayer le miel dans l'eau un peu plus que tiède, sans le faire cuire; la liqueur en est d'ailleurs tout aussi bonne. On peut la rendre beaucoup plus agréable, en ajoutant à la solution mielleuse un peu d'angélique fraîche, de genièvre, de coriandre, de suc de framboise ou d'orange, ou tel autre parfum.

« Le bon hydromel, vieux et bien fait, ressemble beaucoup aux meilleurs vins d'Espagne. Son usage, très-répandu encore aujourd'hui chez les peuples du Nord, est fort ancien, et l'on sait que les belliqueux Scandinaves, leurs ancêtres, étaient tellement passionnés pour cette liqueur, qu'ils ne connaissaient d'autre bonheur dans la vie future que celui de boire l'hydromel à la table d'Odin, présenté par les Valkyries dans les crânes de leurs ennemis. Les Russes et les Polonais le regardent encore comme une excellente boisson; ils en retirent une eau-de-vie qu'ils aromatisent.

« Enfin voici un procédé plus expéditif : Dissolvez du miel dans de l'eau, à raison de 1 kil. par litre, mêlez-y du charbon animal et filtrez la liqueur pour la purifier, puis ajoutez un quart de l'eau employée, d'eau-de-vie où vous aurez mis infuser, quelques jours d'avance, des fleurs de sureau et de l'iris de Florence, avec quelques amandes amères; mettez le mélange quinze jours au soleil, filtrez-le, il sera prêt à être mis en bouteilles. »

(*Encyclopédie* Roret.)

Hydromel composé. C'est un hydromel vineux, dans lequel on a introduit des substances aromatiques qui ont pour résultat de le rendre encore plus stimulant. Il ne convient pas aux convalescents, surtout à la suite des maladies inflammatoires.

Hydrophobie. Voy. Rage.

Hydropisie (*Méd.*). L'hydropisie provient d'une accumulation de sérosité dans les cavités séreuses ou dans le tissu cellulaire, en l'absence de tout travail inflammatoire. On nomme *ascite* l'hydropisie du ventre; *hydrothorax*, celle de la poitrine; *anasarque*, celle qui est générale.

« L'hydropisie du ventre ou *ascite* consiste dans une distension énorme de cette région, due à la présence d'une grande quantité de liquide dans sa cavité. Mais le plus souvent l'hydropisie ne s'arrête pas là, elle envahit les jambes, les cuisses, la peau même du ventre, au bas duquel elle forme une grosse masse empâtée, que les malades comparent à un michot; enfin elle monte aux mains et à la figure. Le liquide est alors situé sous la peau, enfermé dans les aréoles du tissu cellulaire. Ce liquide est transparent, d'un jaune clair, et se reproduit avec la plus grande facilité.

« L'hydropisie est due à plusieurs causes, mais principalement aux maladies du cœur et du foie ou des reins, et à l'appauvrissement du sang; c'est dire qu'en guérissant ces maladies on enlèvera du même coup l'hydropisie qu'elles ont engendrée. Mais, en thèse générale, abstraction faite de cause, on obtient la disparition de l'hydropisie en rétablissant le cours des urines qui est toujours arrêté dans cette maladie, et

en favorisant les sueurs. Ainsi, les tisanes de racines d'asperges, racines de fraisiers, arète-bœufs, queues de cerises, pariétaire, fleurs de genêts, sont excellentes. Il est de même d'un verre de vin blanc additionné de 1 gr. de sel de nitre pris à chaque repas, ou du petit lait également nitré pris hors des repas. Il faudra alterner l'usage de ces moyens, car souvent on réussit où les autres ont totalement échoué. On fera prendre au malade, toutes les semaines, 1 gr. à 1 50 de scamonée dans un verre de lait. Si le mal persiste, il faudra passer à l'usage du sirop de Labelonye, à la dose de trois cuillerées à bouche par jour, une le matin, à midi, et le soir, une heure avant ou deux heures après le repas.

« L'hydropisie, lorsqu'elle se perpétue, est toujours une maladie très-grave. Quand l'hydropisie n'occupe que le ventre, qu'elle distend comme un ballon, elle est due, soit à une maladie de foie, soit à une tumeur développée dans le ventre.

« Ces tumeurs de l'abdomen sont communes chez les femmes, où elles prennent leur racine dans l'ovaire.

« Une admirable conquête de la chirurgie moderne permet aujourd'hui de sauver la vie à la plupart de ces infortunées; on leur extirpe cette tumeur, qui jusqu'à présent causait invariablement la mort.

« Pour terminer ce qui a trait aux hydropiques, je dirai que ces malades sont toujours très-altérés et que cependant il est de toute nécessité qu'ils boivent peu, et qu'enfin les sueurs ne s'obtiennent que très-difficilement chez eux et seulement à l'aide des bains de vapeur. » (Dr GILLON).

Hygiène (*Méd.*). L'hygiène est la partie de la médecine qui traite des règles à observer pour maintenir la conservation de la santé.

Hygroma (*Méd.*). « Tumeur *molle, fluctuante*, hémisphérique, *indolente*, due à l'hydropisie des bourses muqueuses situées sous la peau. On l'observe surtout au genou, devant la rotule, chez les personnes qui restent longtemps agenouillées.

« Quand l'hygroma est récent, il cède assez facilement aux résolutifs, entre autres à la pommade iodurée, *longtemps continuée*, et mieux à la solution iodurée suivante, qui nous a donné un succès constant : 10 grammes d'iodure de potassium, 20 grammes de teinture d'iode et 200 grammes d'eau : en frictions et en compresses. » (Dr DUPASQUIER).

Hypertrophie (*Méd.*). Lorsqu'un organe devient plus gros qu'il ne doit être à l'état normal et sans qu'il y ait maladie, ce changement prend le nom d'*hypertrophie*, qui signifie *nourriture excessive*, par opposition à *atrophie* (voy. ce mot).

Hypnotique (*Méd.*). Médicament qui a la propriété de provoquer le sommeil.

Hypocondrie (*Vapeurs, maladie imaginaire*). « Affection nerveuse caractérisée par une exaltation singulière de la sensibilité, accompagnée de spasmes, de palpitations, de *tristesse*, d'*inquiétudes perpétuelles* et *exagérées* que le malade a sur sa santé.

« Cette maladie est très-variable dans ses symptômes. Généralement le malade est maussade, triste, capricieux, irascible; parle sans cesse de son mal, et décrit minutieusement les sensations qu'il éprouve. Son imagination désordonnée ou affectée, exagère le mal dont il est atteint, et lui en fait supposer qu'il n'a pas. Il recherche la lecture des livres de médecine, et croit avoir une foule de maladies dont il lit la description : il se dit menacé d'épilepsie, ou d'apoplexie, ou d'un cancer, d'un anévrisme, etc. Il change souvent de médecin. Ses idées sombres l'absorbent à un point, qu'il est difficile de le distraire, et il refuse toute espèce d'occupation. Il s'irrite contre ceux qui semblent douter de ses souffrances.

« Cette affection diffère de la mélancolie, ou *monomanie triste*, en ce que l'état de tristesse ne persiste pas longtemps, que les écarts de la raison sont passagers, et que le malade parle surtout de sa santé.

« Elle débute le plus souvent par un trouble spécial des fonctions digestives (dyspepsie flatulente, constipation), et se rencontre surtout chez les personnes qui passent d'une vie active à l'oisiveté, ou à la suite d'une peine morale, d'un revers de fortune, et surtout de l'onanisme et de la spermatorrhée.

L'hypocondrie ne compromet guère la vie; mais elle est très-pénible pour celui qui l'éprouve et pour ceux qui

vivent avec lui. La durée en est indéterminée.

« *Traitement*. Combattre d'abord la cause, puis donner des purgatifs, des antispasmodiques, et tonifier les organes digestifs; mais surtout conseiller les *distractions* (voyages, travaux des champs ou du jardin, la chasse), et agir sur son imagination. Dans ce but, le médecin a besoin de conserver toute la confiance du malade. »

(Dr DUPASQUIER).

Hypocras (*Econ. dom.*). Boisson tonique et stimulante dans laquelle il entre, soit du vin, soit du cidre, soit de la bière, avec addition de sucre, de cannelle, de girofle, de gingembre, etc. On a aussi donné le nom d'hypocras à une dissolution dans de l'eau d'un nombre plus ou moins grand d'huiles essentielle.

Hypocras à l'angélique. On fait infuser à froid pendant deux jours, dans un litre de vin (rouge ou blanc), 8 gr. d'angélique fraîche et une pincée de muscade en poudre; ou 16 gr. d'angélique confite; on ajoute du sucre et de l'esprit, plus ou moins, suivant le goût; on filtre.

Hypocras à l'orange. Sur les zestes d'une orange, verser un litre de vin et 60 gr. d'alcool; laisser infuser 48 heures; ajouter 90 gr. de sucre en poudre; agiter de temps en temps, filtrer le lendemain.

Autre. Frotter 60 gr. de sucre en morceaux sur l'écorce d'une orange; lorsque le sucre est bien imprégné de l'huile essentielle du fruit, le faire fondre dans le vin; filtrer.

L'hypocras au cédrat se prépare de la même manière.

Hypocras aux épices. Dans 45 gr. d'alcool, faire infuser 4 gr. de cannelle de Chine, 3 clous de girofle, 15 gr. de muscade, une pincée de macis, le tout en poudre. Au bout de deux jours, ajouter 1 litre de vin (blanc ou rouge), 3 gouttes d'essence d'ambre, 75 gr. de sucre en poudre; agiter; laisser infuser encore pendant 24 heures; filtrer.

Hypocras framboisé. Dans un entonnoir à grille, mettre 1/2 kilog. de framboises fraîchement cueillies, mais non écrasées; verser dessus 1 litre de vin rouge. Quand le vin est tout tombé dans un récipient placé sous l'entonnoir, on le sucre, on y ajoute 60 gr. d'esprit et on filtre.

Hypocras au genièvre. Faire macérer à froid pendant 24 heures, 30 gr. de baies de genièvre concassées, bien mûres et bien fraîches, avec 1 litre de vin additionné de 45 gr. d'alcool; ajouter ensuite un peu de vanille ou d'ambre, 75 gr. de sucre en poudre et filtrer.

Hypocras aux noyaux. Casser 12 noyaux de pêche, sans endommager les amandes, faire infuser ces amandes avec le bois qui les enveloppent, dans un litre de vin blanc, pendant deux jours; ajouter 4 décigr. de vanille triturée avec 60 gr. de sucre; un peu d'alcool; filtrer.

Hypocras à la vanille. Triturer 75 centigr. de bonne vanille avec 125 gr. de sucre; y verser 2 litres de vin et 125 gr. d'alcool à 85°, laisser macérer pendant deux jours; filtrer.

Hypocras au vin d'absinthe. Faire infuser pendant 12 heures, dans un litre de vin blanc, une poignée d'absinthe fraîche, 75 gr. de sucre en morceaux, frotté sur l'écorce d'un citron ou d'un petit cédrat, 4 gr. d'anis concassé, 5 à 6 clous de girofle en poudre; ensuite, ajouter 60 gr. d'alcool, passer avec expression, filtrer.

Hypocras à la violette. Faire digérer, pendant deux jours, 6 gr. d'iris de Florence et 7 décigr. de girofle en poudre, avec un litre de vin rouge ou blanc; ajouter du sucre et de l'alcool, une goutte d'ambre ou de musc; filtrer.

Hysope (*Méd.*). Plante vivace commune dans nos provinces méridionales; elle est haute de 30 à 50 centimètres, sa tige est dure comme du bois à sa base; ses feuilles vertes sont marquées de points sur les deux faces; les fleurs sont d'un beau bleu. L'hysope a une odeur forte, aromatique; une saveur chaude et un peu amère; ses propriétés sont toniques et excitantes; on l'emploie dans le traitement des catarrhes chroniques du poumon, à la fin des catarrhes aigus et même des fluxions de poitrine, spécialement chez les vieillards et les personnes faibles, lorsque la fièvre a disparu. En raison de son astringence, on s'en sert en gargarisme dans les maux de gorge légers. On l'administre en infusion, à la dose de 15 gr. par litre d'eau bouillante.

— (*Hort.*). L'hysope est très-pro-

pre à former des bordures dans les grands jardins; on la multiplie d'éclats de pieds, de boutures et de semis en mars.

Hystérie (*Méd.*). « L'hystérie est un état nerveux général, dont la plus haute expression consiste dans un nombre plus ou moins considérable d'accès convulsifs de tout le corps, avec perte de la connaissance, et qui a pour caractères principaux des troubles généraux de la sensibilité, et particulièrement la sensation d'un corps rond, montant de l'épigastre au cou, déterminant des phénomènes de constriction et de strangulation.

« L'hystérie est une affection propre au sexe féminin, aux jeunes filles et aux jeunes femmes.

« L'attaque d'hystérie convulsive s'annonce souvent par des symptômes variables, dont les plus constants sont un état général de malaise, avec des douleurs dans la tête et dans les membres; des alternatives de tristesse ou de joie exagérées; des pleurs ou des rires; une inquiétude générale; des bâillements, des pandiculations et des soupirs, ainsi que la sensation d'une boule, qui remonte de l'estomac à la gorge.

« La première période de l'acces hystérique est caractérisée par un phénomène de strangulation et de constriction douloureuse. Les malades portent la main au cou comme pour arracher un poids qui comprime le passage de l'air, et perdent connaissance.

« La seconde période est marquée par l'apparition de convulsions, qui se généralisent immédiatement, et qui sont accompagnées de cris déchirants et de lamentations.

« L'intensité des convulsions est tellement grande, que plusieurs hommes ont peine à contenir une jeune fille de force moyenne. La tête est rejetée en arrière, en avant, sur les côtés; la figure est rouge, mais elle n'a aucune analogie avec la figure des épileptiques; elle ne grimace pas; la bouche et les yeux sont exempts de convulsions; les narines sont agitées violemment, et les dents font entendre des grincements. L'ensemble de la physionomie exprime la douleur, la colère et le désespoir.

« Les membres sont agités en tous sens. Les mains se crispent et se portent à l'estomac ou au cou, comme pour arracher le mal qu'elles y ressentent. La poitrine, presqu'immobile au début, est agitée par des mouvements précipités, sa respiration est saccadée et rapide, et le cœur bat avec violence. Le bassin est propulsé en avant d'une façon cynique.

« Le corps se meut comme un ver, par sauts et par bonds. Les mouvements généraux qu'il exécute, ressemblent à ceux d'un athlète qui se débat et qui lutte contre un adversaire supérieur.

« Cet accès dure pendant quelques minutes, mais l'attaque d'hystérie se compose de dix à vingt accès de même durée, entre lesquels les malades restent dans un état syncopal, accompagné de délire hallucinatoire, d'extase, de somnambulisme et parfois aussi de paralysie provenant d'un épanchement de sang dans le cerveau.

« Quand l'ataque est terminée, on observe d'abord une plus grande régularité dans la respiration, la connaissance revient, une sueur abondante couvre tout le corps, les malades laissent échapper une grande quantité d'urine claire comme de l'eau de roche. Le corps est brisé, l'estomac et le ventre restent douloureux encore longtemps après. Les malades sont moroses, tristes, impatients; ils pleurent abondamment et finissent par s'endormir, laissant au sommeil le soin de réparer les désordres de ce violent orage.

« Les attaques d'hystérie n'ont pas toujours ce caractère d'intensité. Très-souvent les malades ne tombent pas à terre et ne font que chanceler; d'autres courent, dansent, d'autres se jettent sur les personnes avec l'intention de leur faire du mal. Les formes du caractère se montrent dans toute leur nudité. Les femmes, de constitution robuste, ayant une volonté énergique, ont des convulsions violentes, entrecoupées de cris bruyants, de délire maniaque; la jeune fille timide, au contraire, a des convulsions douces, qui se terminent dans la somnolence; les femmes nerveuses ont des convulsions généralisées et de longue durée; les femmes passionnées sont cyniques; mais ce qui est aussi très-remarquable, c'est que les femmes méchantes continuent à l'être aussi

dans les convulsions ; elles cherchent à mordre.

« Les attaques d'hystérie sont le plus souvent incomplètes. Au lieu de présenter les périodes de strangulation, de convulsion, etc., elles ne se manifestent que par la sensation de la boule hystérique avec syncope simple, d'autrefois suivie d'extase, de catalepsie, de somnambulisme, de délire, quelquefois se terminant tout simplement par le sommeil.

« L'hystérie, telle que nous l'avons décrite, est l'hystérie convulsive, désignée aussi, mais à tort, sous le nom d'hystéro-épilepsie ; elle se montre plus souvent sous la forme simple que sous les formes plus graves. On verra peut-être une certaine analogie entre l'état syncopal de l'hystérie et le vertige épileptique, mais celui-ci a toujours une gravité beaucoup plus considérable.

« La physiologie pathologique de l'hystérie est la même que celle des autres névroses convulsives ; les convulsions hystériques proviennent d'un ralentissement de l'innervation motrice due à une excitation incomplète des centres nerveux, et ne sont que la décomposition de la contraction musculaire en ses éléments primitifs. Le nerf grand sympathique doit cependant jouer un rôle plus considérable dans cette affection que dans les autres névroses convulsives. Il est permis de supposer qu'il se fait par lui une dépense de fluide nerveux trop considérable, au profit de l'utérus et de ses annexes; il faut aussi faire la part des causes occasionnelles. Nous citerons d'abord la frayeur, les chagrins, les mauvais traitements, le mysticisme religieux, l'imitation, contrariété des penchants du cœur, etc.

« Les facultés mentales et affectives ont un cachet spécial chez les hystériques. Leur caractère est fantasque et capricieux. Avides d'émotions, ces malades manquent souvent de sens moral : on les voit rechercher avec la même avidité, le sermon attendrissant d'un grand prédicateur, les péripéties d'un procès scandaleux, les joies de la charité et le triste spectacle d'une exécution capitale. Mobiles dans leurs sentiments, elles passent très-facilement des larmes au rire, de la joie excessive à la tristesse, de la tendresse passionnée à la colère hautaine, de la chasteté aux propos lascifs et aux idées lubriques.

« Il est certain que les femmes hystériques, comme toutes les femmes en général, sont plus ou moins sous la dépendance de l'utérus. Toutes les parties du corps, mais principalement le système nerveux, sont diversement affectées par les différents états dans lesquels il se trouve ou par les maladies organiques auxquelles il est sujet.

« Les médecins modernes ont désigné sous le nom d'impulsions irrésistibles, la tendance qu'ont les hystériques à commettre des actes extravagants ou ridicules. Elles n'ont alors aucune conscience de leurs actions et de leurs paroles, et paraissent avoir une *absence* analogue à celle de l'épilepsie. A ce sujet, Stard a publié, dans les lésions des mouvements volontaires, l'observation d'une dame hystérique qui était sujette à ces impulsions volontaires : « Tout à coup, au milieu d'une conversation qui l'intéresse, sans pouvoir s'en empêcher, elle s'interrompt ou elle interrompt la personne qui parle, par des cris, des jurons et des mots bizarres, qui contrastent énormément avec son aspect charmant et la distinction de ses manières. Quand elle a ainsi obtenu le silence par ses jurements et ses propos orduriers et obscènes, elle commence à raconter, d'une façon toute nette et toute crue, les travers, les défauts et les histoires secrètes de la vie intime de chaque personne qui se trouve dans le salon. » L'auteur ajoute que c'était très-embarrassant pour les auditeurs.

« Au physique, leur physionomie exprime tantôt l'abattement, tantôt l'excitation. L'œil vif et animé sait aussi devenir langoureux, ne laissant voir que sa partie inférieure, la paupière voilant artistement une partie de la cornée. Il est facile de reconnaître le facies hystérique à ces traits. Ajoutons, qu'en général, l'œil est d'un bleu gris, un peu voilé; la peau blanche, avec une teinte légèrement grise; le nez à la Bourbon, les lèvres un peu fortes, le cou de cygne, enfin que la charpente osseuse est généralement bien développée. (Mais il ne faut pas croire que toutes les femmes hystériques doivent avoir ce type de beauté.)

« Les sens sont exagérés ou perver-

tis, extrêmement susceptibles à la moindre sensation, ou comme paralysés. Dans certaines régions du corps, la peau est affectée douloureusement par la plus faible impression; dans d'autres parties, il y a au contraire une insensibilité absolue.

« Les grandes fonctions physiologiques présentent aussi des troubles variables : ceux qui appartiennent à la digestion, consistent soit dans la diminution de l'appétit, allant jusqu'à l'abstinence presque complète, soit dans un appétit vorace et une soif inextinguible. Dans tous les cas, on observe une constipation opiniâtre. Les troubles de la respiration sont la fréquence de cette fonction, quand la boule hystérique se fait sentir, et l'état de suffocation, au contraire, qui se manifeste à la moindre émotion. Le cœur, dans cette circonstance, est sujet à des palpitations violentes.

« La circulation du sang se fait également d'une façon irrégulière : tantôt elle amène une décoloration subite de certaines parties du corps, d'un ou de plusieurs doigts, par exemple, avec une sensation de froid.

La maternité et le bonheur d'une vie calme, exempte d'émotions, des contrariétés et des soucis des affaires, coïncide rarement avec la névrose hystérique, à moins que des grossesses et des accouchements laborieux aient amené un déplacement organique et des ulcérations du col de la matrice.

« La durée de l'hystérie est indéterminée. Les accès diminuent de fréquence et d'intensité avec l'âge. Mais, par une bizarrerie incroyable, on a vu des femmes devenir hystériques après l'âge critique,

« D'après Sydenham, la moitié des femmes seraient affectée d'hystérie ; le docteur Briquet a écrit un long travail qui lui permet d'affirmer également que la moitié des femmes est hystérique ou très-impressionnable, et le cinquième est pris d'attaques. Nous croyons que cette proportion est exagérée.

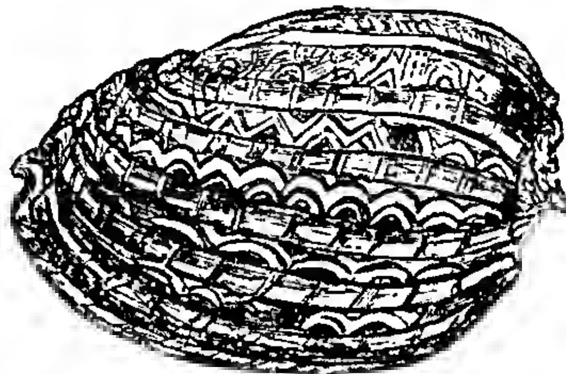
« Les complications de l'hystérie sont fréquentes : les plus graves sont la paraplégie (paralysie des membres inférieurs) et l'aliénation mentale.

Traitement. « Combattre les altérations générales de la constitution, donner des toniques et des préparations de fer s'il y a de la chlorose. Exiger la guérison de toutes les affections des organes génitaux, régulariser les fonctions menstruelles. — Avoir recours à l'hydrothérapie. Comme variante du traitement, on donnera, au début des attaques, quelques cuillerées à café de sirop de chloral, et on pourra souvent par ce moyen les faire avorter.

« Le valérianate double de fer et de quinine est bien indiqué quand les attaques reviendront à intervalles réguliers. On devra en porter la dose à trois ou quatre pilules par 24 heures.

« En même temps, on devra mettre en pratique tous les moyens fournis par l'hygiène morale, soustraire le système nerveux aux causes multiples d'épuisement, éloigner toutes les causes de souffrance morale, procurer des distractions variées et ne jamais laisser les malades dans l'isolement. »

(Dr F. DUPOUY.)



I

Ibis (*Acclimatation*). L'ibis est un échassier, voisin du courlis et souvent classé avec la cigogne. On distingue :

L'*ibis sacré*, du nord de l'Afrique, objet de la vénération chez les anciens Egyptiens qui voyaient en lui l'incarnation du Dieu Thot. Son bec est couleur de feu; le dessus dénudé de sa tête est couvert d'une peau rouge et rugueuse; son plumage est d'un blanc roussâtre avec les plumes du bout des



Ibis.

ailes noires. C'est un oiseau doux et sociable, qui aime les bords fangeux des rivières où il détruit une grande quantité de vers, d'insectes et de mollusques.

L'*ibis rouge*, de la Guyane, porte un beau plumage d'un rouge vermeil, avec les extrémités des rémiges noires. Il se nourrit comme l'ibis sacré et s'apprivoise aisément dans une demi captivité qui lui permet de voler au loin. Acclimaté chez nous, il constituerait un magnifique oiseau d'ornement pour nos parcs.

Les ibis se sont reproduits sous nos climats où on les tient dans de vastes parquets; il serait préférable de les éjointer et de les lâcher dans une basse-cour où se trouverait une pièce d'eau.

Icaquier (*Conn. us.*). Arbrisseau d'Amérique qui offre des rapports avec le prunier de l'ancien continent. Ses fruits sont des drupes de la forme et de la grosseur des prunes de Damas et d'un rouge pourpre, violet ou jaunâtre. On les mange crus ou confits; ils sont rafraîchissants.



Igname.

Ichtyocolle (*Conn. us.*). On appelle ainsi la colle de poisson, principalement celle qui est obtenue en faisant bouillir dans l'eau la vessie natatoire de l'esturgeon. Presque entièrement composée de *gélatine* (voy. ce mot), elle entre dans la composition des *gelées*, etc. « On trouve dans le commerce la vessie du *polynemus plebeius* de l'Inde, appartenant à la famille des percoïdes; cette vessie fournit une icthyocolle assez estimée. Celle qui provient du *macoiran* de Cayenne et de Para est de qualité inférieure. Il faut complétement rejeter une *fausse ichtyocolle* fabriquée avec la vessie aérienne de la morue; celle-ci

essemble à une bande de parchemin; elle est dépourvue de l'irisation propre à la bonne colle de poisson, et est complètement insoluble dans l'eau. »

(*Codex.*)

Pour la manière de fabriquer soi-même l'*ichtyocolle*, voy. notre article *Gelée de colle de poisson.*

Ichtyophages (*Conn. us.*). Gens qui se nourrissent presque exclusivement de chair de poisson; des peuples entiers sont ichtyophages, tels sont: les Islandais, les Groenlandais, les peuples riverains de la mer Rouge et du golfe Persique, les peuplades de la Nouvelle-Hollande, de la Sibérie australe, etc. Ils sont, en raison de leur nourriture, sujets aux affections de la peau, à la gale, à la lèpre, etc.

If (*Arboric.*). Conifère qui croît naturellement dans les lieux âpres et montagneux et que l'on cultive pour orner les bosquets d'hiver et les grands jardins. Il lui faut une terre franche, légère et fraiche. On plante en mai les jeunes pieds âgés de 3 ans. Il croît très-lentement et ne parvient guère à 10 ou 12 mètres d'élévation qu'après une existence de plusieurs siècles. On ne doit commencer à le tailler que lorsqu'il a atteint l'âge de 12 ans. Les graines de cet arbre sont très-longues à lever, elles restent quelquefois 3 ans en terre avant de germer.

Le bois de l'if, très-dur, rouge orangé et dépourvu d'aubier, sert à faire des ouvrages de marqueterie, de tour, d'ébénisterie et de charronnage.

On cultive, pour l'ornement, l'*if verticillé*, qui ressemble, pour la forme, au cyprès pyramidal; l'*if nucifère du Japon*, l'*if à longues feuilles*, l'*if à feuilles dentées*, espèces délicates que l'on rentre à l'orangerie pendant l'hiver.

— (*Méd.*). Les jeunes pousses et les feuilles de l'if sont très-délétères pour les animaux, surtout pour les chevaux. Les petites baies rouges et aigrelettes de l'arbre sont adoucissantes; elles calment la toux et purgent légèrement lorsqu'on en prend une certaine quantité. On les emploie dans les catarrhes du poumon, dans la gravelle et dans le catarrhe de la vessie; il faut avoir soin de les délayer dans de l'eau.

Igname (*Econ. rur.*). Plantes herbacées, vivaces, de la famille des dioscorées, naturelles aux régions chaudes de notre globe. Leur rhizome, de forte dimension, est presque toujours tubéreux et fournit une excellente matière alimentaire qui, en Afrique et dans les Indes, remplace les pommes de terre.

L'espèce la plus importante est l'*igname ailée*, très-communément cultivée. Son rhizome, blanc et rougeâtre à l'intérieur, noirâtre à l'extérieur, atteint ordinairement le volume des plus grosses betteraves; on en trouve qui pèsent jusqu'à 20 kilos et mesurent 1 mètre de long. Ce rhizome constitue un aliment sain, nourrissant, d'une saveur âcre quand cette substance est crue, mais qui devient douce et agréable après la cuisson.

On s'est appliqué à propager en France la dioscorée du Japon ou *igname de la Chine*, dont le rhizome féculent est de nature à remplacer la pomme de terre. On l'a acclimaté. Sa racine, d'un volume considérable, riche en éléments nutritifs, se prête aux mêmes procédés culinaires que la pomme de terre. Les agronomes reprochent à sa racine de pivoter trop profondément et d'exiger des frais considérables d'arrachage.

On multiplie l'igname en plantant, au mois d'avril, des tubercules coupés par fragments, d'abord dans de petits pots, sur couche, puis en place, en juin, à une distance de 20 centim. en tous sens. Il faut à cette plante, une terre riche et douce, fréquemment arrosée. On récolte, vers le mois de novembre.

Ignames frits (*Entremets*). On pèle des ignames, on les coupe en tranches un peu épaisses et on les fait frire dans du beurre sur un plat; à demi-cuisson, on sale ou on sucre.

Iguane (*Conn. us.*). Lézard de grande taille que l'on trouve au Mexique, dans les Antilles et au Brésil. Ses œufs et sa chair constituent un aliment des plus recherchés. Dans la Guyane, on l'apprivoise et on l'engraisse pour la table.

Ile flottante (*Entremets sucré anglais*). Faire cuire dans de l'eau 8 ou 9 belles pommes; quand elles ont refroidi, les passer dans un tamis; mêler du sucre en poudre. Battre 5 blancs d'œufs avec une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ou d'eau de roses, mêler peu à peu avec la purée de pommes, en battant continuellement, de manière à rendre le mélange très-léger. Dresser cette mousse sur une couche de gelée ou sur une

crème renversée, au fond d'un plat.

Immortelle (*Hort.*). Les plantes qui portent ce nom appartiennent à plusieurs genres.

L'*hélichryse d'Orient* ou *immortelle*, porte des fleurs en écailles arrondies, d'un jaune d'or; naturellement sèches et pouvant se conserver pendant plusieurs années, ces fleurs servent à tresser des couronnes pour les tombeaux; elles entrent souvent dans la composition des bouquets d'hiver. Sous nos climats on cultive cette plante dans l'orangerie; on cueille les fleurs et on les fait sécher à l'ombre et à l'air, la tête en bas.

L'*immortelle à bractées* est une plante annuelle, haute d'environ 1 mètre. Elle porte, pendant l'été et l'automne, des fleurs terminales d'un beau jaune et quelquefois blanches. On la multiplie de graines semées au printemps sur couches. Elle vient ensuite en pleine terre. Les fleurs se conservent comme celles de l'immortelle jaune.

L'*immortelle de Humboldt* est une plante annuelle qui porte, pendant tout l'été, des fleurs d'un jaune brillant. On la cultive en pleine terre plutôt sèche que fraîche. On la multiplie de graines semées sur couche, en mars, avril et successivement jusqu'en juillet.

L'*immortelle annuelle* est une plante annuelle qui porte, en août, des fleurs violettes ou blanches, semblables à celles de la marguerite blanche simple; on la multiplie de semis, en place, au printemps ou dans le mois de septembre; on peut sécher les fleurs et les conserver pour l'hiver.

Impatience (*Hort.*). Nom que l'on donne quelquefois à la *balsamine*.

Impératoire ou BENJOIN FRANÇAIS. La racine de cette plante est brune en dehors et blanche en dedans. Elle présente un goût âcre, amer, aromatique. Elle est sudorifique; elle aide la digestion, facilite la respiration; il faut la choisir aussi fraîche que possible, parce qu'elle a le défaut de se piquer facilement et de perdre ses propriétés en peu de temps. Celle que l'on trouve dans le commerce provient de l'Auvergne, des Alpes et des Pyrénées.

On l'emploie avec avantage dans la médecine vétérinaire. La dose est de 30 gr. de poudre dans un verre de vin pour les grands quadrupèdes, et de 10 gr. dans un verre de vin pour les bêtes ovines; on peut répéter la dose à deux jours d'intervalle. On a recours à ce médicament lorsque les animaux ont perdu l'appétit après de grandes fatigues ou de grandes privations.

Imperméabilité (*Conn. us.*). Voir nos articles CAOUTCHOUC, CIRAGE, CUIR, etc. Voici un moyen très-simple de donner l'imperméabilité à toute espèce de tissus. On fait dissoudre 1 kilo d'alun dans 32 kilos d'eau; d'un autre côté, on fait dissoudre 1 kilo d'acétate de plomb dans un litre d'eau. On mélange les deux liquides. Lorsqu'il s'est formé au fond du vase, un précipité qui est un sulfate de plomb, on décante le liquide qui retient en dissolution de l'acétate d'alumine. C'est dans ce liquide que l'on plonge le tissu à rendre imperméable. Après y avoir malaxé le tissu pendant quelques instants, on le laisse sécher à l'air libre.

Inanition (*Méd.*). État de faiblesse ou d'épuisement par défaut de nourriture; la prolongation de cet état amène la mort en peu de temps. Lorsqu'on se trouve dans l'obligation de donner des soins à une personne arrivée à un état complet d'inanition, on doit commencer par la réchauffer au moyen d'un bain chaud et la maintenir dans une douce température. On passe ensuite à l'alimentation avec une extrême réserve. On commence par des aliments liquides : bouillon gras et froid, vin vieux, eau-de-vie étendue d'eau. Un peu plus tard, on passe aux aliments solides d'une digestion facile : œufs frais, viandes rôties ou grillées, etc.

Incombustibilité (*Conn. prat.*) Les tissus deviennent presque incombustibles lorsqu'on les trempe dans une dissolution très-étendue de *chlorure de zinc* ou dans une dissolution de *chlorure de calcium*. Les vêtements auxquels on a fait subir l'immersion dans une de ces dissolutions, sont incombustibles en ce sens qu'ils brûlent sans flammes et ne peuvent communiquer l'incendie aux objets environnants.

Incontinence d'urine (*Méd.*). « On entend par là, dit le Dr Dehaut, l'écoulement involontaire de l'urine. Cette incommodité peut dépendre de maladies très-variées. Tantôt, la vessie se trouve paralysée; c'est ce qui arrive surtout chez les vieillards. Une fois la vessie pleine et distendue, l'urine s'échappe

par *regorgement*, sans que les malades s'en aperçoivent. D'autres fois, et ce cas se rencontre surtout chez les femmes enceintes, c'est la matrice qui presse sur la vessie. Puis, enfin, une foule d'autres états qu'il serait trop long d'énumérer ici.

« Il est fréquent de voir des enfants ne pouvoir retenir les urines la nuit. Cela tient, chez eux, à une irritabilité de la vessie qui ne tolère pas la présence de l'urine et la chasse aussitôt que le sommeil arrive. Cet inconvénient cesse, en général, avec la seconde dentition, sans qu'on ait besoin d'aucun traitement. Dans certain cas, pourtant, les jeunes filles ne guérissent qu'à la première menstruation. Les médecins conseillent de donner à ces enfants peu d'aliments aqueux, de les priver de boire avant de se coucher, de les réveiller la nuit une ou plusieurs fois, pour les faire uriner; mais, nous ne croyons pas à l'efficacité de ces moyens. C'est l'*âcreté* de l'urine qui irrite la vessie, et l'urine est d'autant plus irritante et salée qu'elle est *moins* abondante. Partant de là, nous prescrivons avec succès l'emploi d'une tisane *qui fasse uriner beaucoup*. Cette urine abondante est *douce*, et la vessie la tolère bien.

« Les bandagistes ont imaginé des urinaux portatifs, en caoutchouc, d'une très-grande utilité pour les personnes des deux sexes affectées d'incontinence d'urine. On peut se procurer ces instruments précieux par l'intermédiaire des pharmaciens.

« Si l'incontinence d'urine dépend de la grossesse, elle se passe d'elle-même, assez promptement. Si elle dépend de l'âge, il faut la considérer comme une infirmité et se servir d'un urinal portatif. Assez souvent, nous avons vu notre médication purgative faire cesser l'incontinence d'urine, en rétablissant la force et la santé, même lorsque l'affection existait chez des enfants ou chez des vieillards. »

Incubation (*Conn. us.*). Voici la durée de l'incubation chez les oiseaux domestiques.

Poule, de 20 à 22 jours;
Dinde, de 30 à 32;
Paonne, de 30 à 32;
Oie, de 27 à 32;
Cane, de 29 à 31;
Pintade, de 28 à 30,
Faisane, de 23 à 26;
Femelle de pigeon, de 18 à 20;
Petits oiseaux de cage, de 12 à 13.

INCUBATION ARTIFICIELLE. Voir notre article FAISAN.

Indigène (*Conn. us.*). Tout ce qui se trouve dans le pays que l'on habite, est dit *indigène*, par opposition à *exotique*, qui veut dire étranger.

Indigestion (*Méd.*). « Trouble passager de la digestion. L'indigestion survient fréquemment chez les grands mangeurs et chez ceux qui mangent à contre cœur, ou qui éprouvent une violente émotion après les repas.

« *Symptômes*. Quelque temps après le repas, on éprouve un sentiment de plénitude, de *gêne*, de *malaise* au creux de l'estomac; il s'y joint des *éructations* ou renvois acides, ayant l'odeur de l'hydrogène sulfuré (ou d'œufs gâtés) et des



Iguane.

vomissements de matières alimentaires *suivis de soulagement*. Beaucoup de malades ont en outre des *coliques*, des borborygmes et des *évacuations* mêlées à des matières incomplètement digérées. L'indigestion est ordinairement courte et sans danger.

« *Diagnostic*. L'invasion subite et la courte durée de l'indigestion, le soulagement qui suit le vomissement, les *renvois* de gaz hydrosulfuré suffisent pour la distinguer de la gastrite, de l'entérite et de l'occlusion intestinale. Elle diffère d'ailleurs du choléra sporadique par la nature des évacuations, par l'absence de crampes, de refroidissement... Elle peut simuler un empoisonnement, mais ici le médecin est renseigné par la violence des douleurs, par la saveur qu'éprouve le malade, par les matières vomies.

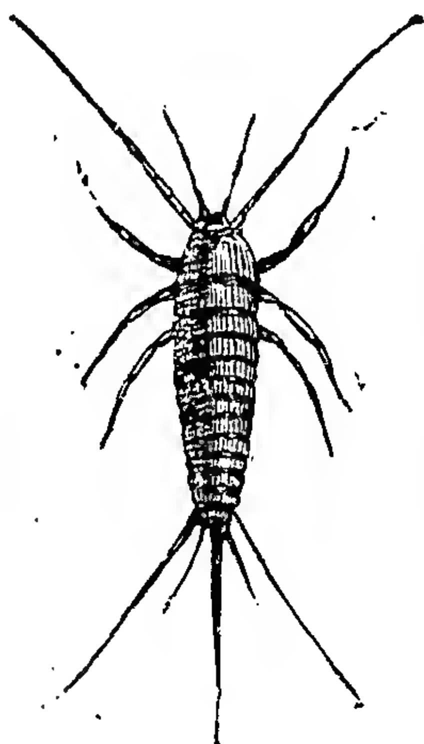
« *Traitement*. Au début, on tente de faire manquer l'indigestion au moyen d'une infusion aromatique (thé, café,

oranger verveine, mélisse), ou d'une demi-cuillerée de chartreuse, d'eau de menthe. Lorsqu'elle est complète, on favorise les vomissements en titillant



Indigotier.

la luette, ou mieux en administrant un vomitif (5 centigrammes d'émétique); puis on calme les coliques par quelques gouttes de laudanum ou une cuillerée de

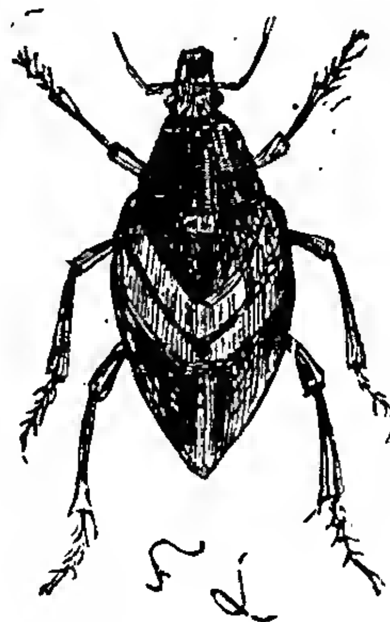


Lépisme du sucre.

sirop diacode, et on conseille une diète légère. » (Dr DUPASQUIER.)

Indigo (*Conn. us.*). Matière colorante bleue, fournie par l'indigotier. (Voir notre article BLEU.)

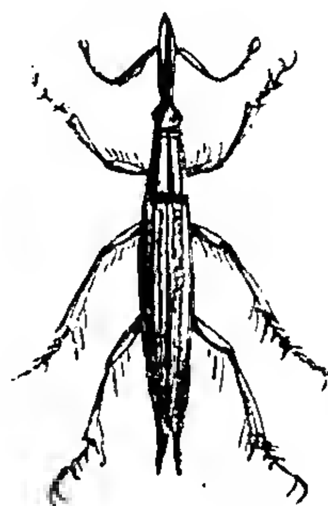
Indigotier (*Conn. us.*). Légumineuse papilionacée, tantôt herbacée, tantôt ligneuse. L'indigotier se trouve en Amérique et dans les Indes. On en compte une centaine d'espèces dont 5 ou 6 seulement sont cultivées. Nous citerons :



Calandre ou Charançon.

L'*indigotier bâtard*, originaire des Indes et naturalisé en Amérique ;

L'*indigotier franc*, originaire de l'Inde, introduit à Bourbon, à Maurice et à Saint-Domingue; ses feuilles, dont on fait 3 récoltes par an, produisent le plus bel indigo.



Lixe.

Indisposition (*Méd.*). Trouble léger dans les fonctions, qui produit un état de malaise plus ou moins grand, mais qui, cependant, n'est pas une maladie.

Infusion (*Conn. prat.*). L'infusion est une opération qui consiste à verser un liquide bouillant sur une substance aromatique ou médicamenteuse, en lais-

sant celle-ci séjourner un certain temps dans le liquide (Voy. DÉCOCTION.)

Injection (*Méd.*). Médicament destiné à être introduit dans quelque cavité du corps.

« Les injections faites dans les oreilles doivent toujours être adoucissantes et chaudes, ou du moins tièdes, le froid pouvant être nuisible à la tête.

« Au contraire, lorsqu'on fait des injections pour des maladies de la matrice, il est convenable de ne pas employer des liquides chauds, parce que, dans ce cas, la chaleur tend à ramollir, à relâcher des tissus auxquels un certain *ton* est nécessaire, pour qu'ils puissent soutenir les organes internes. D'ailleurs, il est à remarquer que cette région du corps n'est pas sensible au froid (si ce n'est à l'époque des règles et pendant les suites de couche). Toutefois, il ne faut pas que le liquide employé soit plus froid que l'air de la chambre dans laquelle on se tient habituellement.

Les écoulements connus sous le nom de *flueurs blanches* consistent, quelquefois, en humeurs très-âcres, et occasionnent, à cause de cela, des cuissons ou d'autres malaises sur les parties saines qu'elles mouillent. C'est alors, surtout, que les injections sont utiles pour soulager, empêchant le contact des matières irritantes de se prolonger; mais, comme l'écoulement ne cesse pas, on conçoit qu'une injection ne puisse servir pour bien longtemps, les parties étant bientôt salies de nouveau; cela explique la nécessité de réitérer les injections, c'est-à-dire, les lavages intérieurs, le plus souvent possible, si on veut en obtenir un vrai soulagement. Il convient de les renouveler toutes les trois ou quatre heures, c'est-à-dire, environ cinq ou six fois par vingt-quatre heures. D'ailleurs, les malades doivent s'étudier un peu, et, suivant les cas, prendre l'injection plus ou moins fréquemment, selon qu'elles en espèrent plus ou moins de soulagement.

Il ne sera pas inutile de donner, ici, quelques avis sur la manière de faire ce genre d'application. Pour nettoyer complétement la cavité dans laquelle on fait l'injection, il faut s'asseoir sur le bord d'une chaise, avoir une cuvette par terre, pour recevoir le liquide; puis, après avoir placé la canule, rapprocher les grandes lèvres en les pressant avec les doigts, de manière à comprimer l'ouverture et à empêcher le liquide de ressortir à mesure qu'il pénètre. De cette manière, le liquide emplit la cavité, la distend, efface les plis intérieurs, au fond desquels l'eau ne pénétrerait pas sans cela; le col de la matrice lui-même se trouve complétement baigné. Après avoir ainsi retenu un verre de liquide pendant un certain temps, on le laisse tomber dans la cuvette, et on recommence plusieurs fois de suite, jusqu'à ce que l'eau sorte parfaitement claire. Ces précautions sont surtout nécessaires lorsque les matières de l'écoulement sont purulentes, glaireuses, parce qu'on ne peut les détacher des surfaces auxquelles elles adhèrent qu'en y faisant passer une grande quantité de liquide.

« Lorsqu'il s'agit simplement de nettoyer la cavité intérieure, on peut se contenter d'employer de l'eau pure, en ne la prenant ni chaude ni froide. On simplifie l'opération en employant une seringue ou un clysoir ordinaire contenant beaucoup de liquide, ce qui permet d'en faire passer jusqu'à ce qu'il sorte tout à fait clair.

« C'est lorsqu'on est parvenu à rendre très-propre toute la surface intérieure qu'on fait l'injection du liquide *médicamenteux*, dans le cas où l'on croit en avoir besoin. On est alors assuré que le remède produira tout l'effet dont il est capable, puisqu'il arrivera au contact des tissus, n'en étant pas séparé par un enduit d'humeur, comme cela a lieu lorsqu'on ne se conforme pas à notre recommandation; cette seconde injection ne se fera pas avec la grande seringue, qui consommerait trop de liquide, mais avec une petite seringue ordinaire à injection. Un demi-verre du liquide médicamenteux suffit largement pour bien mouiller la surface intérieure. Mais, il est important que cette dernière injection soit retenue pendant plus longtemps que celles qui ne servent qu'au lavage.

« Quand les injections à l'eau pure, *bien faites*, ne procurent pas un soulagement satisfaisant, au bout de quelques jours, il est bon de faire, après la grande injection d'eau pure, une très-petite injection d'une décoction un peu épaisse de plantes ou de racines émol-

lientes, avec addition d'une ou deux têtes de pavot par litre, pour en enduire la surface interne. Si cette injection calmante ne soulage pas beaucoup, on le remplacera par un liquide fortifiant.

« Le vin rouge, employé pur, est un remède que nous conseillons souvent, pour faire des injections un peu fortifiantes. Une forte décoction d'écorce de *chêne* ou de feuilles de *noyer* agira d'une manière analogue. Ou bien encore de l'eau contenant 10 gr. d'*alun* par litre.

« Lorsque les écoulements ou pertes blanches répandent une très-mauvaise odeur, il faut mettre dans les injections du *coaltar saponiné* de Lebœuf, remède excellent qu'on trouve chez les pharmaciens.

« En suivant ces instructions avec attention et constance, on réussira, le plus souvent, à rendre plus prompt le résultat du traitement interne; cependant quelques femmes ne sont soulagées par aucun moyen employé de cette manière. Nous les engageons toujours à ne pas négliger les moyens de propreté, qui sont toujours utiles. »

(Dr DEHAUT.)

Insectes (*Conn. us.*). La partie de la zoologie qui parle des insectes, porte le nom d'*entomologie*. On comprend, sous le nom d'insectes, les animaux invertébrés, formés d'anneaux articulés qui sont placés à la suite les uns des autres et recouverts par la peau. Privés de branchies, ces animaux respirent par les trachées. Ils subissent, en général, plusieurs métamorphoses; mais un caractère qui leur est commun, c'est de présenter, à l'état parfait, les pattes articulées comme le reste du corps; ils sont pourvus d'antennes, presque toujours d'ailes. Leur corps se divise en trois parties distinctes : la tête, le thorax et l'abdomen.

L'entomologie n'est point une science de pure curiosité, loin de là. Il y a pour nous un immense intérêt à connaître, dans ses moindres détails, la nature qui nous entoure, et qui ne nous semble souvent hostile que parce que nous ne savons pas la diriger.

Quoi de plus nécessaire que l'étude des propriétés nuisibles des insectes? Comment paralyser leur fâcheuse influence sans les connaître? Combien d'entre eux pourraient devenir utiles si nous savions es utiliser?

Tandis que nous avons exploité les tendances et les besoins de presque tous les grands animaux, qu'avons-nous fait de l'insecte? Un ennemi qu'il faut poursuivre sans relâche.

C'est à peine si nous avons utilisé trois ou quatre espèces : l'abeille, le ver à soie, la cochenille.

« Les efforts de l'homme vis-à-vis des insectes doivent-ils donc se borner à ces maigres résultats? demande M. H. de la Blanchère, dans son *Manuel pratique d'acclimatation*... Il est pour nous certain que le rôle humanitaire de l'insecte est à peine commencé. Non-seulement nous utiliserons un jour ceux qui travaillent directement pour nous par leurs produits. Mais nous devrons conquérir à leur suite, ceux qui modifient la nature extérieure; puis nous apprendrons à élever ceux qui combattent et vainquent, en notre faveur, les espèces nuisibles à nos intérêts.

« Dans la première catégorie, l'abeille pourrait, ce nous semble, être aidée par d'autres espèces. Les fourmis portemiel du Mexique et nombre d'autres viendront un jour augmenter nos récoltes de matière sucrée.

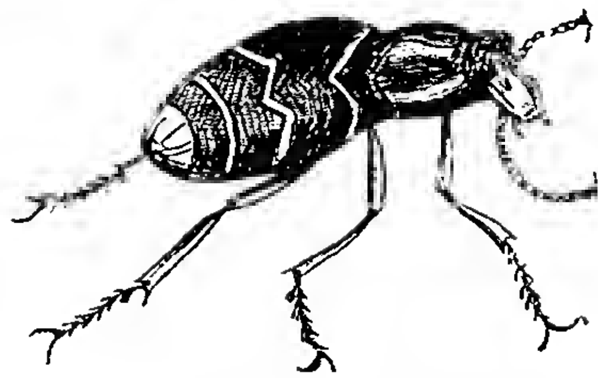
« Dans la seconde, nous rangerons tous les insectes qui, par leur piqûre, par leur présence seule, quelquefois, donnent naissance aux si nombreuses productions végétales que nous utilisons : galles, vernis, exsudations grasses et aromatiques, sucrées, médicamenteuses. Il y a là un monde à créer.

« Enfin, nous renfermons dans la dernière catégorie, la plus importante de toutes, ces phalanges d'hyménoptères et de dyptères précieux que nous apprendrons à capter, à favoriser, à multiplier, et que nous lancerons, comme un fléau vengeur, à la rencontre des ravageurs de nos moissons, de nos richesses, ennemis invisibles, innombrables, inévitables, et que nous sommes, encore aujourd'hui et jusque-là, condamnés à subir. »

L'entomologie reçoit ou recevra plus tard une foule d'applications. C'est ce qui faisait dire à Malebranche qu'il y a plus de science à recueillir dans l'étude d'un insecte que dans la lecture

de la plupart des livres enfantés par l'esprit humain

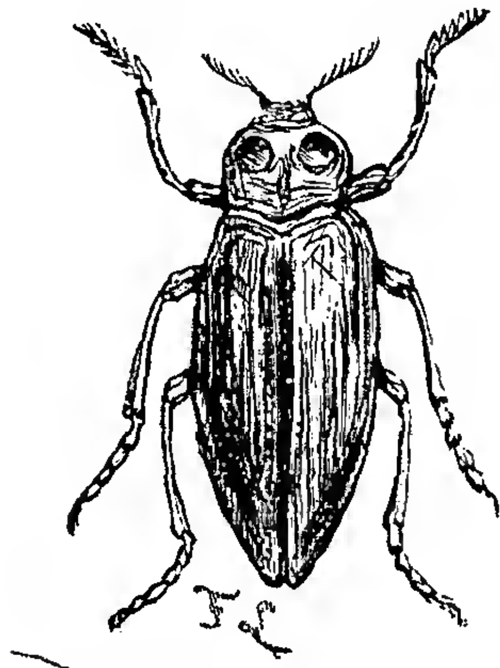
Il est incontestable que, par des moyens, encore mal connus, les insectes



Macrocéphale.

contribuent à l'équilibre et à l'harmonie des règnes de la nature.

Les uns hâtent la décomposition déjà commencée de certains animaux et de



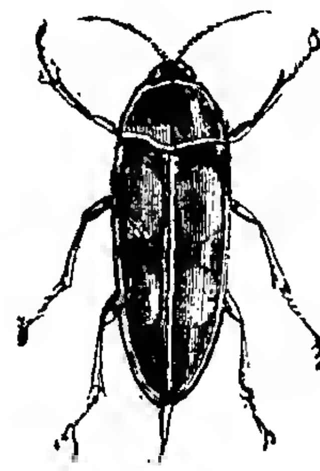
Bupreste.

certains végétaux dont les éléments corrompraient l'air. D'autres s'attaquent aux déjections animales ou aux



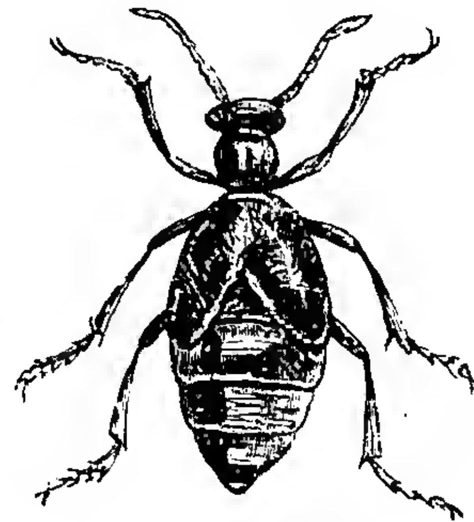
Nitidule.

cadavres. D'autres contribuent à la multiplication des végétaux en transportant les semences fécondantes des fleurs mâles sur la fleur femelle qui se trouve souvent dans un lieu éloigné. C'est la *caprification*, dont les Arabes savent si bien tirer parti.



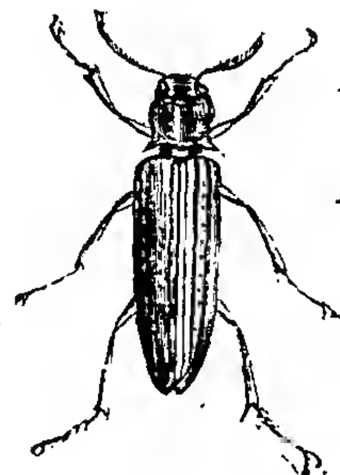
Mordelle.

Enfin qui nous dit que les insectes ne contribuent pas à la transformation des



Méloé.

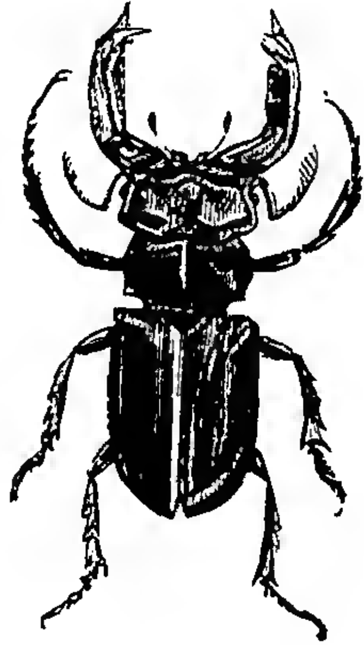
gaz et de l'air, par des procédés dont l'enchaînement nous échappe.



Mélasis.

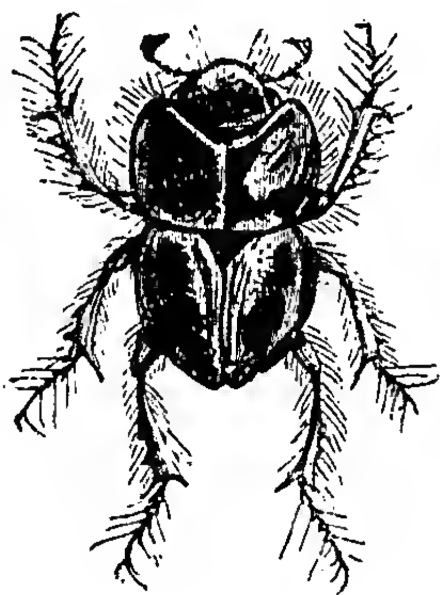
Beaucoup de ces animaux sont susceptibles d'entrer dans l'alimentation humaine. Les Romains recherchaient le ver blanc du hanneton. Les sauvages

de l'Australie se nourrissent de vers; les Arabes mangent des sauterelles;

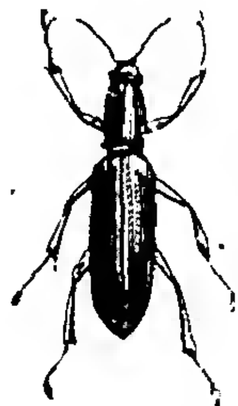


Cerf-volant.

les Asiatiques recherchent la chrysalide du ver à soie. Les colons des Antilles sont friands du ver palmiste; les nègres sont avides de termites ailés.



Léthrus.



Hypophlé châtain.

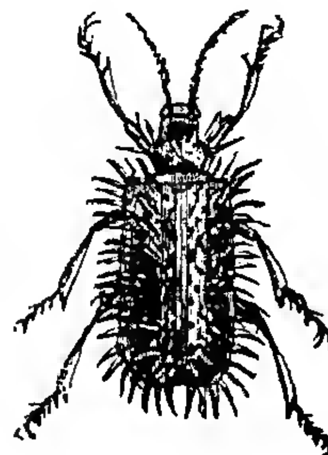
Le plus sale des parasites trouve des amateurs.

Classification de Latreille. Latreille a le premier, exposé les bases d'une classification méthodique, d'après laquelle les insectes sont distribués en douze ordres.

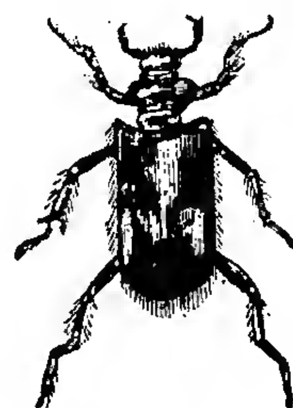


Hydrophile.

1° MYRIAPODES. Caractères généraux : un grand nombre de pattes, toujours plus de six; corps allongé, sans séparation apparente du thorax et de l'abdomen, et formé de nombreux segments; yeux ocellés; organes buccaux placés à une partie des pattes.



Hispe.



Hétérocère.

Les myriapodes ou *mille-pattes* vivent ordinairement dans les lieux humides, sous les pierres, sous les feuilles, dans la mousse ou les écorces. Quelques espèces se rencontrent dans nos habitations où elles prennent leurs ébats pendant la nuit. D'autres sont phosphorescentes. On en trouve qui sont frugivores et nuisibles et d'autres qui sont carnassières et ordinairement utiles.

Les *chilognathes* ou *iules* marchent lentement, malgré le grand nombre de leurs pattes. Ils semblent glisser plutôt que marcher. La multiplicité de pièces qui forment leur enveloppe extérieure leur permet de se rouler en cercle ou en boule; et c'est dans cette position qu'on les trouve sous les pierres et dans les trous qu'ils fréquentent habituellement. Ils vivent dans les endroits humides et obscurs. Ils n'ont d'autre défense qu'une liqueur fétide qu'ils répandent dans les moments de danger. Leur nourriture se compose de substances végétales ou animales en décomposition.

Les *chilopodes* ont, sur les chilognathes, l'avantage d'être très-agiles et d'être armés pour l'attaque et pour la défense.

Ce sont des insectes extrêmement utiles qui font leur proie de tous les insectes de petite taille qu'ils peuvent atteindre. Ils les saisissent avec leurs crochets vigoureux et l'effet de leur morsure est si prompte, que la victime périt sur le champ, ce qui est dû au venin subtil que ces organes versent dans la plaie qu'ils ont faite.

La morsure des grandes espèces propres aux pays chauds n'est pas sans danger pour l'homme.

Le véritable *mille-pieds* ou *scolopendre* vit dans les endroits humides, sous les pierres et se nourrit de vers, d'araignées et d'insectes. Dans les pays chauds, il acquiert des dimensions considérables et devient redoutable. Ainsi, on trouve, dans le midi de la France, la *scolopendre mordante* qui est très-venimeuse.

2° Thysanoures ou *aptères*. Caractères généraux : absence d'ailes; queue fourchue, se repliant sous l'abdomen et facilitant les sauts de l'insecte; bouche munie d'organes broyeurs.

Les thysanoures ne subissent point de métamorphoses; ils font des sauts considérables à l'aide d'un appareil particulier situé à l'extrémité de l'abdomen. Ils vivent sous les pierres, dans les matières en putréfaction, dans l'eau, sous la neige et quelquefois dans les habitations.

Les *podurelles*, petits insectes bien connus, et à peine larges de deux millimètres, se rapprochent du pou pour la forme. Ils se réunissent en tas sur les arbres et quelquefois dans l'eau. Ils sont couverts de petites écailles qui s'attachent aux doigts comme celles des papillons.

Le plus singulier des thysanoures est le *lépisme*, insecte originaire d'Amérique et qui s'est naturalisé en Europe. Il vit habituellement dans les boiseries, les fentes des châssis, les planches humides des armoires, sous les pierres ou les écorces. Il court très-vite et on ne peut le saisir sans enlever les écailles qui couvrent son corps. On le trouve souvent dans les feuillets des vieux livres. Il ne se promène que pendant la nuit. L'espèce type est le *lépisme du sucre*, ainsi nommé parce qu'on a supposé qu'il se nourrit de sucre.

3° Parasites. Caractères généraux : pas d'ailes ni de queue; des yeux lisses aux côtés de la tête. Les insectes de cet ordre doivent leur nom à leur genre d'existence qui consiste à vivre en parasites sur le corps de divers animaux. Tels sont les poux, les acares, les ricins, etc.

Nous avons déjà dit quelques mots des *acares* à notre mot *Gale*. Nous allons nous occuper des poux, dont il existe plusieurs espèces.

Il y a d'abord le *pou de tête*, qui vit dans les cheveux; il y a ensuite le *pou de corps* beaucoup plus rare, mais encore plus dégoûtant. Des soins de propreté peuvent seuls prévenir leur multiplication. Lorsqu'il s'agit de les détruire, on a presque toujours recours à l'emploi de l'onguent gris, qui fait périr les insectes et leurs larves appelées *lentes*. Mais c'est un remède que nous ne pouvons recommander, en raison du mercure qu'il contient. L'usage de ce médicament a toujours des suites fâcheuses, dont le principal est la carie des dents.

Il est préférable d'employer des moyens plus inoffensifs, sinon aussi efficaces. Le meilleur consiste à sau-

poudrer la chevelure avec de la *poudre de capucin* (poudre de cévadille). On peut encore faire fondre, à feu doux, 30 gr. de fleur de soufre dans 125 gr. d'huile de noix et incorporer 60 gr. de térébenthine au mélange, avant le complet refroidissement ; on fait de légères onctions de cette composition sur les parties malades.

Le tabac en poudre, le camphre peuvent, dans certains cas, être employés. Les chiens, les bêtes à cornes, les moutons sont exposés à nourrir des parasites pédiculaires. On les détruit par des moyens dont nous nous occupons dans d'autres articles.

4° COLÉOPTÈRES. Caractères généraux : Quatre ailes dont les dernières seulement servent au vol ; les deux premières servant d'étui aux ailes intérieures repliées à l'état de repos. Bouche munie d'organes broyeurs.

Comme type de cet ordre, nous placerons le *hanneton* dont la larve, connue sous le nom de *turc*, *man* ou *ver blanc*, ronge pendant trois ans les racines de toutes les plantes. Lorsque ces larves sont très-abondantes, on les détruit en retournant le sol et en se faisant suivre par une bande de dindons qu'on aura laissé jeuner à dessein. Ou bien, sur le champ infesté, on sème, à la fin de l'été, du colza à raison de 50 litres par hectare sur un labour superficiel. Vers la fin de l'automne, on enterre le colza par un profond labour et cet engrais fait périr toutes les larves.

Dans les jardins, pour garantir les rosiers et les dahlias, on plante dans leur voisinage des fraisiers ou des laitues qui attirent les larves. Dès qu'on voit ces plantes se flétrir, on les arrache d'un coup de bêche et l'on écrase le ver attaché à sa racine.

Parmi les coléoptères les plus redoutables, il faut citer en première ligne, la *calandre* ou *charançon*, dont on connaît trois espèces :

1° La *calandre du blé*, appelée aussi charançon. La femelle dépose chacun de ses œufs dans la fente d'un grain de blé. La larve s'introduit dans le grain en perçant un trou imperceptible et mange toute la farine. Ces animaux sont d'autant plus redoutables, que leur fécondité est presque incroyable. Une seule femelle pond environ 10,000 œufs, et détruit, par conséquent, le même nombre de grains de blé.

Aussitôt qu'on s'aperçoit que le grain est attaqué, on le remue vivement et on le passe au four si l'on ne peut le faire moudre immédiatement.

Le camphre et le goudron ont été préconisés comme moyen préservatif et curatif.

On a proposé beaucoup de systèmes pour détruire les charançons ; jusqu'ici, il en est peu qui aient donné des résultats irréprochables. En voici un entre mille. Lorsqu'on met les gerbes de blé en meules, si l'on a le soin de répandre du sel en les entassant, dans la proportion de 3 à 4 kilogrammes par 100 gerbes, on est sûr que les charançons seront détruits.

On a même prétendu que l'action du sel était favorable au développement de l'épi du blé. Ne serait-ce pas le cas de dire que, d'un côté, il donne la vie, et, de l'autre, la mort ?

2° La *calandre du riz* se rencontre également dans le maïs et dans le froment ;

3° La *calandre du palmier* produit des larves qui percent et détruisent les palmiers.

La *lizette* ou *charançon satiné vert*, appelée aussi *hubert*, *bêche*, etc., se rend nuisible en attaquant les fleurs et les feuilles des végétaux, vers le mois de juin. Elle les roule pour y déposer ses œufs, qui éclosent une quinzaine de jours plus tard. La larve, d'un blanc jaunâtre, ronge la feuille, se laisse glisser au pied de la plante et s'enfonce dans le sol où elle subit ses métamorphoses. Elle reparaît l'année suivante.

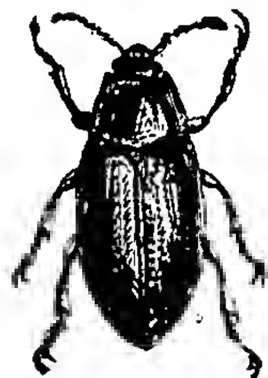
C'est surtout dans les vignes que cet insecte commet ses ravages. Dès qu'on s'aperçoit de sa présence, on arrache toutes les feuilles roulées et on les brûle.

Un autre coléoptère pour les grains est le *lixe*, qui se rapproche jusqu'à un certain point, du charançon.

Un des plus terribles ennemis de nos forêts est le *macrocéphale*, qui se rapproche du charançon et que l'on ne peut combattre.

Les coléoptères *buprestes* sont remarquables par l'éclat et la vivacité de leurs couleurs, ils sont aussi variés à l'état de larves qu'à celui d'insectes ailés. Ils se rendent extrêmement utiles en dé-

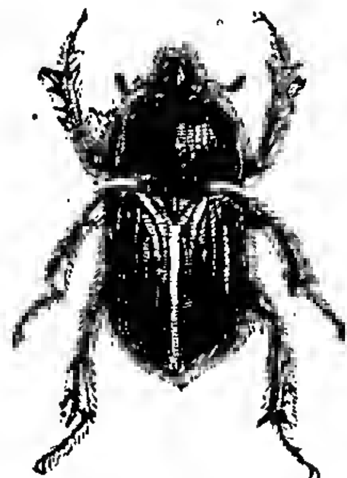
truisant des milliers d'insectes qu'ils dévorent. On trouve aux environs de



Hélops.

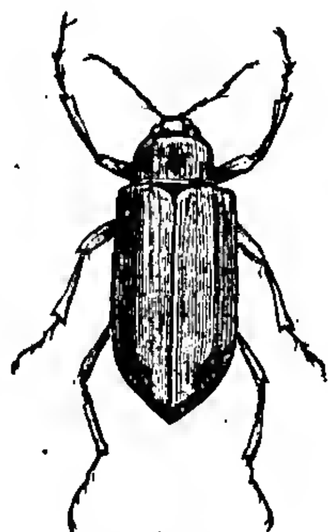
Paris, le bupreste vert et le bupreste à fossettes.

La *coccinelle* ou *bête à bon Dieu,* est de



Géotrupe.

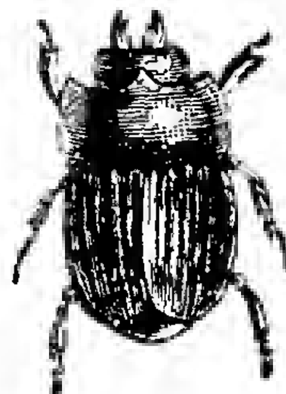
la plus grande utilité comme destructeur du puceron dont il dévore les œufs et les petits. Lorsqu'un rosier est infecté



Galeruque.

de pucerons, on peut les détruire en enveloppant l'arbuste d'une gaze dans laquelle on a enfermé 5 ou 6 coccinelles.

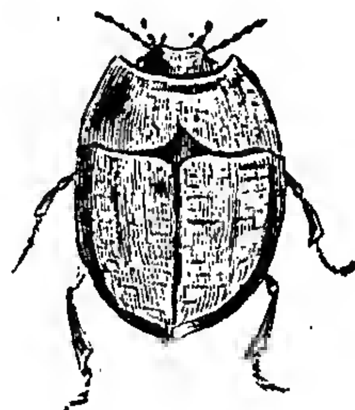
L'*odacanthe* se rencontre sur les joncs ou dans les terrains marécageux ; entre



Escarbot.

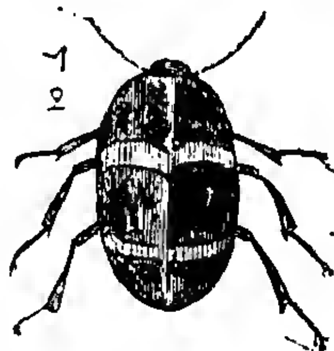
autres l'odacanthe mélanure, commun aux environs de Paris.

Les *nitidules* sont plutôt utiles que nuisibles. Elles vivent sur les cadavres



Erodie.

dont la putréfaction est toujours dangereuse. On les trouve aussi quelquefois sous les écorces des arbres, dans des champignons et sur les fleurs. La



Diapère.

nitidule bronzée, de couleur blanchâtre, est très-répandue aux environs de Paris.

Les *mordelles*, dont on compte plus de 100 espèces, vivent sur les évgétaux

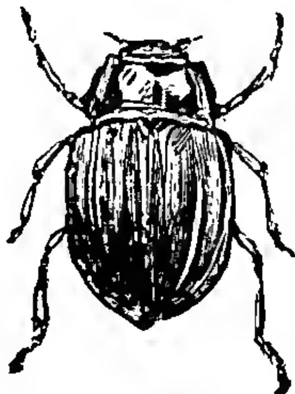
et surtout sur les fleurs. Leurs larves se développent dans le bois.

Le plus lourd, le plus lent des coléop-



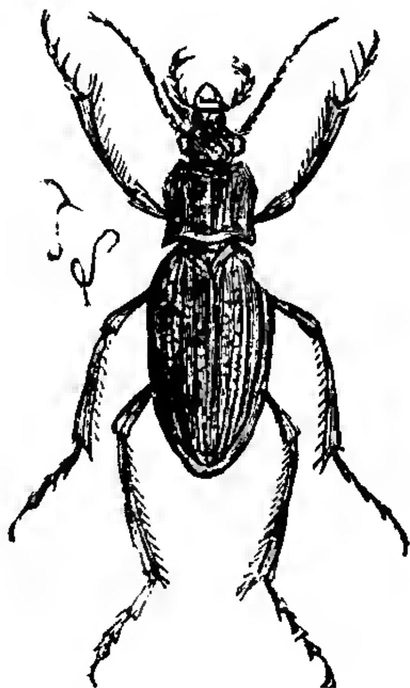
Dermeste du lard.

tères est le *méloé*, qui se trouve dans les lieux secs où croissent de petites her-



Chrysomèle.

bes aromatiques. C'est un énergique brouteur, qui mange l'herbe avec vora-

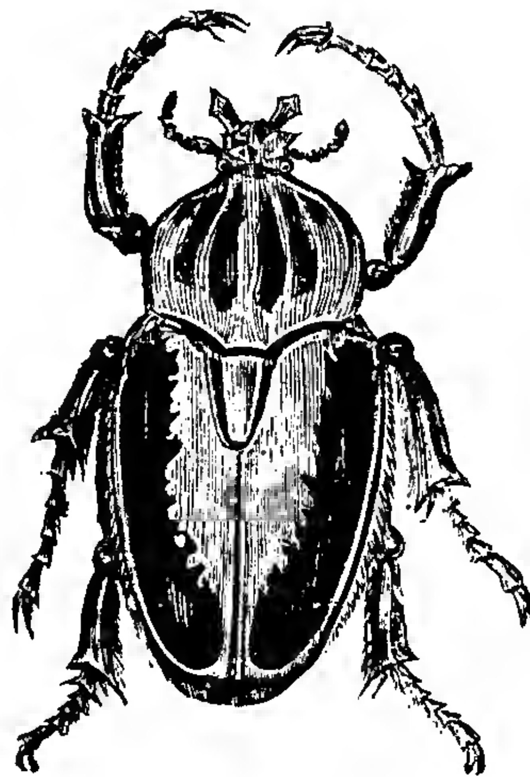


Carabe doré.

cité; il rend, en abondance, des excréments verdâtres. Il est doué de propriétés vésicantes que l'on a comparées

à celles de la cantharide. Les larves vivent en parasites sur quelques espèces de mellifères.

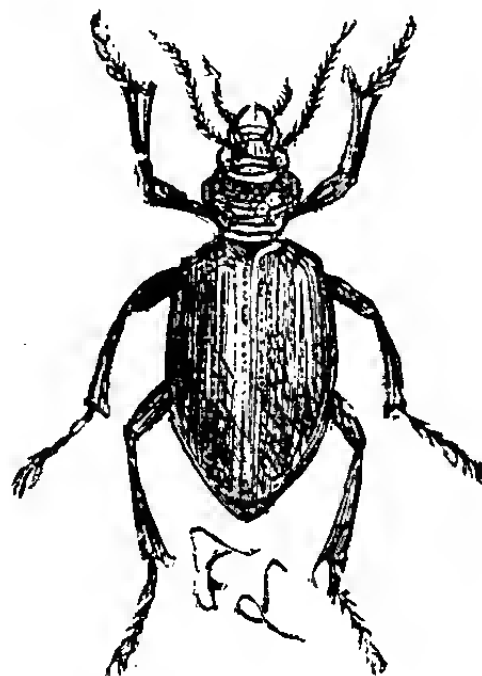
Nous n'avons chez nous qu'une seule espèce de *mélasis :* le mélasis flabelli-



Scarabée goliath

corne. Mais on en trouve plusieurs autres espèces en Amérique.

A l'état parfait, le *cerf-volant* ne produit pas de dégâts sensibles; mais ses larves vivent dans le vieux bois et dans



Calosome sycophante.

les racines qu'elles réduisent en une espèce de tan ; elles se nourrissent de la sève des arbres.

Le coléoptère appelé *léthrus* vit dans les fumiers secs, dans les débris ani-

maux et végétaux. On le trouve dans le centre de l'Europe et de l'Asie.

L'hypophlé est un coléoptère que l'on trouve au printemps sous l'écorce de différents arbres. L'hypophlé châtain est très-commun aux environs de Paris.

L'*hydrophile* est un coléoptère aquatique de grande taille qui se trouve dans les eaux stagnantes des environs de Paris. Le soir, on le voit sortir de l'eau pour voler d'un étang à l'autre. Il est herbivore; mais les larves, appelées vulgairement vers assassins, sont carnassiers. La femelle se file une coque et y dépose ses œufs.

L'*hispe*, petit coléoptère de brillante couleur, se distingue par les épines dont quelques espèces sont couvertes; on le trouve en Amérique.

L'*hétérocère*, est un coléoptère que l'on rencontre sur les bords des eaux stagnantes où il se nourrit des petits animalcules qui y abondent.

L'*hélops*, coléoptère paré de vives couleurs, attaque le bois et les champignons.

Le plus dégoûtant des coléoptères est certainement le *géotrupe*, auquel on donne vulgairement un autre nom, en raison de l'habitude qu'il a de *fouiller* les excréments des bestiaux, pour y déposer ses œufs.

La *galéruque* n'est pas le moins nuisible des coléoptères. On la trouve sur l'orme, sur la tanaisie et sur beaucoup d'arbres dont elle dévore les feuilles.

L'*escarbot* est cet insecte que l'on rencontre dans les bouses, dans les fientes et dans les abattoirs sur le sang desséché. Quelques espèces vivent sous l'écorce des arbres morts ou cariés. L'espèce type, l'escarbot des cadavres se trouve aux environs de Paris.

Le coléoptère appelé *érodie* offre beaucoup de rapports avec les ténébrions. On le rencontre dans les endroits sablonneux et marécageux.

Le petit coléoptère carabique appelé *élaphre* se rend utile en détruisant une grande quantité de larves d'insectes aquatiques. Aussi habite-t-il de préférence les lieux humides sur le bord des eaux.

Le *diapère*, genre de coléoptères dont le mâle porte deux cornes plus ou moins longues, s'attaque aux agarics et aux bolets qu'il ronge, tant sous la forme d'insectes que sous celle de larves.

Le *dermeste* est un coléoptère nuisible dont les larves causent les plus grands dégâts aux étoffes, aux substances alimentaires et aux collections d'histoire naturelle. L'espèce la plus connue est le dermeste du lard dont nous donnons la figure. Le dermeste des fourrures attaque la substance même des peaux dont il fait tomber le poil. Le seul moyen de prévenir ses dégâts, c'est de visiter souvent les fourrures, de les battre et de les saupoudrer de poivre, de camphre ou de quelque autre substance aromatique.

Le genre *chrysomèle* se compose d'une réunion de plus de 120 espèces de coléoptères en général nocturnes, qui vivent sur les plantes dont ils dévorent les feuilles. Il arrive que des commerçants falsifient les cantharides en y mêlant des chrysomèles.

Les *cétoines* ne diffèrent des hannetons que par une forme plus carrée, par leurs élytres qui ont, à la base, une pièce triangulaire, et enfin, par l'avantage de ne causer aucun dégât. Elles se nourrissent exclusivement du suc des fleurs, et n'attaquent pas les feuilles. Leurs larves vivent ordinairement de terre grasse ou d'argile; rarement de racines. La *cétoine dorée*, que l'on rencontre aux environs de Paris est vert-doré en dessus et rouge-cuivreux en dessous.

Le genre *carabe*, qui comprend de nombreuses espèces, toutes carnassières, agiles, rapides, voraces, nous rend les plus grands services en faisant une guerre continuelle à nos ennemis. Cachés sous les pierres, tapis sous les écorces d'arbres ou dissimulés dans la mousse, les carabes saisissent leur proie au passage. Lorsqu'ils se sentent atteints par un ennemi plus fort qu'eux, ils rendent, par la bouche et par l'anus une liqueur noirâtre et fétide.

Cantharide. Nous avons accordé un article particulier à cet insecte utile.

Un genre de coléoptères des plus utiles est le *calosome*, de la famille des carabiques. C'est un grand et fort insecte aux couleurs brillantes. Nous en possédons deux espèces le calosome inquisiteur, d'un vert bronzé et le calosome sycophante, d'un noir bleuâtre, luisant. Les larves de ces insectes sont les plus terribles ennemis des chenilles qu'elles attaquent et percent par

le ventre et qu'elles dévorent en peu d'instants. Plusieurs grosses chenilles par jour suffisent à peine à la voracité d'une larve de calosome.

Le genre de coléoptères appelé *ateuchus* (du grec *ateuchès*, sans armes), comprend des insectes qui n'ont pas de cornes. Ils vivent dans les excréments et y font leur ponte. On les trouve dans les pays chauds de l'ancien continent.

5° ORTHOPTÈRES. Caractères généraux : quatre ailes, les deux supérieures coriaces, les deux inférieures repliées en éventail à l'état de repos ; organes broyeurs.

Les *blattes*, cachées dans les trous, les fentes, les caisses, les meubles, ne se trahissent que par l'odeur infecte qu'ils exhalent et par celle qu'ils communiquent aux objets qu'ils touchent. Ils sont très-nuisibles parce qu'ils sont omnivores et que le cuir et le bois n'échappent pas plus à leur voracité que les tissus, les farines et les pâtes. On leur tend des piéges. Le meilleur consiste en une boîte dans laquelle on dépose quelque substance recherchée par les blattes. Le dessus de la boîte est à moitié fermé par quatre lames de verre qui, partant des bords supérieurs de la boîte, sont très-fortement inclinés vers le centre resté ouvert. L'insecte, une fois au fond de la boîte, ne peut plus remonter parce que ses pattes n'ont aucune prise sur le verre.

C'est pendant la nuit que les blattes se livrent à leurs déprédations ; la moindre lumière suffit pour les mettre en fuite. On les trouve principalement dans les boulangeries. On parvient à en détruire un grand nombre en mettant sur le sol une planche légèrement soulevée sous laquelle elles se réfugient et avec laquelle on les écrase. On les empoisonne aussi en mélangeant de la suie avec les choses qu'elles aiment le mieux. L'emploi de l'arsenic est toujours dangereux.

Les *forficules*, dont on compte 18 espèces, dont 2 seulement en Europe, sont des orthoptères coureurs. L'espèce appelée *perce-oreille* doit son nom à un préjugé populaire qui suppose que cet insecte cherche à s'introduire dans les oreilles. Le cas a pu se présenter; mais il se présente également pour d'autres insectes. Le perce-oreille ne vole guère que la nuit. Il recherche les endroits humides et attaque les fleurs et les fruits. La femelle couve ses œufs comme ferait une poule. Elle prend un soin merveilleux de ses petits et leur distribue avec tendresse des parcelles de fruits.

Le plus terrible des orthoptères est la *sauterelle*, fléau de l'Afrique d'où elle se répand, en épais bataillons, en Italie, en Grèce, en Espagne et en France même. Leurs masses innombrables interceptent la lumière du soleil comme le nuage le plus épais; elles s'abattent par nuées; en quelques minutes la campagne se trouve complétement dépouillée de sa verdure. Si elles viennent à périr subitement, la décomposition de leurs corps ne tarde pas à causer la peste dans les pays qu'elles ont affamés. Malheureusement, on ne connaît pas encore de moyen efficace de les détruire; on ne pourra leur faire la guerre que lorsque la civilisation aura pénétré dans les régions intertropicales où elles prennent naissance.

Les *criquets*, aussi voraces que les sauterelles se reproduisent avec la même fécondité et se livrent aux mêmes ravages dans les mêmes pays.

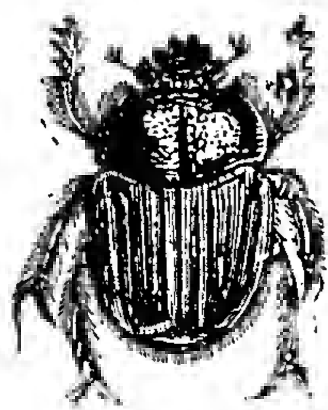
Nous avons accordé un article particulier à l'orthoptère singulier qui porte le nom de courtilière et qui est des plus nuisibles.

Les *phasmes* forment un genre commun dans les régions chaudes de l'ancien et du nouveau continent.

6° HÉMIPTÈRES. Caractères généraux : quatre ailes, dont les deux premières coriaces à leur naissance et membraneuses à l'extrémité; organes suceurs, avec un tube formant la lèvre inférieure et 4 soies représentant les analogues des mandibules et des mâchoires. A cet ordre appartiennent les punaises, les notonectes, les cigales, les cicadelles, les psylles, les pucerons, les cochenilles.

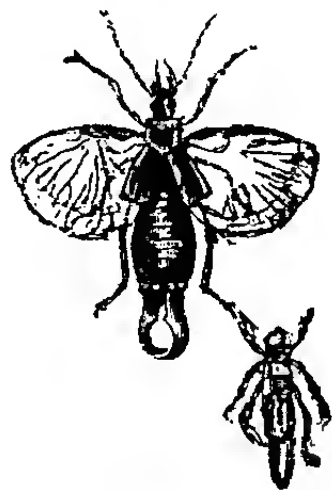
La *punaise* est la plus désagréable des insectes de cet ordre. On ne peut la combattre qu'en insufflant de la *poudre insecticide* dans tous les joints des boiseries et des lits où se trouvent des nids. On a préconisé plusieurs autres systèmes, mais c'est le seul qui réussisse radicalement; et encore, il est indispensable de recommencer l'opération chaque année, vers la fin du mois d'août.

Les *lygées* vivent sur les crucifères et sur les asclépiades; elles ne se nourrissent que de substances végétales et doivent, par conséquent, être pour-



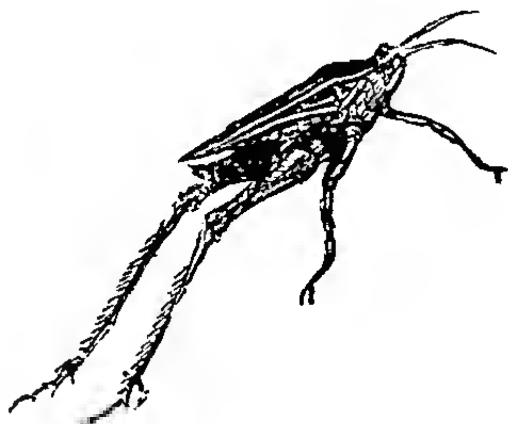
Ateuchus.

suivies par les cultivateurs. Les femelles déposent leurs œufs en paquets sur les arbres où les oiseaux en détruisent une



Forncules.

grande quantité. Nous avons aux environs de Paris, la lygée équestre et la lygée militaire.



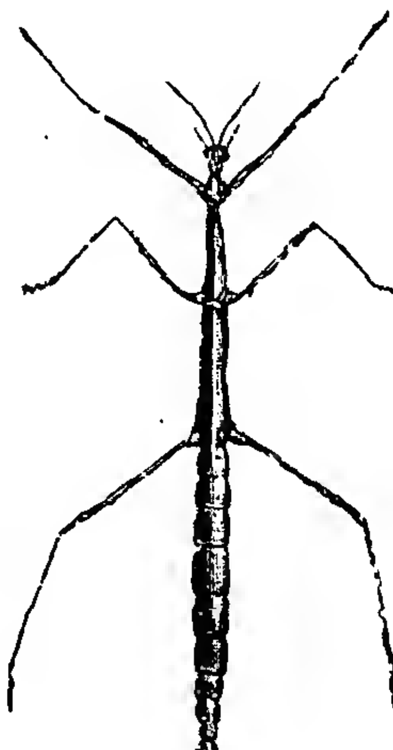
Criquet.

Les *pucerons* endommagent ou font périr, en les suçant, plusieurs produits de l'agriculture. Il faut citer le *puceron vert* et le *puceron noir* qui vivent dans le potager et que l'on ne peut détruire que par des fumigations de tabac. On a aussi essayé avec succès l'usage d'une dissolution d'un gramme d'aloès dans un



Courtilière.

litre d'eau. On lotionne les parties infestées : arbres, lattes, échalas, tuteurs, etc., et on les met ainsi à l'abri de toute attaque. Des lotions à l'eau de savon (100 gr. de savon par litre d'eau)

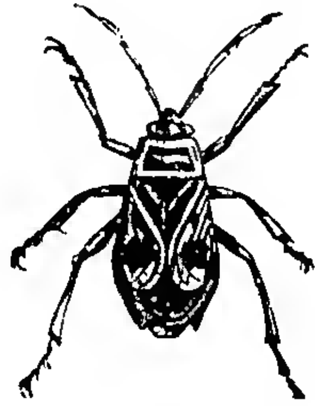


Phasme.

ont également produit de bons résultats.

Le *puceron lanigère* attaque principalement les pommiers. On peut essayer de le détruire, pendant le repos de la

végétation, en appliquant de l'huile sur les parties attaquées, en frottant fortement ces parties au moyen d'une brosse.



Lygée.

L'*hémiptère* appelé *livie* est très-répandu dans les marais de France.

Les galgules, hémiptères dont Bosc a



Livie

parlé, ne se trouvent point dans nos pays.

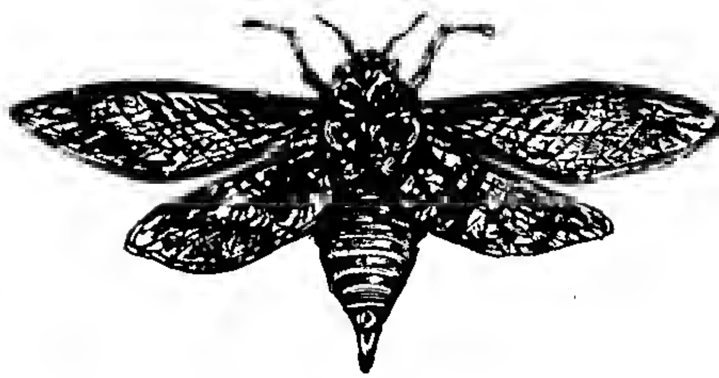
Parmi les hémiptères gallinsectes,



Galgule

nous devons rappeler la *cochenille*, à laquelle nous avons accordé un article particulier.

La *cigale*, bien mieux poétisée par Anacréon que par Lafontaine, n'est point inoffensive ; la femelle est pourvue d'une tarière à l'aide de laquelle



Cigale.

elle fait des trous dans les branches d'arbres pour y déposer ses œufs.

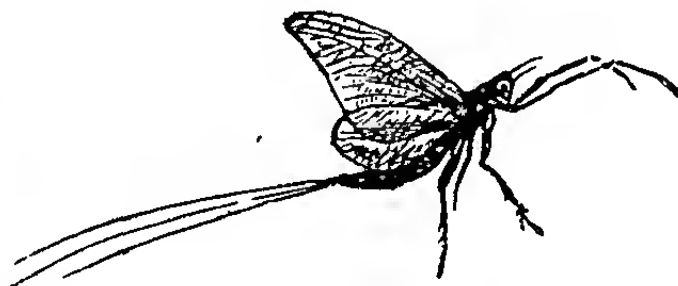
7° Névroptères. Caractères généraux : quatre ailes semblables; organes



Demoiselle ou libellule.

broyeurs. A cet ordre appartiennent les libellules, les éphémères, les fourmilions etc.

Tout le monde connaît la *libellule* ou



Éphémère.

demoiselle, névroptère utile, qui détruit chaque jour des centaines de petits insectes. On rencontre ordinairement les demoiselles au bord des eaux ; elles y

déposent leurs œufs qui donnent naissance à des larves munies de longues pattes. Ces larves, tapies dans la vase ou dans le sable sont constamment à l'affût.

L'*éphémère* est un genre de névroptères qui ne vit qu'un jour à l'état parfait. Cet insecte, complétement inoffensif, reste 3 ou 4 ans à l'état de larve, caché dans la vase ou sous des pierres au fond de l'eau. Mais arrivé à l'état parfait, il tourbillonne quelques heures, au-dessus de l'eau, se livre au grand acte de la reproduction et presque aussitôt les poissons se repaissent des corps innombrables que leur livre la mort de ces insectes.

Parmi les névroptères utiles, il ne faut pas oublier le *fourmilion*, essentiellement carnassier et qui attaque surtout les fourmis. On le rencontre surtout dans les pays chauds. C'est à ce genre qu'appartient le *myrméléon*.

8° Hyménoptères. Caractères généraux : quatre ailes dont les inférieures sont plus courtes que les supérieures, à nervures constantes dans les différents genres; bouche garnie de mâchoires comme celles des insectes broyeurs, et dont les parties inférieures sont disposées de manière à s'allonger pour pomper le suc des fleurs.

Cet ordre renferme des genres extrêmement utiles : *l'abeille*; *l'ichneumon*, dont la femelle porte, à l'extrémité de l'abdomen une tarière à l'aide de laquelle elle dépose ses œufs dans le corps des chenilles; celles-ci ne tardent pas à mourir et, de leurs dépouilles s'élancent les hyménoptères qui les ont tuées et qui y ont subi leurs transformations. Cet instinct est un véritable bienfait; et chose remarquable, chaque *lépidoptère* a pour ennemi un ichneumon qui limite sa multiplication.

L'*abeille*, dont nous avons longuement parlé à notre article apiculture, a son antithèse dans la nature : C'est la *guêpe*, qui lui ressemble beaucoup, quant aux mœurs, mais qui se rend nuisible en attaquant les fruits, le miel, le sucre, etc.

Les *cynips* sont encore bien plus à craindre que les guêpes. Les femelles, pourvues d'une tarière, piquent diverses parties des végétaux pour y déposer leurs œufs et déterminent quelquefois la production d'excroissances bizarrement variées appelées galles; ce sont des nids de cynips. Sur les chênes du Levant, une espèce produit la noix de galle. Ces singuliers nids sont parfois envahis par d'autres petits hyménoptères assez voisins.

Les *bourdons*, qu'il ne faut pas confondre avec les faux-bourdons (mâles des abeilles), font du miel, comme les abeilles; mais en trop petite quantité pour que l'homme puisse en profiter.

La *fourmi* est aussi nuisible que l'abeille est utile. En Amérique et surtout au Brésil elle constitue un véritable fléau. Elle mine le sol, sape les habitations, menace les villes.

Ce n'est pas ici le lieu de décrire ces cités admirables où les fourmis élèvent leur postérité, et entassent leurs matériaux et leurs vivres; nous ne pouvons davantage parler de l'esprit belliqueux des fourmis, de leur stratégie dans l'attaque ou dans la défense, de leur courage pour défendre leur progéniture, de leur dévouement lorsqu'elles sont réduites en servitude. L'intérêt ne manquerait pas à nos descriptions; mais la fourmi est un insecte nuisible et dans notre livre, nous n'avons pas le droit de l'admirer; la ménagère ne peut songer qu'à la combattre.

On a recours à l'eau bouillante, chaque fois que ce procédé est praticable.

On les fait fuir par l'odeur de marc de café bouilli, de feuilles d'absinthe, de basilic, de lavande, de feuilles de tabac ou de suie; on les attire dans des vases pleins d'eau ou de matières gluantes; on les asphyxie par l'odeur de l'essence de térébenthine. On les détruit en versant dans leurs trous quelques gouttes du mélange suivant : 6 grammes de goudron, fondu dans 50 grammes d'huile et de graisse; ajouter, à froid, 12 grammes de térébenthine.

Le *sigite* est un hyménoptère que l'on rencontre sur les vieux murs et sur les fleurs.

L'*épipone* se distingue de la guêpe par la longueur de son abdomen. Le type du genre, *l'épipone tatou* se trouve dans l'Amérique méridionale. Cet insecte est plus petit que la guêpe commune; il est noir avec une bordure jaune aux anneaux de l'abdomen.

Les *xylocopes* ou perce-bois sont des hyménoptères bien connus dans nos

forêts. La *xylocope violette* ou abeille perce-bois est surtout commune en France. Elle creuse dans le vieux bois, un tube vertical assez long qu'elle divise en plusieurs loges dans chacune desquelles elle dépose ses œufs avec une provision d'aliments.

Un des ennemis de l'abeille est le *leucopsis*, hyménoptère répandu en France. Il vit aux dépens de l'abeille, à laquelle il livre des combats acharnés pour s'introduire dans la ruche et pour déposer ses œufs dans les cellules de ces insectes.

9° Lépidoptères. Caractères généraux : quatre ailes couvertes d'écailles; organes suceurs formés d'une trompe et de deux mandibules représentant un canal roulé en spirale. C'est dans cet ordre que se trouvent les animaux les plus à craindre pour les arbres : les chenilles des papillons, des teignes, des sphinx, des phalènes, des bombyx. C'est l'ordre le plus riche en espèces nuisibles à l'agriculture, parce que les *chenilles* ou larves des lépidoptères peuvent être considérées comme les fléaux du règne végétal. Elles dévorent les feuilles, les bourgeons, les fruits, les graines, les fourrages et quelquefois les laines et les fourrures. Mais c'est parmi elles que l'on a trouvé l'espèce précieuse qui fournit la soie; espèce qui ravage le mûrier, mais dont nous favorisons le développement pour en tirer ces fils éclatants que l'on tisse à Lyon.

Toutes les chenilles sont plus ou moins nuisibles, les *aglosses*, les *teignes*, les *pyrales* sont surtout à craindre dans les habitations.

Mais les plus répandues nuisent aux végétaux. Les arbres résineux nourrissent les *tordeuses* et les *fileuses*. Les gros cocons blanchâtres de ces dernières s'aperçoivent facilement, ce qui permet de les détruire. Les tordeuses rongent de préférence les jeunes pins; en faisant enlever au printemps, les pousses terminales qui se flétrissent et qui, presque toujours, contiennent une chenille, on s'oppose à la propagation de cet insecte.

Les arbres à feuilles caduques sont victimes, en été, de la voracité de la chenille du *Bombyx moine* et de celle du *Bombyx du chêne*, qui les dépouillent souvent de toute leur verdure. Il est impossible de faire à ces chenilles une chasse fructueuse, autrement qu'en protégeant les petits insectivores : mésanges, rossignols, fauvettes, hérissons, etc. Les *chenilles serpenteuses* sont plus faciles à combattre parce qu'elles se réunissent jusqu'au moment de se transformer en nymphes. Mais comme le lieu de leur réunion change à chaque mue, on ne trouve souvent que des toiles vides.

Les *chenilles processionnaires* vivent également par groupes, ce qui permet de les détruire. Dans nos jardins, on trouve la *chenille à livrée* et la chenille de la *phalène commune* qui attaquent les arbres et les plantes du potager. On peut, au printemps, enlever leurs nids très-apparents au sommet des branches dépourvues de feuilles, où celles de ces chenilles qui naissent en automne se sont enfermées pour passer l'hiver.

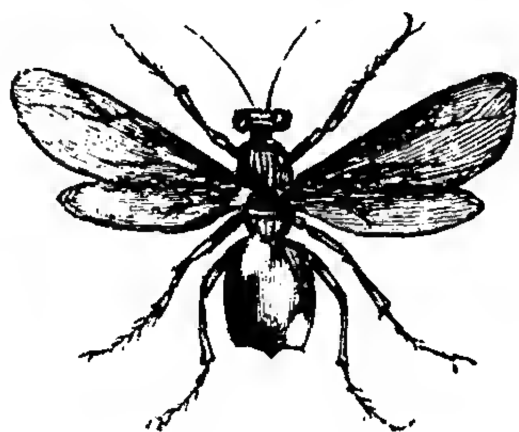
C'est au moment de la taille d'hiver qu'il faut rechercher les anneaux ou chapelets d'œufs de phalènes que la femelle dépose en forme de bracelets autour des petites branches.

L'*échenillage*, pendant le sommeil de la végétation, ou avant le complet développement du feuillage, est devenu obligatoire.

Chaque année, les maires doivent le prescrire avant le mois de mars et publier la loi qui l'ordonne. Si l'opération n'a pas eu lieu dans les délais que porte leur arrêté, les maires sont tenus de le faire faire d'office par des ouvriers de leur choix et le juge de paix condamne les retardataires à rembourser les frais. Les contrevenants à l'obligation de l'échenillage sont punis d'une amende de 1 à 5 fr., sur un procès-verbal d'un gendarme ou d'un garde-champêtre. L'opération de l'échenillage consiste ordinairement à abattre, au moyen d'un *échenilloir*, les toiles ou les bourses contenant des œufs ou des nids de chenilles; on les fait ensuite brûler.

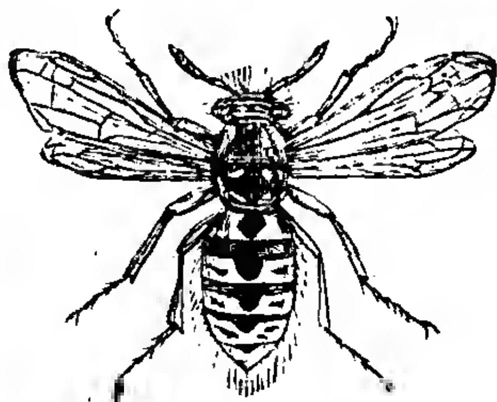
Pour détruire les chenilles qui se trouvent sur les arbres, on prépare, avec du savon vert, une eau de savon assez forte; on en emplit un seau que l'on porte sous l'arbre à écheniller. On attache une éponge ou un paquet d'étoupes au bout d'une longue perche et, armé de cet appareil humecté d'eau de savon vert, on tamponne, non-seulement les agglomérations de chenilles, mais aussi les chenilles isolées. Dès

qu'un insecte est atteint par l'eau de savon, il s'accroche à la branche, et périt, après quoi, il se dessèche et tombe en poussière.



Figite.

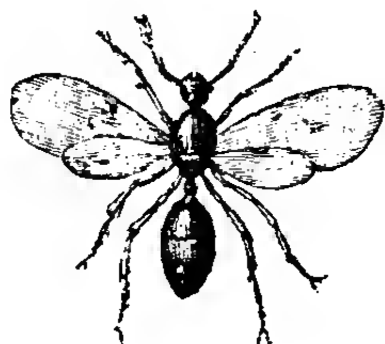
Le *ptérophore* est un petit papillon que l'on rencontre dans les jardins et dont les ailes se composent de plusieurs



Guêpe.

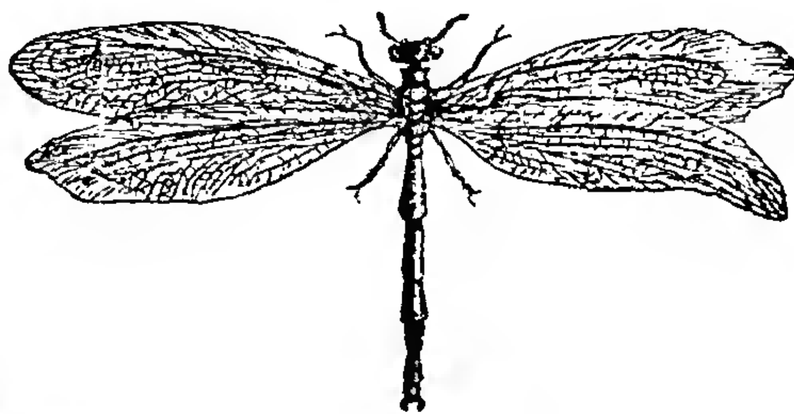
pièces assez semblables aux barbes d'une plume.

Certaines espèces des *noctuelles* se



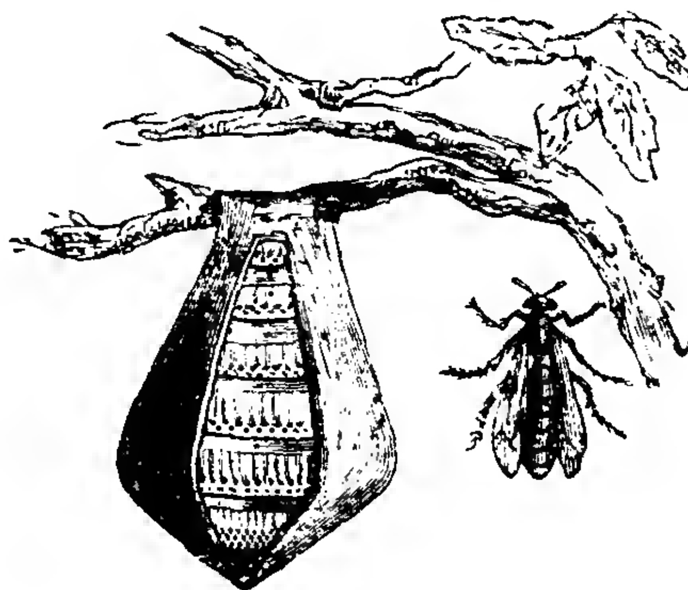
Fourmis.

rendent utiles à l'état de chenille; elles tuent toutes les autres chenilles qu'elles peuvent attraper et elles les sucent jusqu'à ce que leurs victimes n'aient plus que la peau. La *noctuelle noire*, marquée d'un C noir, est assez commune aux environ de Paris.



Myrméléon.

L'*hespérie* provient d'une chenille qui s'enroule dans des feuilles et se tisse,



Épipone.

pour l'époque de la ponte, un réseau a clairevoie, comme les mailles d'un filet.

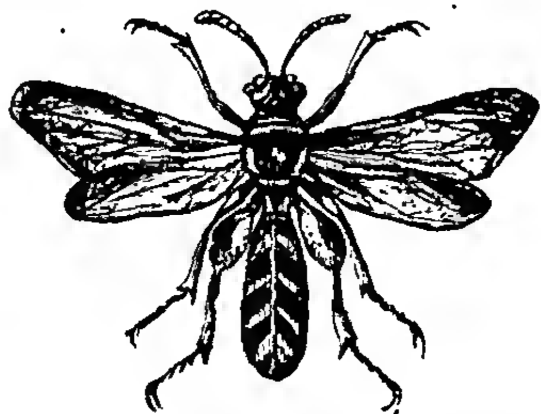


Xylocope violette.

Le papillon appelé *Hépiale* se rend redoutable en attaquant, à l' état de larve,

les racines des plantes. L'hépiale du houblon notamment attaque les racines du houblon.

Voici le plus beau des lépidoptères. C'est le sphinx qui ne vit guère que du



Leucopsis.

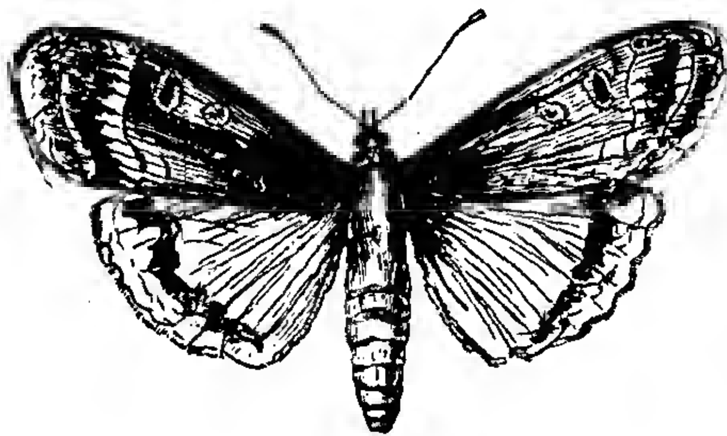
suc des fleurs. Il est couvert d'une poudre étincelante qui brille de mille couleurs. Sa vivacité et sa rapidité sont extrêmes. Arrivé sur la fleur dont il veut pomper le suc, il plane sur elle sans que



Ptérophore.

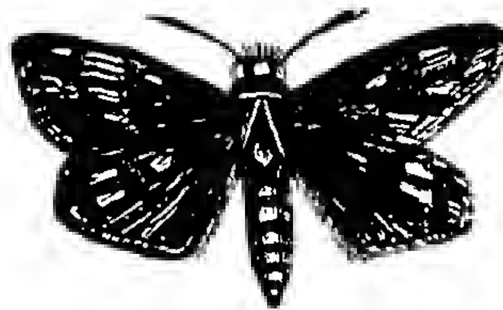
ses ailes marquent d'autre mouvement qu'une espèce de frémissement.

Une seule espèce est réellement nuisible, c'est le sphinx atropos ou tête-de-mort, qui pénètre dans les ruches et tue



Noctuelle.

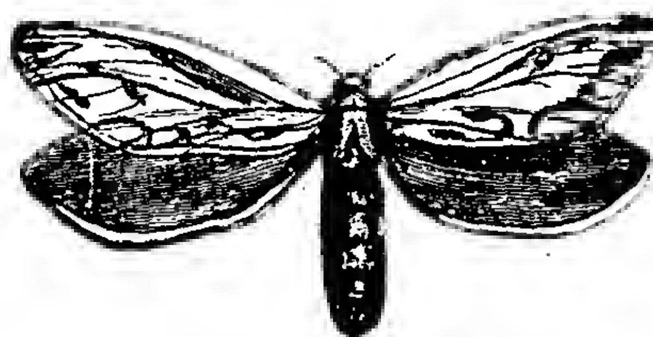
les abeilles pour dévorer ensuite leur miel et même leurs larves. Les chenilles des sphinx ne sont point inoffensives; elles attaquent les arbres et quelquefois les herbes. On les reconnaît à ce qu'elles ont l'avant dernier segment de l'abdomen muni d'une corne caudale tantôt dure et lisse, tantôt granuleuse et tantôt pointue. Ce sont de belles chenilles,



Hespérie.

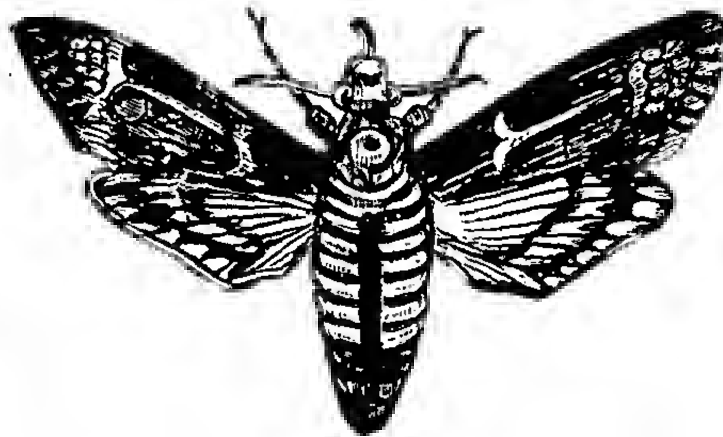
dont la peau est ordinairement glabre, verte, tachetée de blanc ou présentant des bandes de diverses couleurs.

Nous avons parlé de la *gallérie* de la



Hépiale du houblon.

cire à notre article *apiculture*. Les *cossus* sont, de même, que les galléries, des lépidoptères nocturnes très-redoutables. Tout le monde a entendu parler du cossus rongebois dont la chenille ronge



Sphinx.

le bois du saule, du chêne et de l'orme; du cossus du marronnier qui attaque le bois de cet arbre et celui du pommier et du poirier.

Les *bombyx* ne sont pas moins à craindre. Leurs nids, attachés aux branches des arbres en deviennent le fléau; ce sont les véritables chenilles; celles que le législateur a eu en vue lorsqu'il a édicté des lois sur l'échenillage.

Le plus étrange des papillons est, sans contredit, le *fulgore* qui doit son nom (de *fulgur*, éclair) aux brillantes couleurs dont il est orné. Le fulgore porte-lanterne est surtout remarquable par le renflement vésiculaire qu'il porte sur le devant de la tête et qui jette des lueurs phosphorescentes dans l'obscurité. Cet insecte se trouve en Amérique et dans les pays chauds.

La *danaïde*, lépidoptère diurne, est un beau papillon que l'on ne trouve point sous nos climats; on la rencontre dans les pays chauds de l'ancien et du nouveau continent.

Parmi les papillons nocturnes, nous devons citer le genre *attacus*, auquel appartient le grand-paon, très-commun aux environs de Paris.

Mais il faut parler aussi de cette fameuse et terrible *pyrale* de la vigne, un des plus redoutables ennemis de nos vignobles; de *l'alucite* des céréales, de la *teigne* des grains, double fléau de nos blés.

Comme pour compenser tant de maux, un groupe de lépidoptères nocturnes nous fournit le plus précieux de tous les produits que nous devons aux insectes : la soie!

10° Rhipiptères. Caractères généraux : deux grandes ailes en éventail à l'état de repos; organes broyeurs; mœurs parasites. Ces insectes, voisins des diptères, sont très-petits. Leurs larves vivent entre les écailles de certains hyménoptères, et notamment des guêpes.

11° Diptères. Caractères généraux : deux ailes accompagnées de cuillerons et de balanciers qui tiennent lieu des deux autres ailes; organes suceurs, composés d'une lèvre inférieure disposée en canal et de soies aigües représentant les mandibules.

Les nombreuses espèces ainsi organisées, dont la *mouche commune* peut être considérée comme le type, vivent de substances liquides et leur bouche forme un suçoir compliqué. Les diptères ont des métamorphoses complètes.

Presque tous ces insectes sont nuisibles; quelques-uns ne seraient que désagréables, comme les mouches, par exemple, que l'on trouve dans nos cuisines, si leurs larves ne devenaient tout à fait incommodes; d'autres nous rendent le service de détruire une foule de matières putrides ou corruptrices et d'assainir, en quelque sorte, les lieux qui nous environnent. Mais en résumé, leurs dommages comme leurs services sont d'un intérêt secondaire.

Le genre de diptères appelés *conops* ne comprend que des espèces inoffensives qui vivent sur nos fleurs dont ils sucent le suc miellé.

Les *mouches*, que tout le monde connaît, se distinguent en : *mouche à viande*, dont la larve vit sur les cadavres et dans les viandes en putréfaction; *mouche dorée*, qui pond dans les cadavres; *mouche vivipare*, un peu plus grande que les autres et qui, après l'éclosion de ses œufs dans son ventre, dépose ses larves sur la viande; enfin la *mouche domestique* pond dans le fumier chaud et humide.

Parmi les moyens indiqués pour détruire un grand nombre de mouches, le plus simple consiste à poser debout sur une table deux planchettes enduites intérieurement de miel et très-voisines l'une de l'autre. Quand on y voit les mouches rassemblées en foule compacte et occupées à leur repas, on rapproche brusquement les deux planchettes, on écrase des centaines d'insectes.

Pour préserver les cadres et les dorures, il faut y passer, à la fin de l'hiver, une légère couche d'huile de laurier dont l'odeur est tout-à-fait antipathique aux mouches.

Une mouche que l'on rencontre sur les fleurs, est le *myope*. L'espèce qui porte le nom de myope ferrugineux est assez abondante aux environs de Paris.

Les agriculteurs ont à redouter les ravages de petits diptères voisins des mouches; ce sont les *oscines*, dont quelques espèces rongent, à l'état de larves, la tige de plusieurs céréales. On signale surtout l'*oscine de l'orge* très-répandue en Suède.

Les *midas* sont des diptères, parmi lesquels on remarque le midas géant, très-abondant en Amérique.

Le vorace *cousin* a eu un article

(voy. Cousins). Une espèce encore plus incommode est celle des *maringouins* des Antilles et de l'Amérique, ainsi que celles des *moustiques* des contrées méridionales de l'Europe.

Encore plus redoutables sont les *taons* qui sucent le sang des bœufs et des chevaux et qui s'attaquent parfois à l'homme. Le taon du bœuf est le plus commun chez nous; le taon du chameau n'est pas moins répandue en Algérie; le *chrysops aveuglant* poursuit les chevaux et les irrite au dernier point. D'autres diptères, les *œstres*, vivent d'une façon plus singulière, aux dépens de nos animaux domestiques. L'insecte place ses œufs sur un point déterminé du corps de l'animal, tantôt sous la peau, tantôt au bord des narines, des lèvres ou au pourtour de l'anus; tantôt, enfin sur une partie du corps que l'animal pourra lécher de façon à introduire lui-même ces parasites dans son canal digestif. Tous nos grands quadrupèdes ont leur œstre dont la larve se développe sur eux; le cheval en a trois espèces.

Un moyen très-simple et économique de préserver les chevaux d'être tourmentés, piqués et martyrisés, surtout lorsqu'ils sont au repos, est indiqué par M. Perret, pharmacien-chimiste à Moret. C'est tout simplement de les frotter avec un peu d'huile concrète de laurier, dont l'odeur est souverainement antipathique aux mouches. Faites surtout ces frictions dans les endroits où les mouches piquent de préférence.

Avec cinq centimes de cette huile, un cheval peut être suffisamment recouvert pour trois jours. Son emploi n'offre aucun danger; bien plus, son action, légèrement excitante, est très-favorable aux chevaux et conserve la beauté de leur poil.

On peut encore remplacer ce moyen par une solution de 60 grammes d'assa-fœtida dans un verre de vinaigre et deux verres d'eau. L'odeur très-prononcée de l'assa-fœtida fait fuir les mouches, et il suffit de lotionner les animaux avec cette solution pour qu'aucune mouche ne les pique. L'assa-fœtida est une gomme résineuse sans action malfaisante.

Le suc de certaines plantes amères, telles que la morelle, l'absinthe, la chicorée sauvage, les feuilles de noyer, s'emploie également avec avantage, lorsque les mouches s'introduisent dans une écurie ou dans une étable où elles tourmentent le bétail. On les chasse en fermant, pendant un instant, les portes et les fenêtres pour faire régner l'obscurité la plus complète. Ensuite on entr'ouvre un volet, de façon à introduire un rayon de vive lumière. Les mouches suivent ce rayon et s'enfuient jusqu'à la dernière.

12° Aphaniptères. Caractères généraux : pas d'ailes, pieds postérieurs conformés pour le saut; bouche munie d'un suçoir. On ne connaît qu'un genre de cet ordre, c'est la puce, qui comprend plusieurs espèces : puces de l'homme, puces de chien, etc.

Il est tout à fait impossible de détruire complétement ces insectes; mais on peut en prévenir la multiplication par une propreté méticuleuse, le changement des papiers de tenture, de fortes fumigations de tabac.

Pour les animaux infestés de puces, les bains d'eau tiède et d'eau savonneuse sont insuffisants. On obtient des effets plus surs par l'emploi de bains sulfureux (qui tiennent en dissolution du sulfure de potasse) et aussi au moyen de décoction de feuilles de tabac ou de graines de staphisaigre. Seulement, pour éviter, dans ce dernier cas, les accidents d'empoisonnement, on plonge ensuite l'animal dans un bain tiède et on le lave.

Insipide (*Conn. us.*). On appelle ainsi tout corps dépourvu de saveur.

Instruments tranchants (*Conn. prat.*). Voici un moyen simple et facile de donner aux instruments le fil qu'ils ont perdu par l'usage. On les plonge, pendant une demi-heure, dans une eau contenant un vingtième d'acide sulfurique.

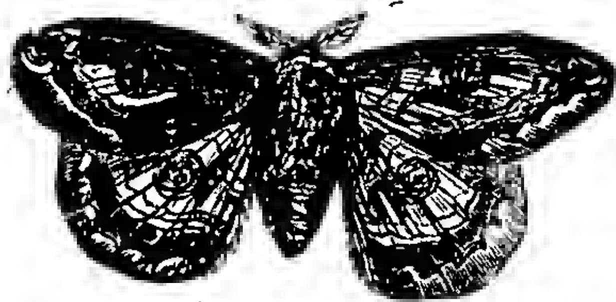
Ensuite, on les essuie; on les laisse sécher pendant deux ou trois heures et on les adoucit sur la pierre.

Intempérance (*Hygiène*). L'intempérance ou usage immodéré d'aliments ou de boissons, est la cause la plus fréquente de nos maladies; elle trouble nos fonctions intellectuelles et peut causer notre mort.

Iode (*Conn. us.*). Corps simple découvert en 1811 par un salpêtrier de Paris, nommé Courtois.

L'iode se trouve, dans la nature, combiné avec du fer, avec des alcalis, de la soude, de la potasse, les eaux de la mer, les eaux douces, les plantes maritimes (fucus et varechs) d'où on l'extrait. Les plantes aquatiques condensent l'iode dans leurs tissus et il devient facile de l'extraire.

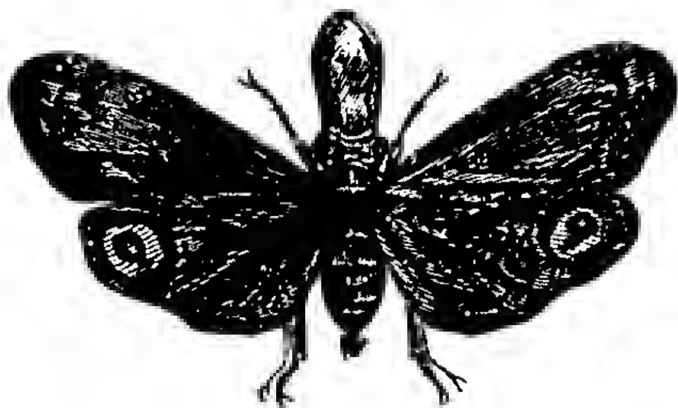
L'iode se présente en cristaux ou sous forme de lames amincies et friables, d'une couleur gris-bleuâtre, ayant



Bombyx.

l'éclat métallique. Son odeur est forte et caractéristique, sa saveur âcre. Il fond à 107° et, lorsqu'on le volatilise à 180° il donne des vapeurs violettes. Il colore l'amidon en bleu. Il est peu soluble dans l'eau, très-soluble dans l'alcool.

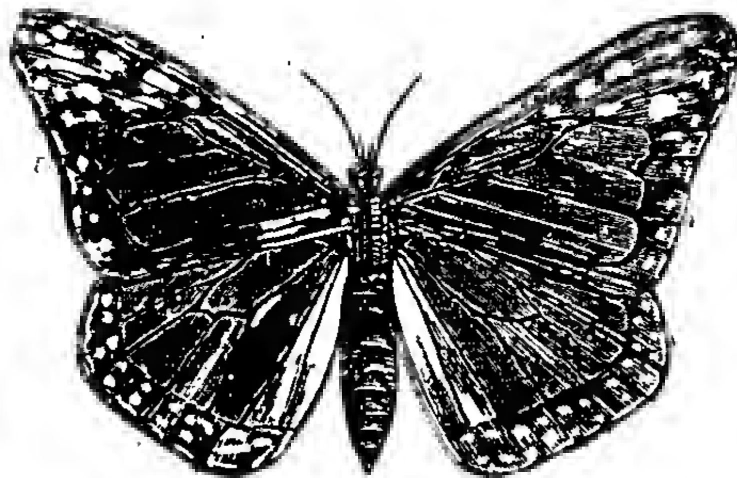
Dissous, l'iode fournit un antidote au venin des serpents, des crotales, du curare, etc. On l'emploie en photogra-



Fulgore-porte-lanterne.

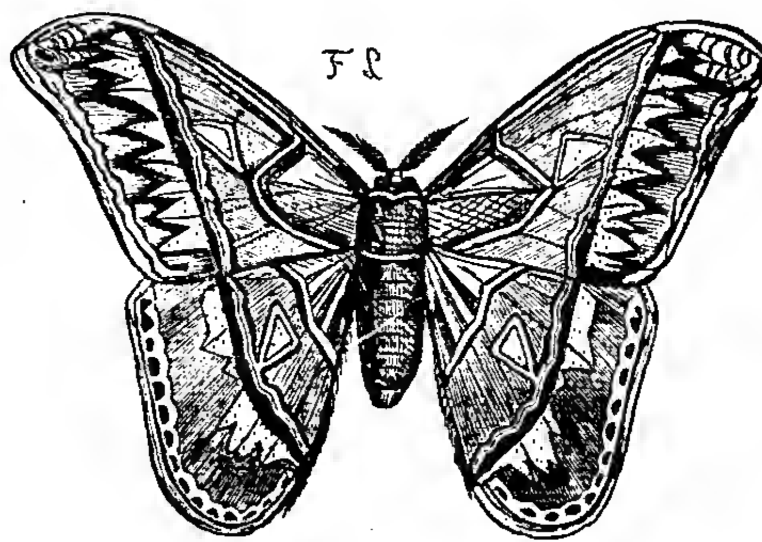
phie pour sensibiliser les plaques du daguéréotype, à l'aide de sa vapeur qui, même à froid, se porte sur les objets et les colore.

— (*Méd.*). « L'iode et les médicaments iodurés sont très-utiles, dans certaines affections, et leur action n'est pas contraire à celle de nos pilules. Ces préparations sont nombreuses; mais, nous donnons la préférence à l'*iodure de potassium*, qui est d'un emploi facile et exempt de danger, lors même qu'on le prend sans en avoir besoin. Les médicaments iodurés sont particulièrement conseillés contre les humeurs froides, sous toutes leurs formes, et contre les accidents syphilitiques *anciens*. C'est le remède spécifique du *goitre*. La teinture d'iode est un excellent remède pour panser les ulcères et les



Danaide.

mauvaises plaies, et la pommade à l'iodure de potassium est d'un emploi général contre les glandes, les engorgements et les tumeurs. Voici les deux formules sous lesquelles nous employons habituellement ce remède :



Attacus

Pommade à l'iodure de potassium. « Prenez :

Iodure de potassium, 6 gr.; carbonate de soude cristallisé, 1 gr.; axonge, 30 gr.; eau, quelques gouttes.

« Les quelques gouttes d'eau sont destinées à dissoudre les sels, avant de les mélanger avec l'axonge. Ainsi préparée, la pommade reste blanche et ne renferme pas de grumeaux de sel

Solution d'iodure de potassium. « Prenez :

Iodure de potassium, 30 gr.; eau commune, 500 gr. (1/2 litre).

« Chaque cuillerée de cette solution contient environ un gramme d'iodure. Pour s'en servir, on en met *une cuillerée à bouche* dans une carafe, avec la quantité de liquide qu'on se propose de boire dans les vingt-quatre heures. Ce



Conops.

liquide peut être indifféremment de l'eau pure, de l'eau rougie ou sucrée, de la bière, du cidre, une tisane quelconque, selon le goût du malade et selon l'habitude du pays. De cette manière, on ne sent pas le goût du médicament, et on peut le prendre *aux repas*, aussi bien que dans l'intervalle, selon la soif, et sans que l'estomac en soit fatigué. Il est quelquefois nécessaire de continuer l'usage de cette solution pendant plusieurs mois de suite,



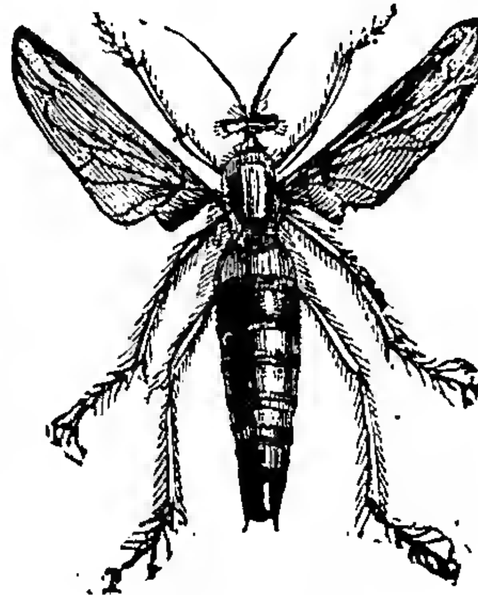
Myope ferrugineux.

pour voir la disparition complète du mal, et cela, bien entendu, sans interrompre la purgation.

« Si on ne doit prendre qu'un demi-gramme, ou quart de gramme d'iodure, il suffit de ne consommer que la moitié ou le quart de la carafe dans laquelle on a mis une cuillerée de la solution.

« Les personnes qui ont besoin de prendre à la fois de l'iode et du fer feront bien de remplacer l'iodure de potassium par l'iodure de fer. Dans ce cas, les pilules d'iodure de fer de *Blancard* conviennent parfaitement. On les trouve dans toutes les pharmacies.

« Chez quelques personnes, l'iodure de potassium détermine une sorte de rhume de cerveau; chez d'autres, c'est un goût de *métal;* d'autres fois, c'est

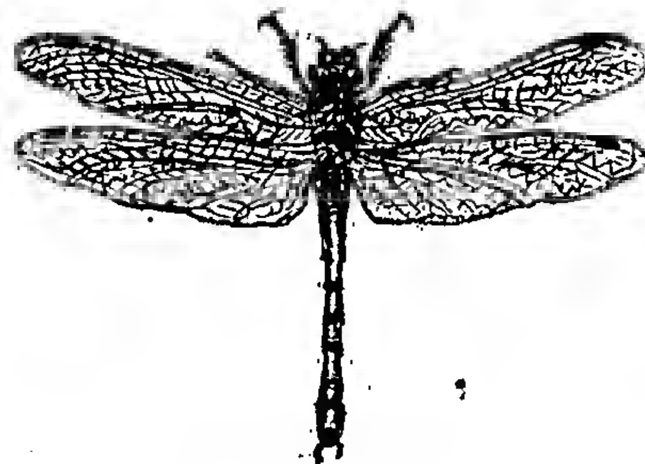


Milas géant.

une irritation nerveuse plus ou moins pénible. Dans ces cas, il faut diminuer la dose, peu à peu, jusqu'à ce que ces malaises ne soient plus désagréables. »

(Dr DEHAUT).

Injection iodée de Velpeau; dans l'hydro-



Demoiselle ou libellule.

cèle. Teinture d'iode, 50 gr.; eau distillée, 100 gr.

Iode (*Solution caustique d'*). Iode; iodure de potassium, 10 gr. de chaque; eau distillée, 20 gr.

On emploie cette solution fortement caustique, lorsque la teinture n'agit plus, pour aviver les ulcères scrofuleux, pour toucher les cicatrices mal définies, pour cautériser les granulations non spécifiques du col utérin. On

l'emploie aussi comme rubéfiante dans les dermatoses et dans les scrofulides.

Iode ioduré (*solution pour injections*). Iode, 5 gr.; iodure de potassium, 5 gr.; alcool à 90° centésim. 50 gr.; eau distillée, 100 gr.

Iodoforme. Ce composé contient 9/10 de son poids d'iode, il est volatil, non caustique. Il est plus toxique que l'iode. A l'intérieur, peut être employé comme altérant, anti-scrofuleux. Perles dont chacune contient 25 centigr. d'iodoforme, contre les gastralgies. Pilules : iodoforme, 2 gr. pour 36 pilules, 3 par jour dans la scrofule et les engorgements. A l'extérieur, anesthésique local, calmant, cicatrisant, désinfectant; iodoforme 5, collodion élastique 100, étendre avec un pinceau sur les parties douloureuses. Pommade : iodoforme, 2 à 4 gr., cérat 30 gr.; contre les affections chroniques ou douloureuses de la peau; en poudre très-fine sur les plaies.

Iodure d'amidon. Employé par Buchanan dans la syphilis. *Dose :* De 5 décigr. à 2 gr.

Iodure de chlorure mercureux. (Mélange de proto-chlorure, de bichlorure et de bi-iodure de mercure ; mal défini). Proposé par MM. Boutigny et Rochard contre *l'acné gutta rosacea*, en pommade (25 à 75 cent. pour axonge 30 gr.) et en pilules (25 cent. de sel, 10 gr. d'excipient inerte pour 100 pilules. 1 à 3 par jour).

Iodure de fer. Tonique contre les scrofules, la leucorrhée, la chlorose, la syphilis. *Dose* : 1 à 10 décigr., en sirop, soluté, potion, pilules. Très-altérable, il vaut mieux ne l'employer que sous forme de sirop. 1 à 2 cuillerées à bouche par jour.

Iodure (Proto-) *de mercure*. Un des antisyphilitiques, dans la syphilis consécutive. *Dose :* 2 à 10 centigr. par jour, en pilules.

Iodure (Deuto-) *de mercure*. Moins usité et plus actif que le précédent. *Dose* : 5 à 25 milligr.

Iodure de plomb. Ce sel, considéré comme un résolutif efficace, ne s'emploie guère qu'à l'extérieur, en pommade, à la dose de 4 gr. pour 30 gr. d'axonge. Dans les engorgements de la matrice, de la glande mammaire et quelquefois dans les ulcérations des paupières.

Iodure de potassium. Contre les scrofules, le goître, la syphilis secondaire, surtout la syphilis des os; potions, solutés, pommades, bains; à l'intérieur, la dose est de 25 centigr. à 5 gr.

Pommade à l'iodure de potassium. Iodure de potassium, 4 gr.; axonge, 30 gr.

Iodhydrargyrate *d'iodure de potassium*. C'est un sel résultant de la combinaison du bi-iodure de mercure avec l'iodure de potassium. Un des meilleurs antisyphilitiques, surtout dans la période tertiaire. S'emploie en même dose que le sublimé corrosif.

Ipécacuanha (*Méd.*). Médicament émétique qui nous est fourni par l'écorce de la racine d'un arbre du Brésil, le *cephœlis ipécacuanha ;* on le prescrit surtout pour les enfants.

« Cette racine, dit le *Codex*, est de la grosseur d'une petite plume à écrire et d'un gris noirâtre à l'extérieur; elle est formée d'une écorce épaisse qui est divisée par des étranglements circulaires très-rapprochés et qui est facile à séparer d'un cœur ligneux filiforme; elle a une saveur âcre et, quand on la respire en masse, une odeur irritante et nauséeuse; elle doit être mondée des parties de tige ligneuse qui s'y trouvent.

« Il faut rejeter toutes les autres racines auxquelles on a donné le nom d'*ipécacuanha* » et par abréviation celui d'*ipéca*.

Cette racine est vomitive ou expectorante, suivant la dose. C'est un médicament précieux pour les enfants et les vieillards; son action est moins sûre que celle du tartre stibié, mais moins irritante.

La dose comme *émétique* varie entre 50 centigr. et 1 gr. 50.

La dose comme *expectorant* est de 5 à 20 centigr.

Iris (*Hort.*). On cultive chez nous plusieurs espèces d'iris.

L'*iris d'Allemagne* est le plus répandu. Ses fleurs, nombreuses et grandes, sont d'un bleu violacé, blanches ou jaunes et odorantes. Dans quelques pays, on le plante sur les fours construits en plein air; ses racines servent alors à retenir les terres et elles forment bientôt un toit imperméable à la pluie.

La racine de cette plante parfume le linge.

L'*iris commun*, rustique et vivace, se

multiplie par la division de ses racines tuberculeuses ou bulbeuses. Tous les terrains lui conviennent. Quelques variétes naines peuvent former des bordures.

L'*iris de Florence* est remarquable par sa fleur blanche et sa racine odorante, employée en médecine et en parfumerie. Quelques personnes mâchent cette racine pour corriger la mauvaise odeur de leur haleine. Macérée dans de l'eau-de-vie, elle communique au vin une douce odeur de violette.

— (*Méd.*). Les racines de plusieurs variétés d'iris sont employées en pharmacie, dans la cuisine, à l'office, etc. Celles que l'on doit préférer proviennent de l'iris de Florence dont l'odeur se rapproche de celle de la violette; elles ont des propriétés irritantes, purgatives, émétiques, hydragogues, expectorantes, etc. A forte dose elles peuvent empoisonner; enfin, l'un de leurs emplois les plus vulgaires consiste dans la fabrication de pois à cautères.

La poudre de racines d'iris est employée en guise de lycopode. Prise, le matin à jeûn, dans une cuillerée de sirop de gomme ou de capillaire, elle soulage dans les cas de rhumes opiniâtres ou de catarrhes chroniques : de 50 centigr. pour les enfants.

— *Econ. dom.* On coupe la racine en tranches épaisses d'environ un centimètre. On enfile ces morceaux à une ficelle, comme un chapelet, et on les met dans la lessive. Ils peuvent servir plusieurs fois.

Irrigation (*Agric.*). Nous avons déjà dit à notre article arrosage, combien l'eau est nécessaire à la végétation. Le moyen le plus simple de l'amener dans les terres arables est d'avoir recours à *l'irrigation*, car l'arrosage à la main serait impossible pour la grande culture.

Ce mode, appliqué en grand, fait la fortune de la Chine, de la Lombardie, des Cévennes et du département de Vaucluse.

Pour établir l'irrigation d'une terre, on commence par effectuer, à l'aide de *barrages*, une *prise d'eau*, qui fait dériver un cours d'eau pour l'amener au point voulu. On amène cette eau au moyen de *conduites*, de *canaux* ou de *rigoles*. Ensuite on la distribue, soit en inondant d'une façon permanente le terrain, comme dans les rizières, soit en l'inondant momentanément comme dans les *marcites* de la Lombardie. On peut encore distribuer les eaux par infiltration, au moyen de tranchées ou par *reprises d'eau* (système de rigoles parallèles entre elles et recueillant chacune l'eau qui provient de la rigole immédiatement supérieure) ou par *billons* (planches bombées qui, du canal auquel elles se rattachent perpendiculairement, reçoivent dans une rigole creusée tout le long de leur dos, leur part de liquide, qui se répand de là sur leurs flancs et s'écoule par les raies intermédiaires sans servir de nouveau).

A l'ensemble des rigoles d'irrigation correspond en sens inverse un système de raies *d'écoulement* ou de *saignées* qui servent à l'écoulement des eaux.

— (*Méd.*). « Les irrigations consistent à faire couler continuellement un filet d'eau sur les parties blessées en les disposant de façon à ce qu'elles soient seules en contact avec le liquide, les autres parties du corps étant préservées. Il est toujours facile d'installer un appareil de ce genre.

« Les *irrigations* doivent-elles être faites avec l'eau froide ou avec l'eau tiède ? Les chirurgiens ne sont pas encore d'accord sur ce point.

« On doit à cette méthode des cures nombreuses et des plus extraordinaires. C'est surtout dans les cas de fractures compliquées de plaies pénétrantes, de blessures par armes à feu, d'écrasements des doigts, que l'on obtient les plus beaux résultats.

« Il faut toutefois signaler les inconvénients qui s'attachent à cette pratique. Tous les blessés ne supportent pas également bien le contact continu d'un courant d'eau; chez beaucoup d'entre eux, il occasionne des malaises et des frissons; quelquefois les irrigations deviennent tellement douloureuses qu'elles doivent être supprimées, souvent aussi elles maintiennent les plaies dans un état d'atonie telle, qu'elles ne font aucun progrès vers la cicatrisation.

« On fait des irrigations ailleurs que sur les téguments. Elles servent à nettoyer ou à porter des substances médicamenteuses dans différents organes comme la vessie, le rectum, etc., etc. »

(Dr FILLEAU.)

Irritant (*Méd.*). On appelle ainsi tout ce qui produit de la chaleur, de la douleur, de la tension; enfin tout ce qui détermine une irritation, soit *mécaniquement*, comme les piqûres, soit *chimiquement*, comme les acides, les alcalis, etc.

Ivoire (*Conn. us.*). Les défenses ou dents de l'éléphant et de l'hippopotame fournissent la substance blanche et brillante connue sous le nom d'ivoire. L'ivoire de l'éléphant d'Afrique est plus estimé que celui de l'éléphant des Indes, parce que les défenses du premier sont plus grosses avec un grain plus dur et plus serré. L'ivoire de l'hippopotame est le plus fin et le plus dur; mais comme les dents de ce pachyderme sont presque entièrement creuses, on ne peut les employer que pour de petits ouvrages.

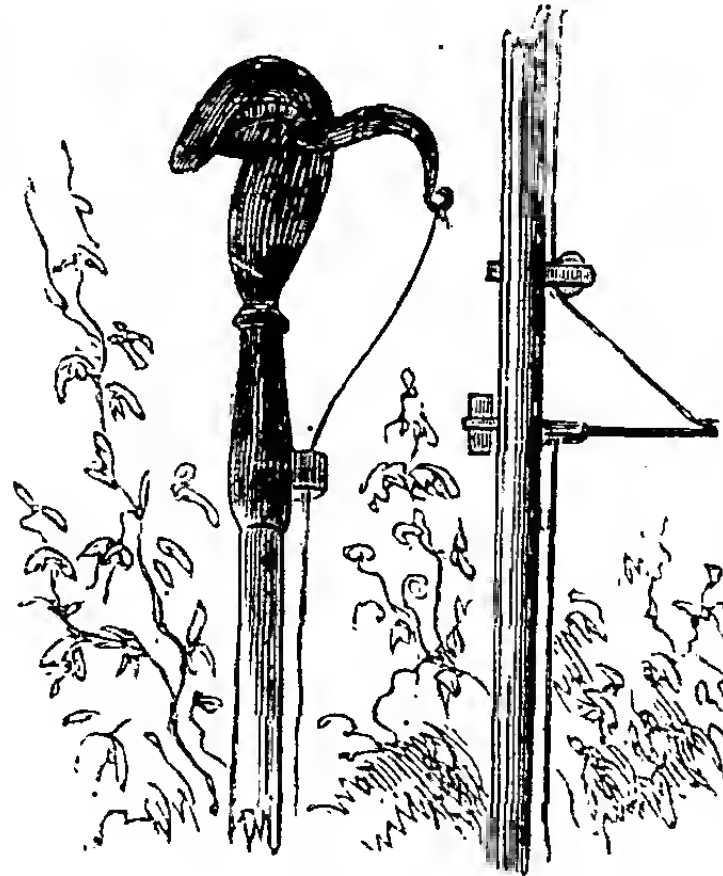
Nous donnerons une idée de l'immense consommation qui se fait de l'ivoire en disant que, pour les besoins de l'Angleterre seulement, on détruit une moyenne de 8,300 éléphants chaque année. La statistique nous apprend, que la chasse à l'ivoire coûte la vie à 4,000 personnes par an.

IVOIRE FOSSILE. La Russie et la Sibérie fournissent aujourd'hui à l'Europe et à l'Asie une certaine partie de leur approvisionnement d'ivoire. Cette substance provient d'une race d'éléphants, les *mammouths*, animaux antédiluviens gigantesques, dont les défenses recourbées en demi-cercle, sont d'une grosseur et d'une longueur démesurées. Dans quelques plaines de la Sibérie et de la Russie, il suffit de creuser la terre à quelques mètres pour y découvrir de véritables cimetières d'éléphants, dont les défenses, quoique parfaitement conservées, sont un peu moins estimées que celles de l'éléphant et de l'hippopotame actuels.

Ivoire jauni. L'ivoire exposé à l'air finit par jaunir. Pour lui rendre sa blancheur primitive, on le brosse avec de la pierre ponce réduite en poudre et humectée d'eau; puis on enferme la pièce encore humide, sous une cloche de verre exposée au soleil. Au bout de quelques heures d'exposition au soleil, l'ivoire est décoloré.

Ivraie (*Méd.*). Parmi les variétés d'ivraie, l'une, appelée *herbe d'ivrogne*, est très-vénéneuse. La bière et le pain dans lesquels on a introduit une certaine quantité de graines de cette plante enivrent, causent des nausées et des vertiges.

Les premiers symptômes de l'empoisonnement par l'ivraie, sont une pesanteur à la tête, avec douleur vive au front, des tintements d'oreilles, un tremblement de langue, une grande difficulté de parler, une douleur au creux de l'estomac, des vomissements, de fréquentes envies d'uriner, un tremblement général et de l'assoupissement. Le premier soin doit être de faire vomir le malade en lui faisant boire de l'eau tiède mélangée de blanc



INSECTES
Échenilloir.

d'œuf et en lui portant les barbes d'une plume au fond de la gorge. Plus tard, on donne des boissons un peu excitantes, soit de menthe, soit de mélèze, en y ajoutant un peu d'eau-de-vie.

Ivrognerie (*Méd.*). « J'appelle ivrognes les personnes qui font habituellement abus des spiritueux et s'enivrent quotidiennement. Et c'est ici le cas de répéter qu'il y a abus et abus. Sitôt qu'une personne arrive à la dose qui la fait sortir de son caractère, il y a abus. Qu'il faille aux uns des litres coup sur coup, qu'il suffise aux autres de quelques verres, sitôt que chacun dépasse la mesure qu'il peut porter, il y a abus,

et les conséquences sont les mêmes pour tous.

« Le premier inconvénient de l'ivrognerie consiste dans un besoin irrésistible de se livrer à ce malheureux penchant ; les victimes, à jeun, jurent en vain qu'elles ne boiront plus ; le serment du réveil est violé par l'ivresse du soir ; en vain elles assignent un terme à leur faiblesse, le terme passe, oublié dans les emportements d'une orgie nouvelle. Au lendemain elles sont moroses et taciturnes ; assaillies de sombres idées, elles fuient la société et deviennent insupportables à ceux qui les entourent.



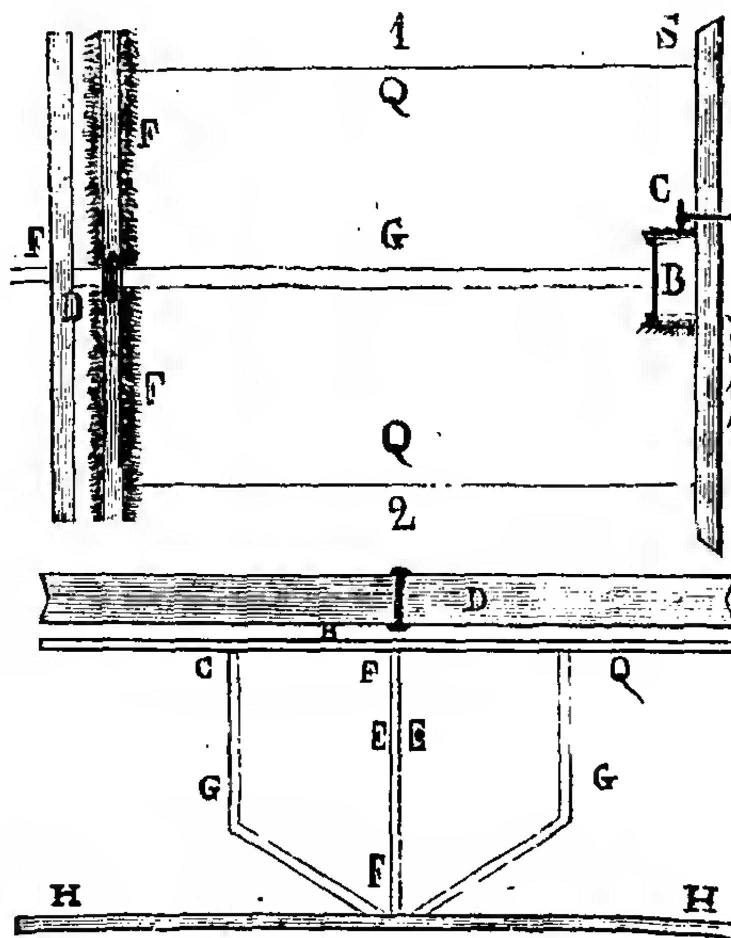
Iris.

« Pendant plusieurs jours les ivrognes ont les nerfs agacés, les idées troublées, et éprouvent des étourdissements et des vertiges. Leur appétit est presque entièrement perdu ; ils digèrent mal les aliments et mangent du reste fort peu ; leur estomac semble n'avoir d'aptitude que pour les boissons ; ils ont le matin au réveil, d'abominables pituites, durant lesquelles ils font acte de repentance et amende honorable à ceux que leur conduite afflige et ruine ; mais s'ils essaient de leur bonne résolution, on les voit errer comme des âmes en peine, tristes, soucieux, hébêtés, et ils ne reprennent

leur joviale figure qu'à la table du cabaret.

« Chez eux les fonctions génésiques s'éteignent assez rapidement, et il est d'adage vulgaire que les ivrognes sont peu galants. On les reconnaît de loin à leur figure violacée, à leur nez rouge et bourgeonné, à leurs paupières rouges et renversées.

« Plus tard, à la suite d'une série d'ivresses, ils sont pris d'un tremblement continuel aux mains et aux jambes, leurs lèvres tremblottent, leur langue bégaye. Puis leurs nerfs, affaiblis par tant d'assauts répétés, devien-



1. Irrigation par submersion. — 2. Irrigation par planches.

nent d'une excessive sensibilité à l'action des alcooliques, et les plus petites quantités déterminent l'ivresse, de sorte que le malheureux ivrogne, une fois ivre, n'a qu'à prendre de temps à autre un petit verre pour alimenter son ivresse et l'entretenir pour ainsi dire à perpétuité. Mais alors cette ivresse, qui était joyeuse au début, devient noire et concentrée ; ils ont, comme on le dit, le vin mauvais. Ils entrent en fureur pour les causes les plus futiles, et constituent parfois un danger réel pour ceux qui les approchent.

« La raison toujours bannie de leur

cerveau fait place à la brutalité des instincts, et c'est ainsi que le vol, et quelquefois pis encore, les amène souvent, hélas ! opprobe et honte de leur famille désolée, de leurs enfants déshonorés, sur les bancs de l'infamie. Heureux, souvent heureux sont-ils, quand auparavant se déclare le délirium tremens, où, tôt ou tard, tous arrivent sans exception. C'est un violent délire où, au milieu des plus affreux transports, les malades éprouvent d'effrayantes hallucinations ; ils entendent des voix imaginaires, voient des figures ou des objets fantastiques ; le tremblement général, la langue, ballotée dans la bouche, mal secondée par des lèvres tremblantes, est inhabile à articuler des paroles intelligibles, et les malades grognent plutôt qu'ils ne parlent. Dans ce cas, au moins, la mort prévient l'infamie, car, malgré des médications vantées, malgré l'opium et la digitale à haute dose, plus de moitié des malades expient par une misérable fin les tristes écarts de leur existence si volontairement écourtée.

« Parmi les boissons alcooliques, je citerai l'absinthe comme la plus délétère; c'est la plus abrutissante de toutes les liqueurs, et quoique souvent elle soit rendue plus malfaisante encore par la falsification, elle n'en constitue pas moins, même étant naturelle, une boisson extrêment meurtrière.

« Viennent ensuite l'eau-de-vie et les liqueurs qui, tenant peu de capacité, se prennent en quantité relativement plus grande que le vin, et dépriment le système nerveux. Le vin est le moins dangereux des alcooliques quand il est naturel ; son ivresse est plus gaie, plus expansive. Mais il ne faut pas s'abuser, il est des organisations délicates qui en subissent rapidement les atteintes. Somme toute, plus l'ivresse est invétérée, moins il y a de chances de guérison. Il faut que l'on sache aussi que l'ivrognerie triple au moins les chances de mort dans les maladies. La fluxion de poitrine est presque toujours mortelle chez les ivrognes. Une statistique récente a annoncé que plus de moitié des enfants épileptiques avaient été procréés par des pères en ivresse; mes observations particulières ont confirmé cette assertion.

« L'ivrogne ne peut guérir qu'en renonçant, d'une façon absolue, à ses habitudes vicieuses. Mais il serait imprudent de le priver tout-à-coup de ses boissons favorites ; il faut insensiblement et progressivement lui faire subir des retranchements quotidiens presque imperceptibles, remplacer d'abord l'absinthe par de l'eau-de-vie, puis celle-ci par le vin, puis couper le vin ; on détournera son attrait pour les liquides en le surchargeant de besogne; et quelquefois en lui faisant prendre du café noir, qui a la propriété de couper la soif ; mais un moyen essentiel, dont il faut absolument user, est de le soustraire à la société de ses compagnons de débauche. A la vue d'un seul de ces garnements, toutes les bonnes résolutions s'évanouissent, tous les fruits de quelques heureuses journées sont perdus. Il faut sous peine de tout perdre, qu'il ne les revoie jamais, dût-il changer de pays ou de province ; il faut qu'il ne remette jamais les pieds au cabaret où des figures, à chaque instant nouvelles, multiplient et changent les consommations ; s'il est forcé d'y aller pour ses affaires, qu'il boive de la bière ou des sirops, et qu'il réserve le vin pour l'heure de ses repas où on devra lui en permettre une quantité suffisante.

« Les hommes délicats sont souvent arrêtés dans leur tendance à l'ivrognerie par des gastrites intercurrentes dites crapuleuses, qui les guérissent net de leur penchant, par l'impossibilité où elles le mettent de boire des liquides irritants.

« Il me reste à faire une dernière recommandation : quand l'homme est en ivresse, il ne faut user avec lui que des moyens de persuasion, il faut se garder de l'accabler de reproches, de le faire rougir de honte en blessant son amour-propre. Il faut, au contraire, le décider doucement à sortir du cabaret, le ramener à la maison sous un prétexte quelconque, l'y retenir, dût-on lui verser encore à boire, lui faire prendre une forte infusion de thé ou de serpolet, ou deux ou trois tasses de café noir bien fort, ou bien encore 15 à 20 gouttes d'alcali volatil dans un verre d'eau sucrée, pour le dégriser. On l'engagera alors à se coucher, et le lendemain, au réveil, on lui parlera sérieusement et avec sévérité des consé-

quences de sa conduite, on ne voudra tenir compte d'aucune promesse, dite serment d'ivrogne, et on ne s'en remettra absolument qu'aux actes.

« De cette façon, la personne intéressée pourra obtenir plus de régularité dans la conduite, surtout si l'ivrogne est jeune, et si sa débauche n'est pas encore invétérée.

« Il est des personnes qui, pour arrêter les mauvais sujets sur la pente où ils glissent, ne trouvent rien de mieux que de proposer de les marier : c'est une diversion qui est loin de toujours réussir, et, en ce qui me concerne, je ne m'y fierais pas le moins du monde. Les ivrognes ont la réputation de battre leurs femmes, et je n'en ai guère vu les combler de marques de tendresses. » (Dr GILLON.)



J

Jabiru (*Conn. us.*). Grand oiseau du genre cigogne, dont on distingue deux espèces : le *jabiru* du Sénégal, blanc de corps, avec la tête et le cou noirs ; le *jabiru* de la Guyane, blanc avec remèges et rectrices d'un noir pourpre.

Jachère (*Agric.*). La *jachère* est le repos que l'on accorde à la terre en cessant momentanément de lui demander des produits pour l'améliorer. Pendant ce temps, qui dure ordinairement une année, on détruit les mauvaises herbes et on les brûle pour les enfouir.

Sans cette précaution, la jachère ne serait plus un repos pour la terre qui se fatigue autant à nourrir des herbes qu'à porter des plantes utiles.

Du reste, l'agriculture progressive rejette complètement ce système de repos qui n'en est pas toujours un et qui a le tort de revenir tous les 3 ans dans l'assolement triennal et tous les deux ans dans l'assolement biennal.

Il est reconnu qu'en variant les produits selon la nature du sol, on peut se passer de jachère.

Jacinthe (*Hort.*). Les Hollandais connaissent plus de 2,000 variétés de jacinthes, dont près de 500 parfaitement reconnaissables.

Culture en pleine terre. La jacinthe se multiplie par caïeux ou par semences ; mais ce dernier mode a pour objet d'obtenir des variétés nouvelles, on la cultive ordinairement en *planche*. Pour

cela, on prépare la terre en septembre ou octobre, en faisant un mélange de terreau ou de terre légère. Ensuite, on trace des sillons espacés de 15 à 18 centimètres en long et en large; on place un oignon à chaque point d'intersection; on l'enfonce jusqu'à fleur de terre. On a soin de varier les couleurs. On recouvre le tout de 8 à 10 centimètres de bon terreau. Pendant l'hiver, on recouvre de paille, ou de fougère (jamais de fumier). A l'époque de la floraison, si le soleil est très-ardent, on garantit les plantes par de la toile ou des paillassons. On soutient par des tuteurs les tiges très-faibles.

Après la floraison, on comprime la terre autour de l'oignon. Un peu plus tard, par un temps doux, on arrache les bulbes; on supprime les tiges et les feuilles; on laisse les oignons sur le terrain, en les couvrant d'une très-mince couche de terre; puis on les rentre en lieu sec et aéré. Si la pluie était à craindre, on rentrerait les bulbes aussitôt l'arrachage. Un mois plus tard, on sépare les racines. Si l'enveloppe de quelques-unes commençait à pourrir, on l'enlèverait jusqu'au vif et on laisserait la plaie se cicatriser à l'air.

Culture en carafe. Plusieurs espèces peuvent être placées à l'orifice d'une carafe emplie d'eau. Pour cela, on a des vases suffisamment larges pour que la base de l'oignon seule trempe dans l'eau. A cette eau, on peut ajouter quelques grains de sel ou de nitrate de potasse. On a soin de tenir les carafes bien pleines d'eau.

Moyen de faire fleurir les jacinthes en hiver, et à jour fixe. Il faut 26 jours d'accroissement aux jacinthes blanches simples, et 34 jours aux jacinthes bleues simples. Il vous sera donc facile de savoir, en mettant les caïeux dans des vases d'eau, quel jour ils porteront des fleurs. Ces vases se posent sur la cheminée; il faut changer l'eau tous les jours. En mettant des oignons tous les 8 jours dans des vases, vous aurez une suite non interrompue de fleurs pendant tout l'hiver.

Après la floraison, tirez les oignons de l'eau; laissez-les sécher, pour les mettre en terre au printemps suivant; ils produiront peu de fleurs, mais des caïeux en abondance. Les tulipes et les jonquilles peuvent orner, de la même façon les cheminées (Voy. *Jardinière*).

Culture en carotte. En automne, au moment de l'arrachage des grosses carottes courtes de Hollande, on en choisit quelques-unes dont on coupe les feuilles au collet et que l'on coupe à 8 centimètres au-dessous du collet. On creuse l'intérieur de chaque carotte, de manière à en faire un petit pot dont l'ouverture sera assez grande pour l'introduction d'un oignon de jacinthe, comme sur une carafe; il faut que le vide intérieur soit d'un diamètre plus grand que l'ouverture. Les parois de ce singulier vase ont une épaisseur de 7 millimètres.

Il est bien entendu que l'on ouvre et que l'on creuse les carottes par le côté opposé au collet, de façon à ce qu'en les renversant la tête en bas, elles offrent la forme d'un vase. Pour les suspendre, on se sert d'anneaux de rideau, d'un diamètre un peu plus petit que celui de la carotte. On attache cet anneau avec quatre petites ficelles que l'on réunit en un même point à 12 ou 15 cent. au-dessus de l'ouverture et qui se terminent par une ficelle unique attachée au plafond. On emplit le vide avec de l'eau et, sur l'ouverture, on place un oignon, comme sur une carafe.

On renouvelle l'eau tous les jours. Bientôt la jacinthe pousse; mais les feuilles délicates de la carotte poussent aussi en se redressant autour du vase pour aller se confondre avec le feuillage de la jacinthe.

Jaconas (*Econ. dom.*). C'est une étoffe qui tient le milieu entre la percale et la mousseline; on l'emploie dans la lingerie. Le jaconas appelé nansouk est préféré.

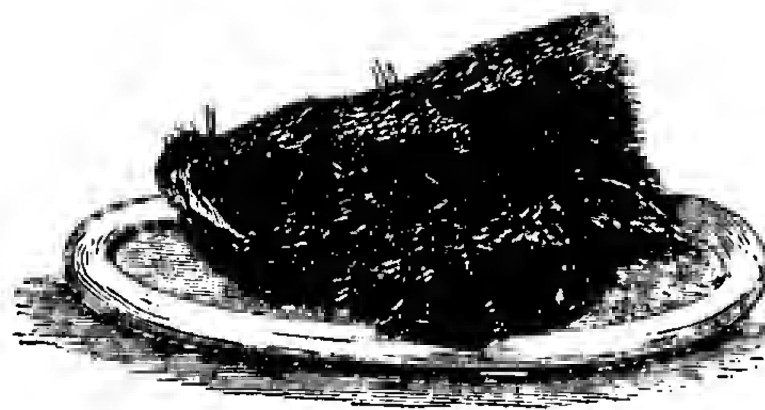
Jais ou Jayet (*Conn. us.*). C'est une espèce de *lignite* dure et assez compacte pour être travaillé. On en fait des objets d'ornements de deuil, principalement en Catalogne et dans le département de l'Aude.

Jalap (*Méd.*). Racine purgative qui tire son nom de Jalapa (Mexique). La plante qui le produit peut être cultivée à l'orangerie sous le climat de Paris et à l'air libre dans le Midi de la France.

C'est un purgatif drastique très-sûr. *Dose :* de 1 à 2 grammes dans un véhicule quelconque (une tasse de bouillon

aux herbes). Résine de jalap, plus active. *Dose:* 3 décigrammes à 1 gramme, en bols.

Préparation. Désossez le quasi jusqu'à la partie appelée os pouilleux, au milieu du jambon; abattez cette partie;

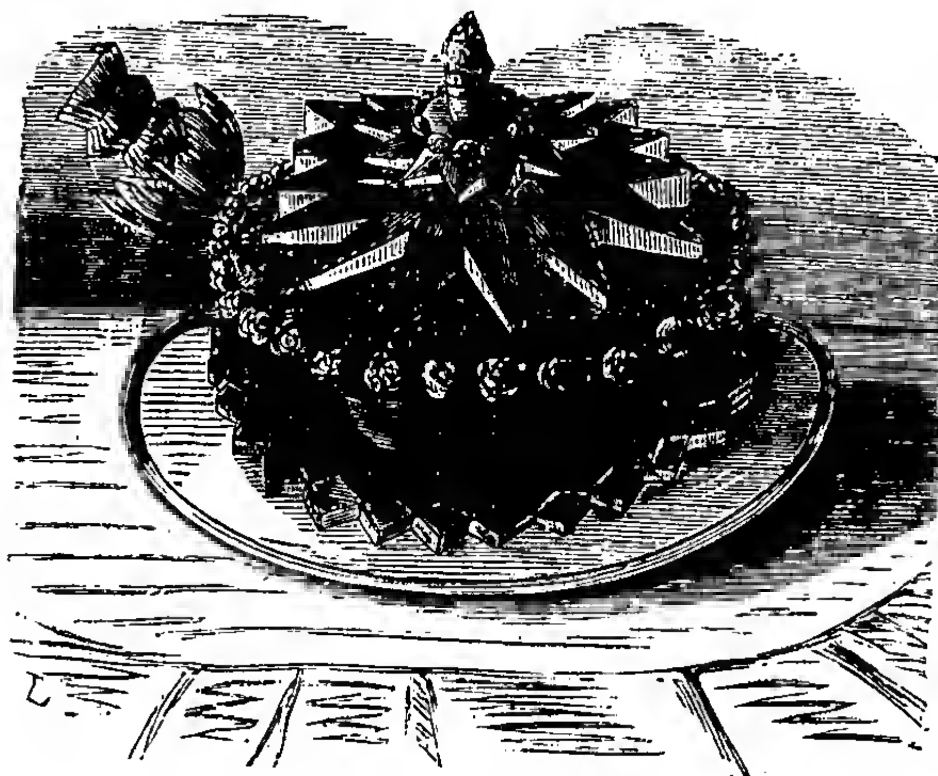




Hure de marcassin et Jambonneau.

Jambon. Le jambon se compose de la cuisse ou de l'épaule du porc ou du sanglier, aliment agréable au goût,

arrondissez le jambon; piquez la couenne à la pointe d'un couteau. Préparez un mélange de 5 kilogr. de gros



Jambon paré.

mais assez indigeste quand il est salé ou fumé et dont on fera bien de se priver en été.

sel, 250 gr. de poivre moulu et 66 gr. de salpêtre pour 1 jambon. Frottez les jambons avec ce mélange; mettez le

tout, jambons et mélange dans un charnier, pendant une semaine. Faites bouillir ensuite la saumure composée du sang qu'ils ont rendu et du sel; écumez; ajoutez 66 gr. de clous de girofle, 66 gr. de gingembre, 66 gr. de coriandre, 250 gr. de poivre en grains, 250 gr. de genièvre en grains, 2 poignées de basilic, 2 poignées de sauge, 2 poignées de marjolaine, 2 kilogr. de mélasse ou de grosse cassonnade, du thym et du laurier (ces proportions sont pour deux jambons). Lorsque cette saumure est froide, versez-la sur les jambons dans le charnier; elle doit couvrir les jambons; au besoin, vous y ajouterez de l'eau et du sel. Pour que cette saumure soit assez forte, il faut qu'un œuf surnage à sa surface. Mettez sur les jambons une planche avec un poids quelconque, pour les empêcher de flotter. Laissez-les mariner ainsi pendant 3 semaines. Pressez-les ensuite pendant 12 heures, hors de la saumure. Suspendez-les dans la cheminée, pour les fumer. Quand ils sont secs et qu'ils ont pris une couleur foncée, frottez-les avec un mélange de vin et de vinaigre pour empêcher les mouches de venir les piquer. Faites-les encore sécher dans la cheminée, pendant plusieurs jours et conservez-les en lieu sec. On conseille aux ménagères de brûler dans leur cheminée, pendant la fumigation des plantes odoriférantes, telles que sauge, thym, marjolaine, ou des varechs, cela leur donne du goût et de l'odeur.

Manière de découper le jambon. Prenez, dans la main gauche, l'os du jambon; mettez-le à plat; faites une entaille en obliquant le couteau de droite à gauche. Il en résulte une espèce d'encoche auprès du manche; cette encoche sert de point de départ pour découper toute la noix en tranches, ainsi que l'indique la figure. Ordinairement on ne découpe pas la sous-noix dans les dîners; si cependant, on en avait besoin, on retournerait le jambon et on couperait des tranches en décrivant avec le couteau, une légère courbe du centre vers les bords. Avant de commencer le découpage d'un jambon, on a soin de relever la couenne, afin de ne pas l'entamer; elle sert à recouvrir et à tenir frais l'endroit entamé.

Cuisson du jambon. Il faut d'abord le nettoyer, sans altérer la couenne, le faire dessaler à grande eau, plus ou moins de temps suivant qu'il est vieux ou nouveau, l'envelopper dans un linge et le placer dans une marmite profonde, avec thym, laurier, ail, gros bouquet de fines herbes, une douzaine d'oignons et autant de carottes, 4 ou 5 clous de girofle et 25 ou 30 gr. de salpêtre, pour donner une belle couleur à la viande; mouillez-le avec de l'eau à laquelle vous pourrez ajouter une bouteille de bon vin (blanc ou rouge). Faites cuire à petit feu, pendant 5 ou 6 heures. Laissez refroidir le jambon dans le bouillon; retirez-le; ce bouillon, si vous n'y avez mis ni salpêtre ni vin pourra servir à faire la soupe, en y faisant cuire un chou, lorsque le jambon en est retiré.

Jambon paré (*Entrée*). Le jambon cuit, vous enlevez toute la couenne du dessus, et ne conservez que celle qui recouvre les côtés; étendez sur le jambon une légère couche de graisse sur laquelle vous placez de la non pareille et des fines herbes, de façon à former des dessins. Autour du plat et sur le jambon, placez des tranches de gelée coupées symétriquement. Ornez le manche de papier découpé.

Jambon roti. Le jambon dessalé, sera mis dans une terrine avec des oignons, des carottes en rouelles, des feuilles de persil, du laurier et du thym; mouillez de vin blanc : fermez ou couvrez la terrine; laissez mariner 24 heures; embrochez; faites cuire, en arrosant avec la marinade. Ce jambon se sert couvert de chapelure.

Jambon dans la poêle (*Déjeuner*). C'est la manière la plus simple de servir le jambon. On coupe, très-mince, des tranches de jambon crû; on les fait frire dans la poêle avec un peu de beurre et deux ou trois morceaux de sucre concassés. On le fait cuire des deux côtés, sans excès; on le dresse sur le plat. On ajoute au beurre, que l'on laisse dans la poêle, un peu de vin; on laisse faire un ou deux bouillons et on verse cette sauce sur le jambon.

Autre plus simple. Faire frire sans sucre; employer de l'eau au lieu de vin.

Essence de jambon. Ayez 500 gr. de maigre de jambon de Bayonne, que vous

mettez dans une casserole avec persil, oignon, carotte, une petite feuille de laurier et une petite branche de thym; mouillez avec 2 décilitres de vin de Chablis; faites réduire entièrement et mouillez avec 1 litre de blond de veau; faites cuire à petit bouillon une demi-heure, passez à la serviette et réservez. (GOUFFÉ).

Autre. Emincer finement du jambon; le passer à la casserole avec un peu de lard fondu; ajouter de la farine; lorsque celle-ci a pris une belle couleur, mouiller soit avec du jus de veau, soit avec du bouillon et assaisonner d'un bouquet de girofle, de champignons et d'un filet de vinaigre. Après cuisson, passer et réserver.

Jambons de Bayonne et *jambons de Mayence.* Ce sont les plus recherchés; ce qui tient autant à la manière de les faire qu'à la nature même des porcs. Les jambons de Bayonne sont les plus gros; ils pèsent de 7 à 10 kilogr. Ceux de Mayence sont plus petits et plus délicats. Les uns et les autres veulent être servis frais, panés et parés, ou tout au plus glacés, dans les grandes occasions. C'est depuis Pâques, jusqu'à la Pentecôte qu'ils sont dans toute leur bonté; c'est principalement au déjeuner qu'on les apprécie comme ils méritent de l'être.

Jambonneau (*Cuis.*). Le jambonneau se compose de l'avant-bras du porc, désarticulé à l'épaule. On le prépare comme le jambon; seulement on le laisse moins longtemps dans la salaison et on ne le fume pas. Avant de l'employer on le fait dessaler pendant 2 heures, on le fait cuire avec des carottes, des oignons, un bouquet garni, etc.; on l'égoutte et, avant qu'il soit refroidi, on le couvre d'une bonne couche de chapelure qui doit y adhérer parfaitement. On sert le jambonneau au déjeuner.

Jardin DES FENÊTRES. Pour former un jardin sur sa fenêtre, il faut que les appuis des croisées soient garnis de balustrades en fer ou se composent au moins de barres transversales. C'est surtout aux étages supérieurs des maisons que le locataire peut jouir de ce genre de jardin. Ayez une caisse de la longueur de votre fenêtre sur 30 ou 35 centimètres de large; le fond de cette caisse sera percé de plusieurs trous pour laisser écouler l'eau surabondante; de plus, il sera garni de pierrailles. La caisse sera emplie d'un mélange de terre et de terreau, par parties égales.

Dès qu'arrive le mois d'avril, la floriculture vous est possible, dans ces conditions, sur une échelle relativement assez grande. Aux extrémités de votre caisse, vous pourrez placer des lilas, des rosiers, des jasmins même, si l'exposition est assez méridionale; mais rien ne vaut un demi-cerceau, sur lequel les haricots d'Espagne et les volubilis viennent s'enrouler avec grâce, encadrant le jardin d'un cintre de verdure et de fleurs. Pour les fenêtres exposées au nord ou au nord-ouest, vous remplacerez les volubilis et les autres plantes grimpantes, par le lierre d'Irlande qui n'a rien à craindre du froid.

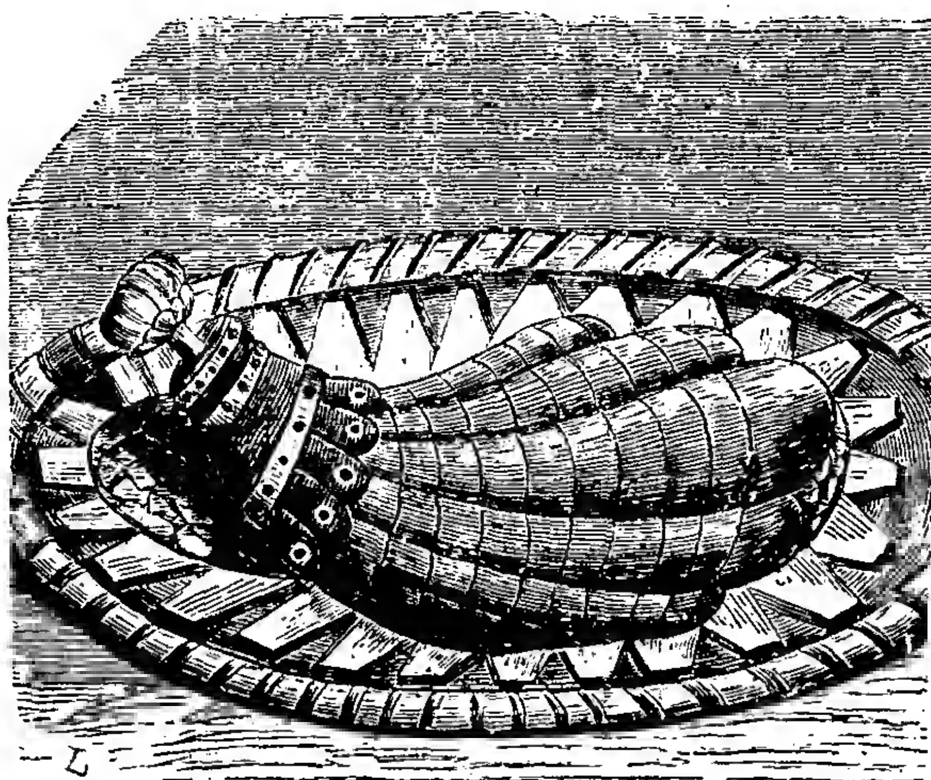
Le milieu, pour ne pas trop intercepter la lumière, sera, selon la saison, garni de fleurs qui se succèderont sans interruption et dont la hauteur ne dépassera pas celle de la balustrade.

Jardinière (*Hortic.*). Ce meuble élégant est devenu indispensable chez les amateurs qui ne peuvent se procurer à la campagne le plaisir du vrai jardinage.

On peut garnir la jardinière avec toutes les plantes exotiques, parce qu'elles se trouvent dans les mêmes conditions que les plantes de serre.

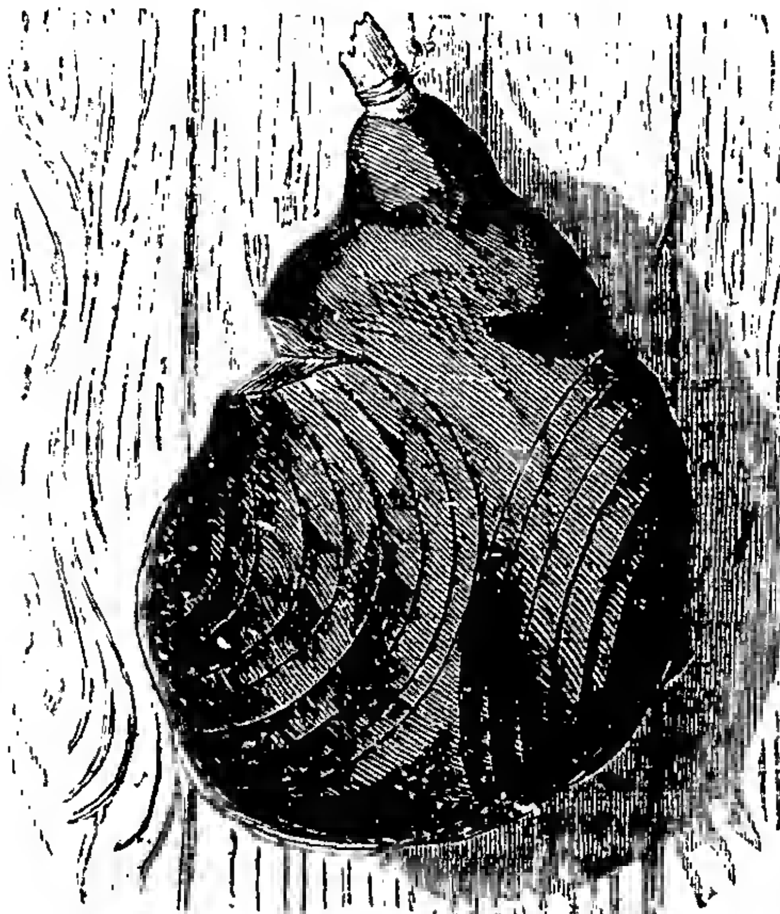
Comme une jardinière coûte assez cher, on peut la remplacer à peu de frais. Pour cela, on achète une douzaine d'oignons de crocus, 4 blancs, 4 jaunes et 4 violets. On achète aussi pour 10 centimes de mousse sèche, chez l'herboriste, on range les oignons sur le fond d'une assiette creuse, on les recouvre de mousse, en laissant seulement le sommet des oignons à découvert, et on arrose légèrement avec de l'eau claire. Les oignons, rien qu'avec le secours de l'eau que l'on a soin de renouveler pour empêcher la mousse de dessécher, entreront bientôt en végétation, et donneront d'abord des feuilles étroites du plus beau vert, ensuite des fleurs aux couleurs éclatantes, qui se succèderont pendant près d'un mois. On peut aussi, à peu de frais, cultiver la *jacinthe* et la jonquille (voy. *jacinthe*), plantes qui prospèrent avec le seul secours de l'eau. Il arrive que les fleurs ainsi obtenues viennent avortées. Cette

déception provient de ce qu'on a omis une précaution des plus simples. Au moment où les jacinthes sont placées à l'orifice des carafes, en novembre ou



Jambon à la gelée

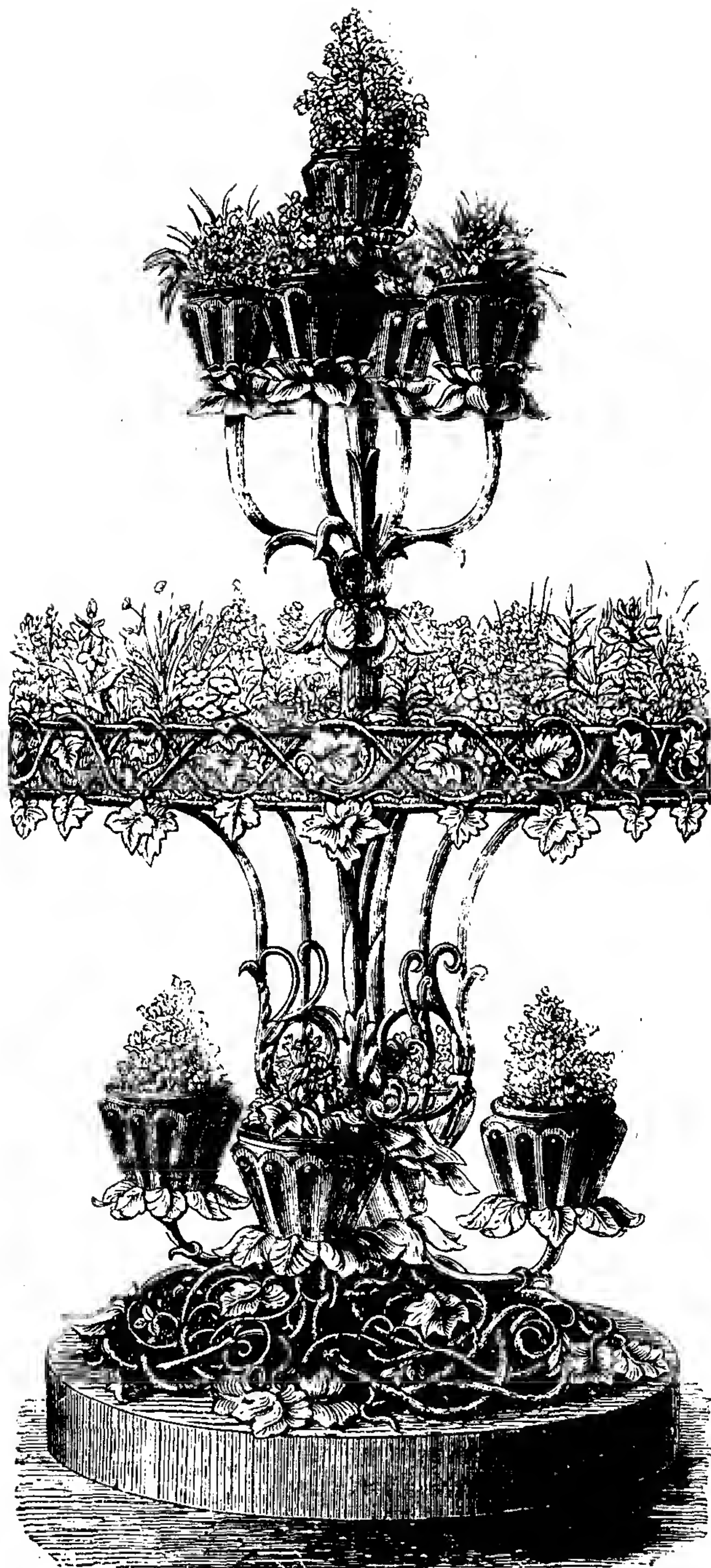
décembre, il fait déjà froid. On entretient du feu dans la cheminée ; les oignons ont donc trop chaud le jour, et froid la nuit, quand le feu est éteint.



Jambon de Bayonne

Voilà la seule cause de l'avortement. Tenez les carafes pendant huit jours dans une chambre sans feu et ne les mettez sur la cheminéede la chambre chauffée que quand les racines sont bien formées et que les feuilles commencent à se développer. La végétation pourra suivre son cours régulier, et les oignons à fleurs décoreront jusqu'aux premiers beaux jours de mars le jardin sur la cheminée.

Il existe encore un moyen bien moins coûteux de vous procurer un jardin d'appartement. Faites rechercher dans votre voisinage quelques touffes de deux sedums, l'un à fleurs jaunes, à



Jardinière étagée.

feuilles en forme d'écailles; l'autre à fleurs blanches, à feuilles globuleuses, plantes très-communes à Paris, sur tous les talus et les vieux murs; atta-

chez une ou deux de ces touffes à un gros fil, sans trop les serrer, suspendez-les à la muraille, au moyen d'une grosse épingle piquée dans le papier de tenture. Au bout d'un jour ou deux, quelle que soit la température et l'exposition de votre chambre, vous verrez les sedums se recourber et s'allonger. Bientôt des boutons à fleurs se montreront au sommet des tiges, s'ouvriront en étoiles, jaunes ou blanches; vous pourrez étudier la formation des graines, récolter celles-ci, pour les semer l'année suivante, et enfin égayer votre appartement à peu de frais.

Voici une autre plante, la rhodiole rose, proche parente des sedums et qui porte, au centre de la France, où elle est très-commune, le nom vulgaire d'herbe de Saint-Jean. Piquez dans le papier de tenture, trois épingles sur une ligne horizontale; sur ces trois épingles, posez le rameau de la rhodiole ; bientôt son extrémité se redressera, s'allongera de près d'un décimètre et donnera un élégant corymbe de fleurs d'un rose pâle, légèrement teinté de violet. Cette fleur est un oracle dans le genre de la pâquerette effeuillée, et digne de la même confiance ; si la rhodiole, cueillie le 15 juin, fleurit avant le 24, fête de Saint-Jean-Baptiste, la chose à laquelle vous aurez pensé en la suspendant au mur, doit se réaliser immanquablement

Jarret de Veau. Cette partie du veau se fait ordinairement cuire dans la *braisière*, parce qu'elle contient beaucoup de *gélatine*, ce qui produit de la gelée. Le jarret de veau figure très-bien dans le bouillon de veau; les propriétés en sont adoucissantes, rafraîchissantes, mais peu nutritives.

Jarretières (*Hygiène*). Les jarretières doivent être larges et élastiques; on évitera de se serrer fortement la jambe. Les jarretières sont toujours mieux placées au-dessus qu'au-dessous du genoux.

Jasmin jaune. C'est un arbrisseau qui forme un buisson toujours vert, haut de 1 mètre. Il porte, de mai en septembre, de petites fleurs jaunes, odorantes. Il vient en tout terrain et se multiplie de rejetons.

JASMIN *blanc ordinaire*. C'est une plante à tiges sarmenteuses. Elle porte, de juillet à octobre, des fleurs blanches et suaves que l'on rend très-abondantes au moyen de la taille et des arrosements.

Ce jasmin se multiplie de rejetons ou de marcottes. Sous le climat de Paris, il ne peut fleurir à l'air libre que le long d'un mur ou sur un berceau, à l'exposition du midi.

JASMIN *d'Espagne*. Il porte, de juillet jusqu'en hiver, des fleurs blanches à l'intérieur, rouges à l'extérieur et d'une odeur suave. Il lui faut une terre franche et légère. On le greffe en fente sur le jasmin blanc commun ; sous le climat de Paris, il faut le rentrer pendant l'hiver, Une taille courte au printemps, favorise la production des rameaux florifères.

JASMIN *jonquille*. Il porte des fleurs jaunes à odeur de jonquille. On le multiplie de graines, de marcottes ou de rejetons. Il se cultive comme le jasmin d'Espagne.

JASMIN TRIOMPHANT. Plante sarmenteuse à fleurs d'un jaune vif et très-odorante. On le multiplie de boutures, de marcottes ou de greffes sur les autres espèces à fleurs jaunes. Il lui faut une terre légère et franche. Rentré dans une chambre habitée, il fleurit pendant presque tout l'hiver.

HUILE DE JASMIN. Voy. *Huiles cosmétiques*.

SIROP DE JASMIN. Mettre sur un tamis des fleurs de jasmin avec du sucre en poudre ; couvrir le tamis avec des linges mouillés ; porter le tout à la cave sur une terrine. L'humidité fait dissoudre le sucre qui se change en sirop et passe à travers le tamis.

Jaspe (*Conn. us.*). Pierre précieuse dont on fait des objets d'art très-durables : vases, coupes, statuettes, bagues, cachets, bracelets, breloques, etc. Ce sont des calcédoines opaques et colorées de diverses manières. On les trouve en couches de peu d'épaisseur dans les terrains d'ancienne formation. Leur cassure est terne; leurs couleurs souvent vives, sont parfois très-variées dans le même échantillon.

Jaunisse ou ICTÈRE (*Méd.*). « Maladie caractérisée par une coloration jaunâtre de la peau, du blanc de l'œil, et souvent des ongles, produite par la présence de la matière colorante de la bile dans le sang. La nuance est plus ou moins foncée.

« *Causes.* L'ictère idiopathique est causé par un trouble des fonctions sécrétoires du foie (accès de colère ou de frayeur). L'ictère sympathique peut tenir, soit à une altération dans la texture du foie ou de la vésicule (inflammation, abcès, hypertrophie, cirrhose), soit à un obstacle au cours de la bile (calculs), soit à une affection des organes contigus (gastrite, squirrhe), soit enfin à une altération du sang (fièvre paludéenne).

« Nous ne parlerons ici que de l'ictère idiopathique. Il existe ordinairement sans fièvre et sans douleur et sans gonflement. Il n'a pas de gravité et il dure de une à trois semaines.

« Le traitement consiste en boissons tempérantes (limonade gazeuse, orangeade, petit lait), en bains tièdes, en purgatifs légers (rhubarbe, huile de ricin, calomel).

« Quant au traitement de l'ictère symptomatique, il varie suivant les états morbides dont il est une des manifestations. » (Dr DUPASQUIER)

Voici un remède de bonne femme qui nous est recommandé par un de nos correspondants:

Prenez 100 gr. de racine de chico rée sauvage; lavez-la; égouttez-la· hachez-la bien menu. Faites infuser 24 heures ce hachis dans un litre de vin, avec un peu de safran. Filtrez la liqueur. Buvez-en un bon verre chaque matin à jeun; vous serez guéri avant d'avoir bu tout le litre.

Si la jaunisse est le résultat d'une fièvre, un bon régime suffit, avec une purge légère au sirop de fleur de pêcher dissous dans du petit lait.

JAUNISSE DE LA VIGNE. Les feuilles deviennent jaunes, le cep languit et les fruits ne peuvent se développer. Le *drainage* est le remède le plus rationnel, parce que cette maladie est causée par l'humidité du terrain.

Jets d'eau. On peut toujours établir un jet d'eau, lorsqu'on possède un réservoir placé dans un lieu élevé. L'eau qui sort du réservoir ne doit pas être trop pressée contre les tuyaux de conduite dans sa route jusqu'à l'orifice par où elle jaillit. Pour conserver à l'eau toute sa vitesse, il importe de donner à ces tuyaux une largeur convenable, d'éviter les coudes brusques et les étranglements. L'orifice ou ouverture du jet est très-étroite. Si l'on veut obtenir plusieurs jets réunis ou une gerbe, on terminera cet orifice par une espèce de calotte sphèrique que l'on percera de plusieurs petites ouvertures obliques.

Jonc (*Conn. prat.*). Le jonc des cannes nous vient de l'extrême Orient. Il est flexible et plein, tandis que le roseau de Provence est rigide, creux et noueux.

Parmi les joncs, on distingue: le *bambou* qui sert à faire des cannes; le *rotin mince*, très-long, qui sert à déboucher les tuyaux, à recouvrir les chaises cannelées; on en fait des cravaches et des fouets; le *rotin fort*, foncé et brillant, qui sert à la fabrication des cannes; enfin, le *jonc* proprement dit, moins foncé que le précédent et dont les entre-nœuds ont de 60 centim. à 1m20.

JONC EPINEUX. Voy. AJONC.

JONC ÉTALÉ et JONC GLAUQUE. Ils viennent dans les lieux frais et marécageux. On en fait des liens pour attacher les plantes.

Jonchées (*Écon. dom.*). Ayez du lait de brebis; passez-le au tamis; faites-en bouillir la moitié, en y ajoutant une feuille de laurier pour 5 litres; mêlez ensemble le lait chaud et la portion conservée froide. Quand le mélange est descendu à la température de 30°, c'est-à-dire, quand il est tiède, ajoutez pour 10 litres, une cuillerée de présure liquide; délayez rapidement; distribuez le tout dans de petits pots contenant chacune 1/10 de litre. Au bout de 2 ou 3 heures le lait acquiert une consistance crémeuse; il peut se conserver 2 jours en été et 4 jours en hiver.

Jonquille (*Hort.*). Voy. NARCISSE.

Joubarbe (*Bot.*). Cette plante, appelée aussi *artichaut sauvage* ou *grande joubarbe*, croît çà et là sur les toits, sur les vieux murs, et sur les rochers des hautes montagnes. On emploie son suc, à la dose de 200 à 250 gr. dans 2 litres de tisane, pour guérir la dyssenterie.

A l'extérieur, on se sert du suc pour panser les maladies de la peau à l'état aigu, lorsqu'il y a une vive inflammation, accompagnée de douleur et de cuisson. Pour cela, on mélange le suc avec de la craie, en quantité suffisante pour que la préparation acquière la

consistance d'une crème un peu liquide.

Le même suc peut être employé en gargarisme contre les maux de gorge légers et les inflammations des amygdales. Alors on le mêle à une égale quantité d'eau sucrée ou miellée.

Enfin, la joubarbe est un remède populaire contre les *cors aux pieds*. On applique la feuille, après l'avoir dépouillée de la petite peau qui la recouvre; on renouvelle cette application tous les soirs.

Les feuilles de cette plante, pilées toutes fraîches et appliquées sur des plaies superficielles, sur des coupures récentes, hâtent la guérison de celle-ci.

Sirop de joubarbe. Extrayez le suc des feuilles pilées; mêlez-le à de l'eau et du miel; trempez un pinceau dans ce sirop et passez ensuite ce pinceau sur les aphtes et les légères ulcérations de la bouche; n'avalez pas le sirop, parce que le suc de la joubarbe est un poison assez énergique.

La joubarbe entre dans la composition du baume populeum; on l'emploie aussi à ramollir les cors aux pieds, ou en cataplasmes, pour calmer les hémorroïdes.

Jujube (*Méd.*). Le fruit du jujubier est adoucissant et pectoral (Voy. *Jujubier*).

Pâte de jujube. Ayez 50 gr. de jujubes nouvelles, faites-les bouillir dans 600 gr. d'eau; au premier bouillon, ajoutez :0J gr. de gomme arabique; faites bouillir, jusqu'à ce que la gomme soit bien fondue; passez; laissez déposer, décantez.

Mêlez cette décoction gommée avec 600 gr. de sirop ordinaire. Mettez sur un feu vif, dans une bassine; au premier bouillon, couvrez le feu, pour ne plus laisser que mijoter, sur un feu très-doux, jusqu'à ce que la pâte ait acquis la consistance d'un miel épais; aromatisez avec 10 gr. d'eau de fleurs d'oranger.

Versez cette pâte sur un marbre légèrement huilé ou dans des moules de fer-blanc. Faites sécher au soleil ou à l'étuve. Divisez la pâte en carrés ou en losanges.

Jujubier (*Conn. us.*). Arbrisseau que l'on trouve dans le Midi de l'Europe et dans l'Afrique septentrionale. Il produit un fruit, assez semblable à une olive, de couleur rousse à l'extérieur et vert intérieurement.

Ce fruit sucré et un peu fade, constitue un aliment nutritif, recommandé en médecine dans les affections pulmonaires.

Julep (*Méd.*). Potion adoucissante.

Julienne (*Cuis.*). Ce potage peut s'obtenir dans de bonnes conditions pendant neuf mois de l'année.

On évitera de faire des juliennes pendant l'hiver.

Ayez : 125 gr. de carottes; le même poids de navets; 50 gr. de poireaux; le même poids d'oignons; 25 gr. de chou frisé, 12 gr. de céleri en branches, 10 gr. de laitue, 10 gr. d'oseille, 5 gr. de peluche de cerfeuil. Le tout lavé, épluché et essuyé.

Coupez les légumes en filets de 2 centimètres de long sur 1 centimètre de large, excepté l'oseille, la laitue et le cerfeuil, bien entendu. Mettez les filets dans une casserole, à feu vif, avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils deviennent d'une couleur acajou foncé.

Mouillez avec 1 litre d'eau; ajoutez 2 pincées de sel et 2 de poivre. Au premier bouillon, ajoutez l'oseille, la laitue et le cerfeuil, et laissez mijoter pendant trois heures, très-lentement. Servez ce potage.

Vous pourrez y ajouter quelques croûtes de pain taillées comme pour la soupe.

Julienne au gras; c'est la même, faite avec du bouillon gras.

Julienne languedocienne. On a des racines comme pour une julienne ordinaire. On les fait cuire à demi dans une poêle, avec 500 gr. d'huile, du sel et du poivre. On les égoutte et on les jette dans de l'eau ou dans du bouillon avec de la purée de pois.

Au bout de deux heures de cuisson, on verse le tout dans une soupière, sur de minces tranches de pain coupées en filet. Si l'on a employé de l'eau, on ajoute, au moment de tremper le potage, un demi-verre d'huile.

Coupe-Julienne. Ce sont des instruments destinés à tailler les légumes. Il y en a de plusieurs formes.

JULIENNE (*Hort.*). Cette plante bisannuelle porte, de mai en juillet, des fleurs odorantes ressemblant à celles de la giroflée. On en cultive des varié-



PANCRATIUM MARITIMUM

tés doubles, blanches ou violettes. Il faut une terre franche et substantielle, autrement la julienne périt. On arrose peu.

On multiplie de boutures, après la floraison, à l'ombre, en pleine terre, au moyen de tiges coupées en 2 ou 3 morceaux

Pour faire 1 litre 1/2 de jus, ayez 800 gr. de rouelle de veau.

Désossez cette rouelle, et cassez les os. Placez la viande et les os dans une casserole avec un quart de litre d'eau. Faites cuire à feu modéré pour obtenir une réduction lente qui produira un jus, couleur acajou foncé. Retournez le veau,



Jardinière d'appartement.

Jus (*Écon. dom.*). Sucs obtenus par la pression ou par la cuisson des végétaux ou des animaux.

Jus de viande de ménage. Ce jus a pour but de remplacer le bouillon quand il manque, et de donner aux mets une saveur que l'eau ou le bouillon ne peuvent lui communiquer.

afin qu'il prenne couleur des deux côtés.

Au bout d'une heure, ajoutez 1 litre 1/2 d'eau, 8 gr. de sel, 2 de poivre, 1 bouquet garni, 100 gr. de carottes. 100 gr. d'oignons, 2 clous de girofle.

Faites bouillir; au premier bouillon, laissez mijoter une heure; si vous faites

cuire à gros bouillons, le jus viendra trouble. Passez ce jus; dégraissez-le parfaitement à froid.

Quant au morceau de veau, saupoudrez-le de sel; vous le servirez en *blanquette* au déjeuner du lendemain.

Le *jus* est donc une *gelée* obtenue sans pied de veau.

PRESSE-JUS DE VIANDE. Pour presser les viandes dont on veut extraire le jus, on se sert d'un *presse-jus* composé de 2 palettes de bois dur, épaisses de 3 centimètres et taillées en mâchoires. Une charnière recourbée en forte tôle donne le jeu.

On place la viande par petits morceaux, entre les mâchoires, on presse et on change souvent la viande de place pour ne pas laisser perdre de jus. On fait tomber celui-ci dans un vase chauffé au bain-marie.

JUS D'HERBES. Il faut que les herbes soient fraîches et tendres. Mettez-les dans un mortier; pilez-les exactement; pressez-les dans un linge pour séparer du suc les parties herbacées, versez le suc sur un filtre placé dans un entonnoir; vous obtiendrez le jus clarifié. Les jus d'herbes ne se préparent pas pour plus d'un jour; la veille pour le lendemain; la filtration s'opère pendant la nuit.

Jus d'herbes amers et apéritifs. Fumeterre, chicorée sauvage, pissenlit. On en fait usage pour les affections biliaires.

Amers et toniques. Véronique, petite centaurée, trèfle d'eau. Employés pour la débilité.

Antiscorbutiques. Cochléaria-beccabumga, cresson.

Aromatiques. Sauge, menthe, mélisse. Employés pour les faiblesses d'estomac.

Rafraîchissants. Laitue, pourpier, scorsonère, poirée. Utiles pour combattre l'échauffement.

Jus de fruits. On extrait de préférence le jus des groseilles, des framboises, des cônes, des citrons et des oranges.

Jus de citron. Dépouillez plusieurs citrons de leurs zestes; coupez la chair en tranches très-minces; enlevez les semences. Ecrasez ces tranches dans une terrine et laissez reposer la pâte obtenue pendant 48 heures. Pressez ensuite; mettez le liquide en bouteille quand il a déposé, filtrez-le et conservez-le dans de petits flacons bien bouchés.

Jus de coings. Ayez des coings qui aient mûri sur l'arbre; épluchez-les et coupez-les en petits morceaux; couvrez les d'eau, dans une bassine; faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient mous; versez-les dans une serviette, sur une terrine; laissez égoutter 24 heures. Vous pouvez mettre le jus ainsi obtenu en bouteilles sans le filtrer.

Observations sur les jus de fruits. Pour filtrer les jus, on les verse par parties sur un carré de flanelle fixé sur un chassis en bois; on le fait ensuite bouillir, et on le verse dans des bouteilles chauffées au bain-marie. Bouchez bien exactement. Ces jus peuvent servir à faire des gelées, des glaces, des sirops et d'autres boissons agréables; étendus d'eau sucrée, ils ont plus de saveur et de parfum que les sirops de fruits dont on fait ordinairement usage.

Jus de groseilles vertes au four (*Entremets sucré anglais*). On jette de l'eau bouillante sur un litre de groseilles vertes, que l'on écrase et que l'on passe au tamis. On y ajoute ensuite 500 gr. de sucre, 500 gr. de beurre, 3 biscuits ou 3 macarons, 4 œufs bien battus. On mêle et on fait cuire sur une tourtière ou sur un plat qui aille au feu, au four ou sous le four de campagne.

Presse-jus d'herbes et de fruits. Pour extraire le suc des fruits et des herbes, on se sert d'une presse ordinaire comme celle dont nous donnons le dessin.

JUS DE BETTERAVES (*Cuisine polonaise*). On lave et on ratisse des betteraves; on les coupe en quatre en longueur; on les met dans un pot que l'on emplit d'eau tiède et on entretient à une douce chaleur pendant 3 ou 4 jours. Ce jus prend bientôt une saveur aigrelette et agréable.

JUS DE BETTERAVES (*Industrie*). Le jus de la betterave dite de *Silésie* renferme environ 10 pour 100 de sucre. Pour obtenir ce jus, on râpe les racines, on place la pulpe dans des sacs que l'on soumet à l'action d'une presse hydraulique.

On concentre ensuite le jus dans un appareil dont nous donnons le dessin et le sirop ainsi concentré est porté au cristallisatoir où on le transforme en sucre.

Jusquiame (*Méd.*). Herbe bisannuelle, dont la tige et les feuilles, cotonneuses et visqueuses, exhalent une odeur repoussante. On la rencontre sur les décombres et près des habitations. Sa corolle, en forme d'entonnoir, est d'un jaune pâle veiné de pourpre. Son fruit bien remarquable, se compose d'une capsule à deux loges qui s'ouvre, en forme de boîte à savonnette, par une sorte de petite calotte ou opercule. La jusquiame est un poison aussi énergique que la belladone.

Il faut bien se garder de confondre la *jusquiame noire* qui vient sur les décombres, avec le pissenlit; la première est un poison narcotique fort dangereux. Il n'y a d'autre moyen de distinguer les jeunes pousses de la jusquiame que par l'odeur fétide qu'elles répandent.

Remède. Hâtez-vous de faire prendre à l'empoisonné, de la *limonade* édulcorée avec du *sirop de gomme* et de la *crème de tartre*. Si le médecin tarde à venir, ajoutez quelques lavements purgatifs à ce traitement.

En médecine, on emploie la jusquiame comme médicament narcotique : *Doses:* à l'intérieur : Poudre, 0.1 à 0.5; infusé (pp. 1 à 100); extrait aqueux, 10 à 50 centigr.; extrait alcool., 5 à 20 cent.; extrait fécule, 0.10 à .0.30; teint. alcool., 5 à 20 gouttes; sirop, 10 à 50.0; à l'extérieur, toutes ces préparations à doses plus élevées. En cigarettes contre l'asthme et les toux nerveuses.



K

Kabassou (*Conn. us.*). Espèce de mammifères du genre *tatou*, caractérisés par une carapace divisée en douze bandes.

Kalmie (*Hort.*). Arbuste à grandes et belles fleurs roses. Il lui faut de bonne terre de bruyère; il croit à toutes les expositions et ne craint pas les gelées. On le multiplie au printemps de marcottes qui restent quelquefois 2 ans en terre sans prendre racine. On le multiplie, à la même époque, de graines semées en terrine.

Kangourou (*Acclimatation*). Ce quadrupède, de l'ordre des marsupiaux, se rencontre en Océanie, où l'on en a décrit plusieurs espèces; la plus remarquable est celle à laquelle on donne le nom de *kangourou géant*, qui mesure plus de deux mètres de l'extrémité de la queue au bout du museau.

On cherche à les acclimater, en raison de l'excellence de leur chair et de la beauté de leur peau. Ils s'apprivoisent très-bien et multiplient sous nos climats, presque aussi rapidement que les lapins. On les nourrit de pain, de grain, de carottes, etc.

Kari. Voy. Carry. D'après le baron Brisse, voici la composition authentique du kari.

Poudre de kari (*Composition*). Piment enragé, 122 gr. 32; curcuma, 91 gr. 78; poivre noir, 15 gr. 59, girofle, 15 gr. 59; muscade, 3 gr. 82; gingembre, 1 gr. 27.

Réduire ces substances en poudre très-fine, en les broyant dans un mortier de marbre à l'aide d'un pilon de métal, et la renfermer dans des flacons soigneusement bouchés.

Le piment enragé, *capsicum frutescens*, croît sous les Tropiques; il est beaucoup plus fort que le poivre de Cayenne.

Le curcuma est la racine du curcuma, ou safran des Indes; il a de l'amertume, un peu d'âcreté et une odeur qui approche de celle du gingembre. Le curcuma ne doit pas être confondu avec le safran d'Europe, qui se compose des pistils desséchés d'une espèce de crocus.

La poudre de kari s'emploie particulièrement avec les viandes blanches et les poissons. Il faut toujours servir avec un mets au kari, du riz cuit à l'indienne, c'est-à-dire à la vapeur et bien crevé, sans avoir trempé dans aucun liquide en ébullition.

« *Kari de morue*. Mettre au feu dans une grande casserole un bon morceau de beurre et y faire roussir trois oignons de grosseur moyenne, émincés; délayer une cuillerée de farine dans une quantité d'eau chaude suffisante à une forte sauce; verser cette eau sur les oignons et y ajouter une cuillerée à bouche de poudre à kari (elle est excellente, 21, place de la Madeleine), et une cuillerée de safran (curcuma). Saler faiblement, laisser bouillir deux bonnes heures, et si, après, la sauce est trop claire, y ajouter un peu de farine délayée avec un peu de sauce; si elle est trop épaisse la détendre avec de l'eau chaude, mais pas avant une heure au moins de cuisson.

« Mettre cuire à part dans un court-bouillon, de préférence au lait, de la belle morue bien dessalée et coupée en petits morceaux. Après cuisson, égoutter les morceaux de morue, les incorporer dans la sauce au kari, et après cinq minutes les servir dans un plat creux avec la sauce de manière à ce qu'ils y baignent.

« Ce mets doit être accompagné d'une casserole de riz dont on mange avec, en place de pain. »

La cuisson du riz se fait comme pour le Risotto. On finit avec du beurre au lieu de fromage. (Le baron Brisse).

Kastchaal (*Entremets allemand*). Soupe froide avec des vins sucrés et des épices.

Kaviar (*Cuisine*). Voy. CAVIAR.

Kermès MINÉRAL. Substance d'un rouge brun, obtenue en fondant un mélange de sulfure d'antimoine et de carbonate de potasse ; ou bien, en faisant bouillir le sulfure d'antimoine avec une dissolution de carbonate de soude. Le kermès se compose d'antimoine, de soufre et d'oxygène.

En médecine on l'emploie comme *expectorant* à la dose de 5 à 20 centigr. par 24 heures, contre les bronchites capillaires et à la fin des pneumonies ; comme *contro-stimulant* à la dose de 40 à 120 centigr. en potion.

KERMÈS *animal*. Cet insecte se récolte sur les chênes. Vous pilerez un certain nombre de kermès et vous en obtiendrez, par la pression, un suc propre à arrêter les vomissements.

KERMÈS ou ALKERMÈS (*Liqueur*). Concassez séparément, puis mêlez ensemble : 33 grammes de cannelle, 5 grammes de girofle, 8 grammes de vanille. Mettez le tout dans un vase de grès avec 2 litres d'alcool à 32°. Laissez macérer pendant 3 jours, en agitant de temps à autre. Filtrez.

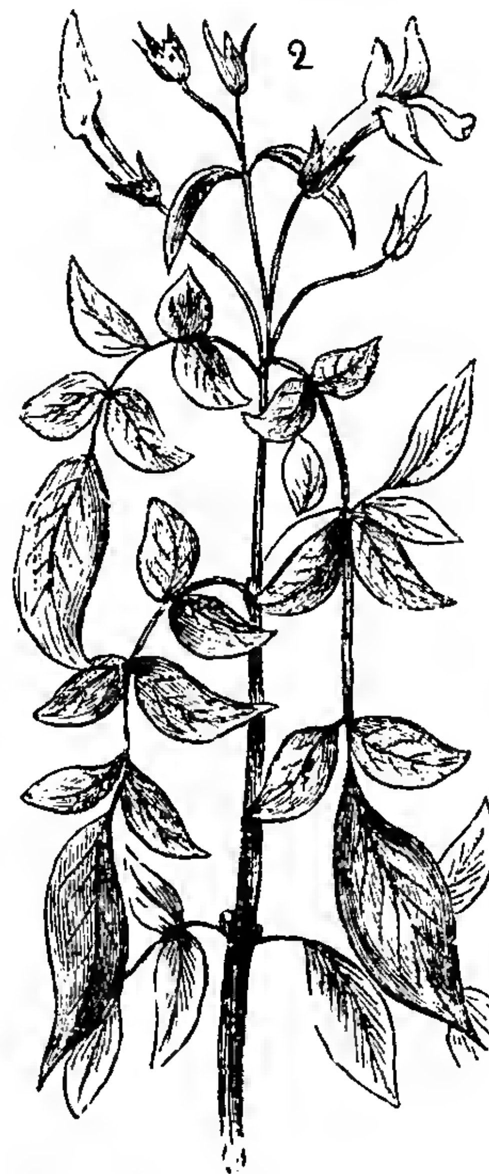
D'autre part, faites macérer, pendant 3 jours, 10 grammes de cochenille pulvérisée, 50 centigr. d'alun cristallisé, dans 250 grammes d'eau de roses distillée. Filtrez.

Enfin, préparez un sirop ordinaire avec 2 kil. 1/2 de sucre : mêlez-y la première teinture, puis la seconde, ajoutez 125 grammes de fleurs d'oranger. Laissez reposer 3 jours en agitant de temps en temps. Filtrez, mettez en bouteilles.

Ketmie (*Hort.*) Malvacée originaire d'Asie, dont on cultive plusieurs espèces.

Kirsch ou KIRSCHEN-WASSER. *Fabrication suisse.* « Tout le monde connait la réputation dont jouit le kirschenwasser que l'on fabrique dans plusieurs cantons de la Suisse. Les distillateurs ne seront pas fâchés de connaître son mode de préparation. Le meilleur kirsch provient des cerisiers non greffés, connus sous le nom de merisiers. Voici comme on le prépare :

Après avoir ôté la queue des cerises, on les écrase avec un fort pilon, et on les place dans un lieu modérément chaud, dans un tonneau que l'on recouvre ; et on remue la matière, lorsqu'au bout de deux semaines et quelquefois de vingt jours ou d'un mois la fermentation est terminée ; alors on peut distiller. Afin que la matière ne se brûle point sur le feu, on la remue dans la cucurbite et l'on n'y place le chapiteau que lorsqu'elle commence à bouillir ; alors on continue la distillation comme à l'ordinaire. Aussi longtemps que cette eau-de-vie coule limpide, elle a la force qui lui est propre ; dès qu'elle commence à se



Jasmin.

troubler, elle est faible et on la réserve pour la mettre dans l'alambic avec de nouvelles matières.

« On retire aussi du kirsch des cerises sèches. Pour cela, on les met dans un tonneau, et on y verse de l'eau à 40° centigr., où elles fermentent, quoique plus lentement. On casse les noyaux qu'on mêle avec les cerises écrasées ; ce sont les noyaux qui lui donnent l'agréable amertume qu'a cette liqueur ainsi que son bouquet qui est dû en partie à de très-faibles portions d'acide hydrocyanique.

« Cette méthode peut être très-améliorée sous le rapport des dangers que l'on court de brûler la matière. Pour l'éviter, il faudrait opérer la fermentation dans un tonneau à double fond, verser ensuite sur le marc de l'eau à 60° centigr., soutirer la liqueur au moyen d'un robinet, et soumettre le résidu à la presse. Je suis porté à croire qu'en opérant ainsi, le kirsch n'aurait pas peut-être le même arôme et la même amertume.

« Un chimiste espagnol distingué, don Ruiz-Pérez, qui a entrepris un travail sur la fermentation alcoolique des cerises, s'exprime ainsi dans son Mémoire sur ce sujet :

« Je fis fouler, de la même manière que les raisins, 1,114 kilogrammes de cerises bien mûres avec leurs queues, desquelles je retirai 800 litres de moût marquant 11 degrés que je mis fermenter avec le marc; au bout de 48 heures, cette fermentation s'établit; dès qu'elle fut terminée, j'en obtins 466 litres de liqueurs que je distillai, ainsi que le marc que je délayai dans l'eau; le produit fut 143 litres d'eau-de-vie à 15 degrés, duquel, par une nouvelle distillation, j'en retirai 107 litres à 20 degrés qui équivalent à 57 litres d'alcool à 39 degrés, qui pèsent 45 kilogr. 2 hectogr.

« D'après ces résultats, 1,000 kilogr. de cerises donnent 670 litres de moût qui, par la fermentation et la distillation, produisent 48 litres d'alcool dont le poids est 39 kil. 45 décagr.; ces faits semblent prouver que :

1° 100 parties de jus de cerises à 11 degrés donnent :

Eau	748.9
Matière insoluble et alcoolisable.	251.1
	1000.0

2° Que le produit est :

Alcool à 39 degrés. . . 61.1

dont le poids est de 50 kilogr. 1/2.

« Ayant remarqué que le moût de cerises fermenté produisait bien moins d'alcool qu'une égale quantité de moût de raisins, je voulus augmenter la spirituosité du premier pour obtenir une plus grande quantité de kirschenwasser, liqueur pour laquelle j'avais provoqué la fermentation; en conséquence, au moût obtenu de 1,140 kilogr. de cerises, j'ajoutai 46 kilogr. de miel; la fermentation s'effectua avec beaucoup de régularité sous l'influence d'une température de 20 à 24° R. Ce moût, avant la fermentation, marquait 11 degrés. J'en obtins 481 litres de vin clair qui, par sa distillation et celle du marc, donnèrent 153 litres d'eau-de-vie à 17 degrés 1/2, lesquels, par une seconde distillation, produisirent 107 litres de kirschenwasser à 25 degrés, équivalant à 69 litres d'alcool à 39 degrés, ou, en poids, à 56 kil. 7 hectogr. Ce kirschenwasser était excellent et semblable à celui des cerises seules.

« Je tentai une nouvelle expérience en faisant sécher une quantité considérable de cerises dans les bois mêmes où on élève les cerisiers sauvages. Je les conservai pendant deux ans dans une chambre bien aérée. Au bout de ce temps, je pris 626 kilogr. de ces cerises sèches, je les écrasai sous une pierre de moulin à huile et je les mis dans une cuve avec 640 litres d'eau chaude. J'agitai la masse pendant un quart- d'heure, et je laissai ensuite en repos. Dans trois jours, la fermentation s'établit et se soutint vigoureusement pendant six autres, sous l'influence d'une température constante de 15 à 19 degrés R. La liqueur obtenue et le marc ayant été distillés deux fois, j'en obtins 60 litres de kirschenwasser à 25 degrés; ce qui correspond à 37 litres 7 décilitres d'alcool à 39 degrés, ou, en poids, à 31 kilogrammes.

« En admettant cette expérience, 1,000 kilogrammes de cerises sèches donnent 60 litres 22 d'alcool à 39° ou 51 kil. 12 en poids. Or, 1,000 kilogr. de cerises fraîches n'en donnant que 39 kil. 45, il en résulte que 1,000 kilogrammes de cerises sèches produisent 11 kil. 75 d'alcool à 39 degrés de plus que les fraîches. »

M. Fremy s'est livré à une série d'expériences sur la fermentation des cerises; les résultats obtenus sont : 82 litres et demi de kirschenwasser à 20 degrés pour 1,000 kilogrammes de cerises, ce qui serait un peu au-dessous du produit obtenu par M. Ruiz-Perez, qui le porte à 48 litres à 39°, ce qui équivaut à environ 85 litres 20.

M. Fremy à fait une curieuse remarque, c'est que les orages hâtent la maturité des cerises et probablement des autres fruits.

Fabrication française. « Nous ne pouvons nous refuser au plaisir de citer ici une note très-intéressante de M. A. Trelut, vétérinaire à Vauvilliers (Haute-Saône), sur l'industrie du kirsch.

« Le kirsch, dit-il, est un spiritueux que l'on obtient par la distillaiion des cerises cueillies à parfaite maturité et fermentées pendant un temps plus ou moins long. Dans le pays où on prépare ce liquide, on n'a conservé aucune tradition sur sa découverte, mais le témoignage irrécusable de cerisiers séculaires que l'on trouve dans les anciennes plantations, prouve que depuis de bien longues années, l'industrie du kirsch apporte l'aisance dans les campagnes où elle est exploitée.

« Au premier coup-d'œil, cette question semble peu importante; mais si on y réfléchit sérieusement, on voit qu'elle peut être d'un grand intérêt pour l'agriculture. En effet, l'industrie du kirsch permet de tirer parti d'un sol qui, à cause de sa nature, son exposition et la difficulté de son exploitation, resterait inculte; elle occupe une population nombreuse tout en la rendant active et laborieuse; enfin, dans certaines terres cultivées, les cerisiers protègent les récoltes, les garantissent des trop fortes chaleurs.

« Nous nous occuperons de l'industrie du kirsch, au point de vue de l'intérêt qu'elle peut présenter pour l'agriculture; nous parlerons des soins qu'on donne aux cerisiers à compter de l'époque de la plantation; nous dirons un mot du choix du sol, de l'espèce de cerises préférable, de la récolte des cerises et des procédés employés pour la fabrication; enfin, de l'emploi des résidus.

« En France, la récolte du kirsch se fait, je crois, exclusivement dans une petite portion des départements de la Haute-Saône, des Vosges et du Doubs. Le centre du commerce du kirsch est à Fougerolles, canton de Saint-Loup (Haute-Saône); on trouve dans ce village, qui est très-étendu (il a 3 kilomètres de circonférence), des maisons de commission très-importantes tant de France que de l'étranger, notamment de Marseille, Toulon, Montpellier, d'Italie, d'Angleterre et même des Indes. Les localités principales sont : Clairegoutte, Ayvillers, Grerjus (Haute-Saône), Fontenoy-le-Château, Tremonzey (Vosges), Mouthiers (Doubs).

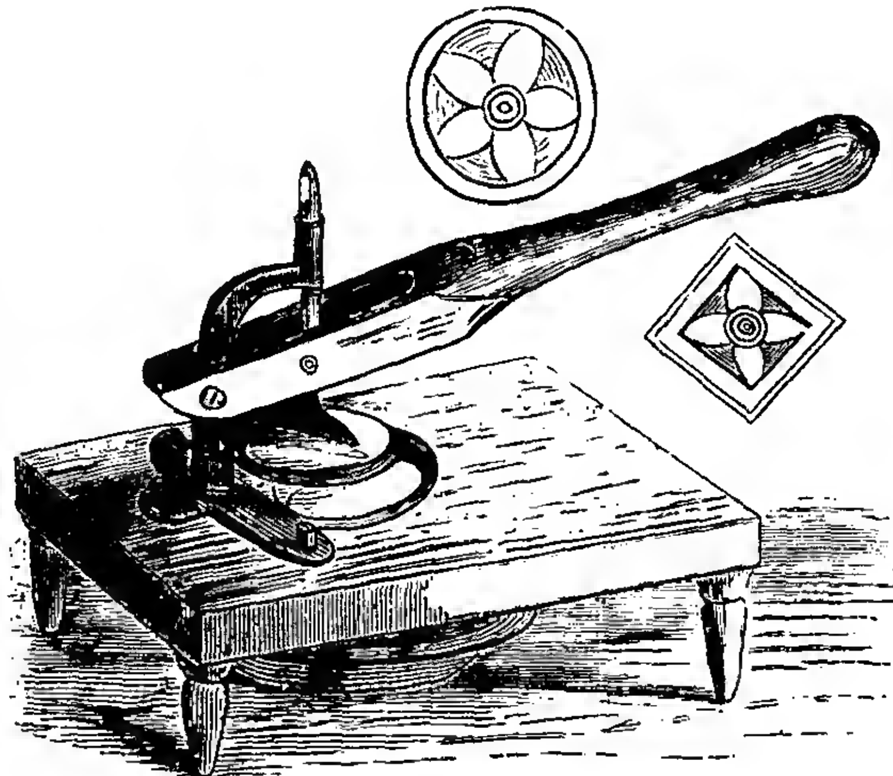
« En démontrant la possibilité d'étendre la culture du cerisier, on procurerait aux pays qui possèdent des terrains incultes une précieuse ressource; on créerait en outre le moyen de répondre à un besoin, tout en agrandissant un commerce qui ferait la richesse du pays; car il ne faut pas se le dissimuler, la récolte est de beaucoup au-dessous de la consommation : on peut aller plus loin, et dire qu'on exporte une plus grande quantité de kirsch que tous les lieux de fabrication n'en produisent.

« On a cru pendant bien longtemps dans le pays, que le kirsch était une production due à des qualités particulières à certaines localités, à des propriétés inhérentes au sol, ou à toute autre cause inexplicable. On se bornait alors à rajeunir les vieilles plantations; aujourd'hui que tout marche vers le progrès, on est revenu de ces préjugés, et l'on voit chaque jour s'élever de nouvelles plantations; depuis cinquante ans, la surface d'exploitation en cerisiers a quintuplé.

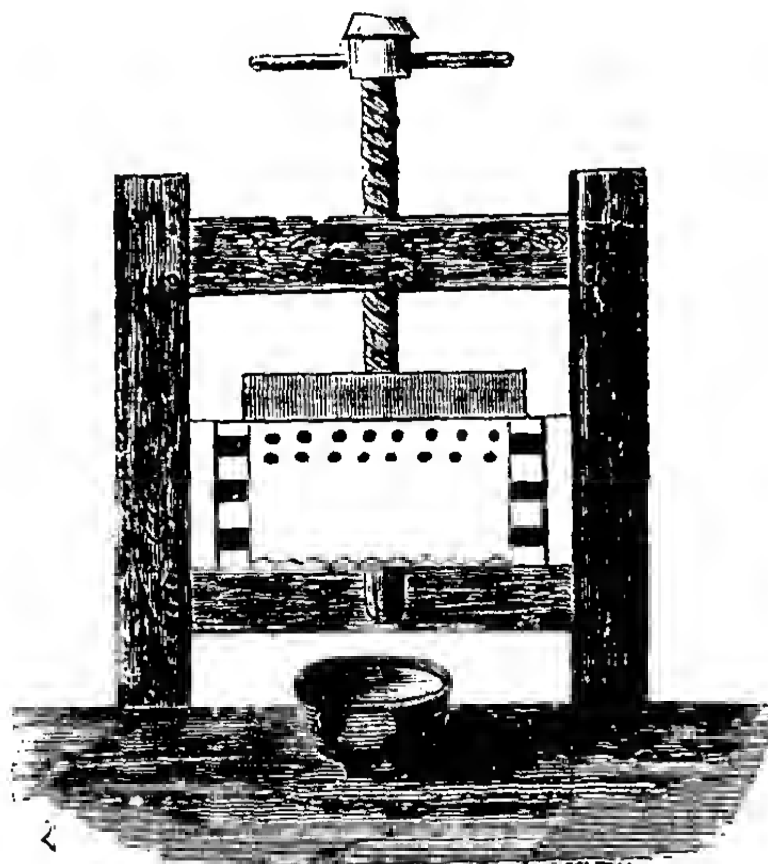
« Dans les différents pays de kirsch, on attribue en général fort peu d'influence à l'exposition de la plantation ; ce qui prouve que cette opinion est bien fondée, c'est que la récolte est également bonne en quantité et en qualité, qu'elle soit faite au levant, au couchant, au midi; chose essentielle cependant, c'est la nécessité d'éviter l'action des vents du nord.

« La situation des lieux a peu d'influence aussi sur la récolte, car on a également de bonne qualité dans les plaines, les côtes et les plateaux; mais une condition très-importante, on pourrait dire capitale, c'est de choisir une bonne nature de sol. En général, toutes les terres qu'on peut appeler froides, qu'elles soient argileuses, schisteuses, marneuses, sont mortelles au cerisier; les plantations y croissent lentement, l'arbre y devient noueux, chétif, rabougri, rapporte peu, et finit par périr; on a entièrement renoncé aujourd'hui à planter dans ces terrains. Dans les terres chaudes à différents degrés, on réussit toujours; cependant les terres siliceuses sont préférables, et parmi celles-ci, il y a encore un choix à faire : les

terres siliceuses blanches, qu'on appelle dans le pays, terres de sable, sont plus hâtives que les terres rouges, jaunes et vertes de même nature: on explique cette différence de l'époque de la maturité des cerises par les lois de la réflexion des rayons du calorique et de la lumière sur les diverses couleurs. Il y a double avantage de planter les terres sablonneuses, du moins celles qui sont cultivées; on obtient d'abord une qualité supérieure, et la récolte des céréales est garantie de l'ardeur du soleil par l'ombre des cerisiers; dans ces terres de sable, les arbres croissent vite, se portent bien, vivent des siècles, et fournissent beaucoup et de bonne qualité. Les terres calcaires, celles dites rousses, conviennent aussi; l'accroissement des cerisiers est plus lent, c'est



Coupe-julienne.



Presse-jus de fruits.

vrai, mais la récolte est abondante; s'il y a une différence, c'est seulement, je pense, dans la qualité.

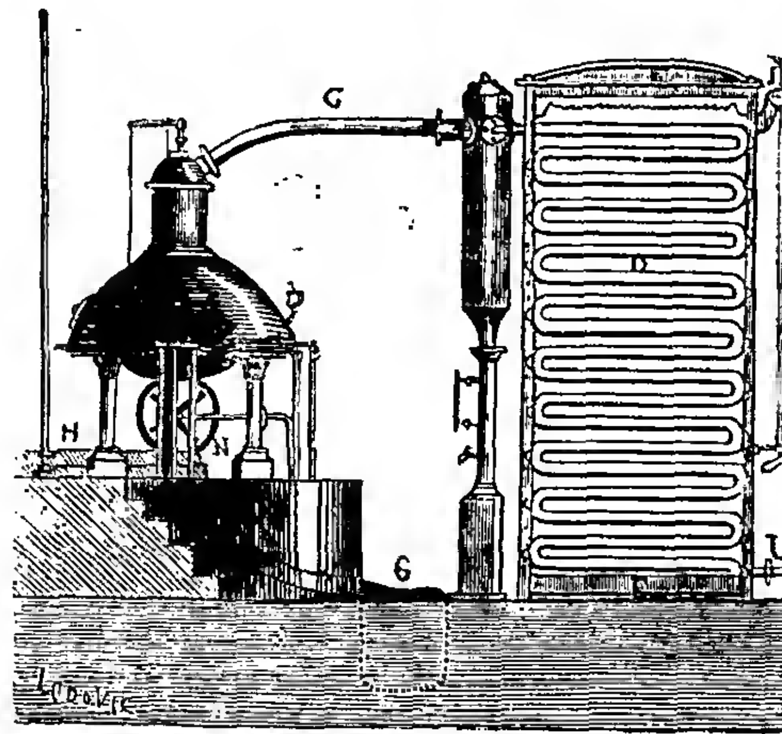
« On plante toujours en automne : l'expérience a prouvé qu'en plantant dans les autres saisons, la plantation manque quelquefois. On se procure le cerisier sauvage dans les bois; c'est de quatre à huit ans qu'on le préfère; plus jeune, il se fait trop attendre; plus vieux, il périt souvent.

« La distance qui sépare chaque cerisier varie suivant que le sol est cultivé ou laissé en friche; elle varie aussi suivant que la plantation est située en plaine ou dans le coteau ; elle peut être fixée en moyenne à 12 mètres dans les lieux plats, et à 8 mètres dans les côtes ; on peut ajouter que, dans les terrains cultivés, la distance doit être comparativement plus grande.

« Lorsque le cerisier est bien repris, à partir de l'époque de la plantation, on le laisse croître et prendre de la force jusqu'à l'âge de trois à six ans; alors on greffe toujours au printemps, le plus près possible de la végétation, c'est-à-dire un peu avant le mouvement de la sève. Le choix de la greffe est soumis à la volonté du propriétaire. Règle générale : lorsqu'on veut obtenir une grande quantité de liquide, on greffe une cerise qui ait le noyau petit et la chair grasse et très-charnue ; si au contraire on préfère la qualité, on greffe une cerise qui présente une nature opposée à la précédente; dans le pays, on cherche à obtenir une moyenne en greffant une cerise qui tient par conséquent le milieu entre les deux extrêmes.

« Le cerisier, après la greffe, n'est pas plus qu'un autre arbre l'objet de soins particuliers; dans les terrains cultivés, on a seulement la précaution de n'en pas laisser approcher la charrue de trop près; on laisse autour de chaque pied d'arbre un rayon de 2 mètres environ que l'on cultive avec la pioche, afin de ménager les racines.

« Les premières récoltes sont, comme on le pense, bien peu abondantes; ce n'est pas avant l'âge de quinze ans que la plantation peut être considérée comme pouvant donner des bénéfices.



Appareil pour la concentration du jus de betteraves.

« La récolte des cerises se fait ordinairement dans la seconde quinzaine de juillet et la première quinzaine d'août; on choisit, pour cueillir, un beau temps, s'il est possible, car il est prouvé que le kirsch provenant des cerises récoltées par le soleil est supérieur en qualité à celui que l'on obtient de cerises cueillies par la pluie ; dans ce cas-ci, la quantité est peut-être plus grande.

« Les cerises cueillies, on les dispose sans queue dans des tonneaux plus ou moins grands, et on attend pour distiller que la fermentation ait lieu. Le temps que dure cette fermentation varie de quinze à trente jours. Cette différence de temps dépend de la capacité

des vases et de la température qui a présidé à la récolte. Jusqu'à ce que la fermentation soit terminée, on a soin chaque jour de battre, de faire tremper la partie supérieure des cerises, afin de ne pas laisser une partie de la masse trop longtemps exposée au contact de l'air : sans cette précaution, la surface aigrit; en la négligeant, on s'exposerait à perdre le contenu du tonneau. Une précaution indispensable à prendre lorsque la fermentation est sur sa fin, c'est de ne pas attendre qu'elle soit entièrement terminée pour commencer la distillation, car, dans le cas contraire, la masse des cerises qui a été soulevée par le dégagement des gaz retombe au fond du tonneau; il y a alors mélange des principes déposés à la partie inférieure avec la partie supérieure du pain, et le tout ne rend ni bonne qualité ni quantité.

« Pour procéder à la distillation, on dispose les alambics sur des petits foyers qui les enveloppent jusqu'au tiers inférieur de la cucurbite, afin qu'il se perde le moins de chaleur possible. Il faut dire que depuis quelques années seulement, on emploie deux procédés pour distiller : l'un, ancien, que l'on a toujours employé, c'est la distillation à feu nu ; l'autre, employé depuis cinq à six ans seulement, c'est la distillation à la vapeur. Le procédé à feu nu est celui généralement employé; il demande bien moins de précautions, et peut être suivi par toutes les personnes qui en ont un peu l'habitude; on prétend qu'il est aussi plus économique et moins dangereux. Le procédé à la vapeur consiste à placer un alambic dans une chaudière remplie d'eau, maintenue toujours à la même température. Cette chaudière enveloppe exactement l'alambic jusqu'à la moitié inférieure de la cucurbite; on comprend très-bien que le feu est en contact avec la chaudière, et que la vaporisation des principes alcooliques a lieu par la chaleur de l'eau contenue dans la chaudière. On trouve ce procédé trop difficile et dangereux : difficile, parce qu'il faut une très-grande surveillance et l'appréciation d'un même degré de chaleur; dangereux, parce que si, dans le courant de l'opération, la température était portée à un trop haut degré, l'appareil pourrait éclater, blesser les distillateurs et occasionner la perte de la matière : on lui reconnaît un seul avantage, c'est de rendre moins sensible le goût d'empyreume que l'on trouve au kirsch quand il a été obtenu par l'autre procédé ; encore cet avantage est moindre depuis qu'on prend plus de précautions pour chauffer.

« On a d'ailleurs amélioré l'ancien procédé en modifiant le tube nommé serpentin, qui sert de réfrigérant. Ce tuyau était anciennement contourné en spirale et pouvait avoir une longueur de 3 mètres; aujourd'hui, il est remplacé par deux tubes droits de 80 centimètres environ, qui partent du chapiteau de l'alambic et traversent obliquement de haut en bas le tonneau destiné à recevoir l'eau froide où l'on plaçait, avant cette modification, le serpentin. On comprend facilement que le produit de la distillation étant moins longtemps en contact avec le cuivre, il doit par conséquent en prendre moins le goût. Nous ne croyons pas utile de donner l'explication de ce qui se passe dans le travail de la distillation : les phénomènes physiques sont les mêmes, quelle que soit la nature des produits que l'on obtient.

« Nous ferons connaître cependant deux méthodes qui sont employées dans la distillation du kirsch : l'une de ces méthodes, la plus ancienne, consiste à obtenir de chaque cuite ou charge une certaine quantité de kirsch de 20 à 22 degrés alcooliques ; l'autre, employée depuis peu par les propriétaires non marchands, consiste d'abord à obtenir de toute la quantité des cerises que l'on a distillée, du kirsch à quelque degré que ce soit, et ensuite à soumettre cette grande quantité de liquide à des distillations successives pour en obtenir du kirsch de 30 à 35 degrés, que l'on ramène à 19 ou 20 degrés en ajoutant de l'eau distillée très-pure; par cette dernière méthode, on obtient un dixième en moins, mais on a une qualité bien supérieure. Quel que soit le procédé ou la méthode que l'on emploie, on a toujours la précaution de placer au fond de l'alambic une torche en paille très-épaisse, pour éloigner du cuivre les matières en distillation.

« La plus grande quantité de kirsch

est livrée au commerce peu de temps après la distillation. Quand on veut le conserver, on le dépose dans des vases en verre : bonbonnes, flacons, bouteilles, etc.; on a la précaution, pour la première année, de recouvrir l'ouverture des vases avec un corps qui permette une légère évaporation; les principes âcres se volatilisent et laissent dans le vase un liquide très-agréable, que l'on bouche ensuite exactement pour le conserver.

« Quand on n'a pas de vases en verre, on le place dans des futailles en frêne; ce bois a l'avantage de ne pas colorer le liquide. On a l'habitude, dans le pays, de placer le kirsch, la première année, dans des chambres qui, par leur température un peu douce, favorisent l'évaporation; je dois dire, en passant, qu'on fait peu de cas du kirsch coloré à quelque degré que ce soit; il est d'autant plus estimé qu'il est plus limpide et plus transparent.

« Les résidus des cerises n'ont eu jusqu'à ce jour aucune destination spéciale; quelques personnes les jettent sur le fumier, et d'autres, depuis quelques années seulement, les sèment dans les prés où croissent les mousses et les laiches : j'ai eu moi-même l'occasion de remarquer que ces plantes ne résistaient pas longtemps à l'action de ce nouvel engrais. Il serait à désirer que l'on fît de nombreux essais sur ces résidus, qu'on s'assurât s'ils possèdent cette propriété sur tous les terrains : ce serait un nouveau moyen d'améliorer les prairies naturelles.

« Quelques producteurs ont essayé aussi de donner le résidu du kirsch aux porcs; il est très-probable, du moins on a le droit de l'espérer d'après les effets produits par d'autres résidus spiritueux, que, donné avec précaution et convenablement mélangé avec d'autres substances alimentaires, il serait, par ses propriétés enivrantes, favorable à l'engraissement.

Kirschenwasser de la Forêt-Noire (imitation), par eau distillée. « Eau distillée de laurier-cerise, 25 centil.; noir végétal lavé et séché, 50 gr.; bon kirsch, 6 litres; ammoniaque liquide, quelques gouttes; alcool à 85° C., 12 litres.

« Eau pure, quantité suffisante pour ramener le tout à 50°. M. L.-F. Dubief, qui indique cette formule dens son *Traité de la fabrication des liqueurs*, page 71, conseille de réunir à l'alcool l'eau de laurier-cerise, à ramener le mélange à 50° avec l'eau, ajouter l'ammoniaque et filtrer deux fois sur le noir, et enfin ajouter le kirsch.

« *Kirschenwasser de noyaux d'abricots.* Julia de Fontenelle a donné un procédé pour obtenir ce kirsch, qui nous a paru très-avantageux. On concasse un kilogramme de noyaux d'abricots séparés de leur coque, on les met en macération dans 50 litres de vin du midi, et le lendemain on distille pour obtenir de 12 à 13 litres de produit, suivant la spirituosité du vin. On y fait dissoudre 375 gr. de sucre en poudre fine, et l'on filtre rapidement. Cette eau-de-vie a la saveur du kirsch et peut être confondue avec lui.

« *Kirschenwasser de prune, de pêche.* On peut préparer une liqueur analogue au kirsch, en opérant avec les prunes, comme avec les cerises, en ayant soin de les écraser ainsi que les noyaux en procédant à la distillation. On vend souvent l'esprit des prunes pour du kirschenwasser; mais cette fraude est facile à connaître, parce qu'en mêlant celui-ci avec l'eau, le mélange devient laiteux, ce qui n'arrive pas au premier; en le frottant entre les mains, il ne répand pas non plus l'odeur agréable de celui des cerises. On peut préparer aussi du kirsch avec les pêches, en ayant soin d'écraser les noyaux.

« On fait aussi, dans plusieurs parties de la Suisse, de l'esprit des mûres sauvages fermentées, ou fruits de la ronce, que les amateurs préfèrent au kirsch-wasser même.

« M. Boussingault fils a publié dans les annales du *Conservatoire*, juillet 1866, un mémoire sur la fermentation des fruits à noyaux, dans lequel il fait remarquer que dans les procédés de distillation de ces fruits, par exemple, pour la distillation du kirsch-wasser, la bonne qualité n'est obtenue qu'aux dépens de la quantité du rendement. Une assez grande partie de la matière sucrée échappe au ferment et se retrouve dans les résidus.

« En cherchant à apprécier la perte en alcool qui résulte des procédés employés par les brûleurs, M. Boussingault a constaté, par exemple, que dans la fermentation des cerises d'une

durée de 43 jours, le rendement alcoolique n'a été que de 0,85 de la teneur calculée d'après la quantité de glucose contenue dans ces cerises. A peu près un quart de ce glucose n'a éprouvé aucune modification.

« Dans le travail des merises ou petites cerises noires on a obtenu 0,92 d'alcool, plus du tiers du glucose a échappé à la transformation. Les noyaux ont été séparés, et on a trouvé à peu près 4 gr. d'acide cyanhydrique sur 10 litres 7 de liqueur.

« La fermentation des cerises avec leurs noyaux conduite suivant les procédés des brûleurs allemands a donné, après 49 jours, 0,88 d'alcool; un tiers du glucose est resté intact. La teneur en acide cyanhydrique a été 0 gr. 183 par litre, très-supérieure à celle du kirsch du commerce.

« Les mirabelles n'ont donné que 0,48 d'alcool; l'acidité est dans le rapport de 273 à 100; plus du tiers du glucose a échappé à la modification, mais si l'on fait abstraction du glucose développé par les acides, le rendement réel est supérieur à la teneur théorique, ce qui fait supposer qu'une partie du sucre fermentescible échappe au procédé analytique de dosage qu'on opère avec la liqueur cuivrique de Fehling qui, à ce qu'il paraît, n'indique pas toujours la quantité de sucre fermentescible, fait important qu'il est utile de signaler aux praticiens. »

(*Encyclopédie Roret.*)

Kirsch de ménage. Voici la manière d'obtenir du kirsch sans distillation. Concassez une certaine quantité de noyaux de cerises; laissez-les infuser avec leurs amandes, dans de l'eau-de-vie, jusqu'au temps de la pleine maturité des abricots; ajoutez alors à la macération quelques noyaux d'abricots sans les amandes; laissez encore infuser pendant 2 mois. Filtrez; mettez en bouteilles.

Autre. Voici la recette de *l'eau-de-vie de Pelosses* qui rivalise avec le kirsch de la Forêt-Noire. On déchire et on enlève par le frottement la chair du fruit du prunelier sauvage. Ensuite, on concasse les noyaux et on les met macérer dans de l'eau-de-vie (20 centilitres de noyaux par litre d'eau-de-vie). Au bout d'un mois on tire à clair. On peut ajouter un peu de sirop de sucre.

Crème de kirsch. On mélange un litre de kirsch avec un litre et demi de beau sirop de sucre. On met en cruches et, au bout d'un mois, on peut commencer à boire cette liqueur, qui est excellente.

Kloes DE BERLIN (*Cuis.*). Espèce de quenelles faites avec de la farine ou de la mie de pain trempée dans du lait, avec du riz ou de la semoule, avec de la viande, de la volaille, des ris de veau, des rognons, etc. On les fait cuire dans l'eau, le lait ou le bouillon, suivant les cas, et on les sert soit comme garnitures, soit comme entremets.



Jusquiame.

Kluskis ou *boulette de pâte* (*Entremets polonais*). On fait une pâte un peu épaisse avec de la farine, de l'eau tiède, des œufs, de la levure de bière, du sel et du sucre. On place cette pâte dans un endroit chaud, pour la faire renfler. On en fait des boulettes que l'on laisse reposer sur une table où elles renflent encore. On les jette dans de l'eau bouillante salée où elles renflent beaucoup plus. Quand elles sont cuites, on les dore au beurre roussi et on les sert.

Kluskis de viande frite. On hache très-menu 1 kilogr. de maigre de porc frais; on y mêle du pain trempé de vin et égoutté, du zeste de citron, du sel et du poivre. On en fait des boulettes

aplaties; on les pane et on les fait frire.

Kluskis au fromage à la crème. Mêler 500 gr. de beurre avec 6 œufs, 6 grandes cuillerées de fromage à la crème, de la muscade, du sel, du sucre et de la mie de pain. Faire des boulettes rondes avec le mélange. Faire cuire ces boulettes dans de l'eau bouillante salée; égoutter, dorer de beurre roussi. Servir.

Koulbac (*Pâté russe*). On a de la pâte à brioches, on la laisse reposer pendant 12 ou 15 heures. On en abaisse une partie à un centimètre d'épaisseur pour former le fond du pâté. On pose cette abaisse sur une feuille de papier beurré et sur une plaque de four.



Jabiru.

D'autre part, on a fait crever très-épais du riz au bouillon gras. On établit une couche de ce riz sur l'abaisse.

Puis, une couche de jaunes d'œufs durs hachés.

Et encore, une couche de viande de boucherie ou de chair de volaille ou de gibier, émincés par filets et assaisonnés dans une terrine avec sel, poivre, épices, fines herbes.

On établit alternativement ces couches jusqu'à ce que le pâté forme une demi-boule. On couvre alors d'une abaisse de pâte. On replie les bords de cette abaisse, au-dessous des bords de celle du fond, pour fermer hermétiquement le pâté. On décore le dessus avec des filets de pâte, on dore, on fait cuire à feu modéré et on sert chaud.

— *En maigre.* Employer des chairs de poisson au lieu de viandes et de l'eau au lieu de bouillon.

Koulitch (*Gateau russe*). On met 500 gr. de farine sur une planche. On fait un trou au milieu. On y met 10 gr. de sel, gros comme deux œufs de levain pris au moment où l'on va pétrir, un demi-verre d'eau tiède. On délaye bien le levain avec l'eau et le sel; on ajoute 4 œufs, 200 gr. de raisin de Malaga épépiné, 60 gr. de raisin de Corinthe également épépiné, 110 gr. de sucre en poudre et 110 gr. de beurre; on mêle à la farine. Quand la pâte est bien unie, on la met en boule, on la saupoudre de farine, on l'enveloppe dans



Jujubier

un linge saupoudré de farine et on met le tout dans un plat creux que l'on couvre d'une couverture, s'il fait froid. On met le plat près d'un feu et on le retourne de temps en temps pour que la pâte s'échauffe également partout. On la laisse lever aussi longtemps que de la pâte à pain. On l'enfourne, en même temps que le pain, sur une plaque de tôle beurrée, en ayant soin de l'aplatir un peu et de la dorer avec un peu de jaune d'œuf allongé d'eau. On laisse au four aussi longtemps que le pain et on laisse refroidir debout. Ce gâteau peut se conserver pendant plusieurs jours.

Kouskouss ou Couscoussou (*Cuis.*). C'est le mets national des Algériens. Il se compose de petits grains de fécule,

gros comme du plomb de chasse et dont la fabrication est une des principales occupations des femmes. Pour obtenir ces grains, on concasse du blé dur au moyen d'un moulin à bras; on fait sécher l'espèce de semoule qui en résulte; on la place sur un grand tamis; on l'humecte légèrement; on donne au tamis un mouvement circulaire. Il en résulte de petits globules qui, séchés au soleil, constituent le kouskouss. Plus il est régulier et blanc, plus on l'estime.

On le fait cuire dans une marmite cylindrique en terre. Dans cette marmite s'emboîte un autre vase à fond sphérique, percé de trous. On ferme hermétiquement le tout, à l'aide d'un couvercle.

La marmite contient de l'eau. Dans le vase percé de trous, on place le kouskouss, assaisonné de sel, de poivre et d'épice; on couvre la marmite et on la met sur un feu doux. Ainsi, le kouskouss cuit à la vapeur. D'autre part, on fait cuire à l'étuvée de la viande d'agneau et des volailles.

Lorsque le tout est cuit, on dresse le kouskouss en pyramide sur un plat et on l'entoure des viandes. Au moment de servir, on fait un trou dans le milieu de la pyramide et on y verse bouillante la cuisson des viandes.

Dans les grandes occasions, on colore le kouskouss en jaune avec du safran ou en rose avec de la cochenille.

Les Arabes se servent de cuillers pour manger le kouskouss; mais, comme ils ignorent l'usage des fourchettes, ils se servent de celle du père Adam pour manger les viandes.

Kousso. Voy. Cousso.

Krambambuli. Pour imiter cette liqueur allemande, mêlez ensemble 10 litres d'alcool à 90°, 2 grammes d'essence de macis, 2 gr. d'essence de cardamone, 10 grammes d'essence de girofle, 3 gouttes d'essence de piment, 6 gouttes d'essence de roses. Avec 3 kilogr. 1/2 de sucre, faites un sirop; versez-le, quand il est froid, sur le mélange; colorez avec du jus de cerises noires ou une teinture rouge. Ajoutez de l'eau en quantité suffisante pour ramener la liqueur à 45°.

Kummel. Faites dissoudre, dans 9 litres d'alcool à 90°, 15 gr. d'essence de cumin. Faites un sirop avec 4 kilogr. 500 gr. de sucre; versez-le sur le mélange, quand il est froid. Ajoutez l'eau nécessaire pour ramener la liqueur à 40°. Cette liqueur porte aussi le nom de *crème de kummel*.

Kwas (*Bière russe*). Pour obtenir 150 bouteilles de cette bière, mettez dans plusieurs grands pots un mélange de farine de seigle, d'avoine et d'orge (10 kilogr. de chacune). Délayez peu à peu ce mélange avec de l'eau bouillante, jusqu'à ce que vous obteniez une bouillie claire. Mettez les pots dans un four un peu moins chauffé que pour la cuisson du pain, pendant 4 heures; remuez de temps en temps la bouillie qui doit prendre la consistance d'une crème. Versez-la dans un grand baquet, pour la délayer dans la quantité d'eau chaude nécessaire pour que le tout fournisse 150 bouteilles. Ajoutez ensuite 2 poignées de menthe sèche, autant de raisins secs et une forte poignée de levure de bière pétrie avec un peu de farine blanche. Le baquet sera placé à découvert dans un endroit à 20° de chaleur. Au bout de 48 heures, lorsque la fermentation s'établit, passez au tamis; mettez dans un tonneau, à la cave pendant 5 jours. Emplissez les bouteilles. 8 jours après, vous pouvez faire usage de cette bière.

Kyste (*Méd.*). Tumeur dont le traitement doit être confié à un chirurgien.



L

Labdanum (*Conn. us.*). Suc résineux, noir, sec et friable, d'une odeur forte. Parfum exquis, mais rare, qui nous arrive presque toujours sophistiqué par l'addition du sable.

Labour, Labourage (*Agric.*). Labourer une terre, c'est diviser et remuer une certaine épaisseur du sol.

Labour à la charrue. La charrue se compose : d'un *coutre,* qui coupe verticalement le sol; d'un *soc* qui détache la bande horizontalement par-dessous; d'un *versoir* qui la pousse de côté; d'un *sep,* qui reçoit le soc à sa partie antérieure; d'un *âge,* appelé aussi haie, perche ou flèche, qui transmet l'action de la force motrice au corps de la charrue; il est en bois renforcé de fer.

Cet instrument varie un peu de forme suivant les localités, la nature du terrain, la profondeur des labours, etc.; on l'a perfectionné de diverses manières.

Petits labours. Labours ou façons prennent les noms particuliers de *binage,* de *buttage* et de *sarclage.*

Le *binage* est un léger labour donné entre les plantes pour ameublir la terre et la débarrasser des mauvaises herbes. Il est souvent préjudiciable dans les sols légers, après de grandes sécheresses. On l'opère au moyen de bêches particulières appelées *binoirs* ou *binettes;* ou encore au moyen de *houes.*

Le *sarclage* est un binage qui n'a d'autre but que la destruction des herbes, que l'on attaque directement à la main, ou avec des pinces ou au moyen d'un *sarcloir,* (instrument analogue par sa forme à un fusil dont la crosse serait tranchante), ou encore au moyen d'*échardonnoirs.*

Le *buttage* a pour but : d'amonceler la terre en *buttes* au pied des plantes, spécialement pour provoquer la formation de nouvelles racines ou des tubercules; de *blanchir* les tiges ou de les garantir du froid, du vent et de l'humidité. Dans le buttage à la main, on élève une butte conique autour du pied de chaque plante; ou bien on établit une butte continue le long de chaque rangée; alors, on a recours au *versoir* ou *binot,* manœuvré par un cheval.

Dans l'horticulture, le *béchottage* se fait avec une *béchette* entre les lignes de jeunes arbres, de légumes ou de fleurs; le *serfouissage,* s'exécute avec une *serfouette,* petit instrument du genre des houes; cette opération a pour but de remuer la terre auprès des jeunes plantes jusqu'auprès du collet de leurs racines; le *ratissage,* qui a pour but de couper, à quelques lignes en terre, les herbes des planches, des plates-bandes et des allées, a lieu au moyen d'une *ratissoire,* lame que l'on ajuste transversalement à l'extrémité d'un long manche.

Lactate de fer (*Méd.*). Contre la chlorose, de 0,10 à 1,0; en tablettes, pilules, dragées, biscuits, pains; c'est la base des dragées de Gélis et Conté. Le lactate de fer doit être regardé comme une des meilleures préparations ferrugineuses.

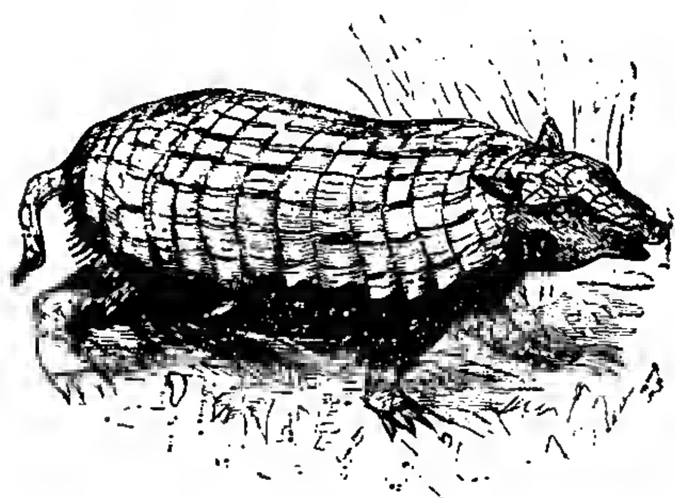
Lactomètre (*Econ. dom.*). On appelle ainsi un instrument qui sert à reconnaître la qualité du lait. Cet instrument dont le tube en verre est marqué de degrés, s'emploie de la façon suivante : Agitez le lait pour en mélanger toutes les parties, emplissez-en le lactomètre jusqu'en haut, au nº 0; plongez-le dans un verre d'eau fraîche; couvrez-le et ayez soin de le maintenir d'aplomb. Laissez reposer 3 ou 4 heures, jusqu'à ce que la crême et le lait se soient bien séparés et que la différence de leurs teintes soit bien distincte et la ligne de leur séparation bien tranchée. Si cette ligne se trouve à 12° la qualité est bonne; moins de degrés prouvent que le lait est mélangé.

Lactucarium. Suc épaissi de la laitue cultivée, auquel on attribue à un plus haut degré des propriétés calmantes, sans aucun des inconvénients

de l'opium; n'agit réellement que quand il est associé à l'opium. S'emploie en pilules, en extrait alcoolique, sous forme de granules et en sirop opiacé (*Codex*). — *Dose* : de 10 à 30 centigr. par jour.

Laget (*Conn. us*). Plantes propres aux régions intertropicales de l'Amérique. L'espèce type est le *laget à dentelle*, arbre dont l'écorce forme un réseau blanc, semblable à de la dentelle. Cette écorce sert à faire des cordes, des nattes et même des vêtements.

Lagopède (*Cuis.*). Oiseau du genre *tétras;* le lagopède vit habituellement sur la cime des plus hautes montagnes, au milieu des neiges et des précipices. Sa chair estimée, nourrissante, stimulante est facile à digérer. Elle convient aux convalescents qui ont besoin d'être



Kabassou.

restaurés ; mais non à la suite de maladies inflammatoires.

Laie (*Cuis.*). Femelle du sanglier. Sa chair s'apprête comme celle du mâle. Avec la tétine, on fait des andouillettes recherchées que l'on sert sur un hachis de truffes au jus ou sur une purée de marrons à la crème et au vin blanc.

Lainages (*Nettoyage des*). Enveloppez dans de la toile, une forte poignée de cendres de bois vert; laissez bouillir un quart d'heure dans l'eau; retirez les cendres de la lessive; ajoutez de l'eau froide et trempez vos étoffes dans cette nouvelle lessive. Savonnez-les avec du savon de Marseille; rincez-les à l'eau tiède, puis à l'eau froide.

Conservation des lainages. Dès les premiers jours d'avril, il faut prendre ses précautions contre les teignes. L'emploi de l'acide phénique est le moyen le plus énergique et le plus radical de conservation. Il suffit de placer dans l'armoire ou dans la chambre où sont déposés les lainages, un flacon débouché contenant de l'acide phénique. Renouvelez de loin en loin cet acide qui se volatilise très-vite ; ne craignez pas d'en répandre sur les tissus, parce que les taches momentanées qu'il produit disparaissent à l'air.

Lait (*Econ. dom.*) Substance liquide, opaque, blanche, plus pesante que l'eau, douée d'une saveur douce et légèrement sucrée. Abandonné à lui-même, le lait se sépare en trois parties bien distinctes : 1° le *butyrum* monte à la surface ; le *sérum* ou petit lait est au-dessous, et le *caseum* est au fond.

Excepté pour les enfants, le lait est un mauvais aliment; il ne convient ni



Kangourou.

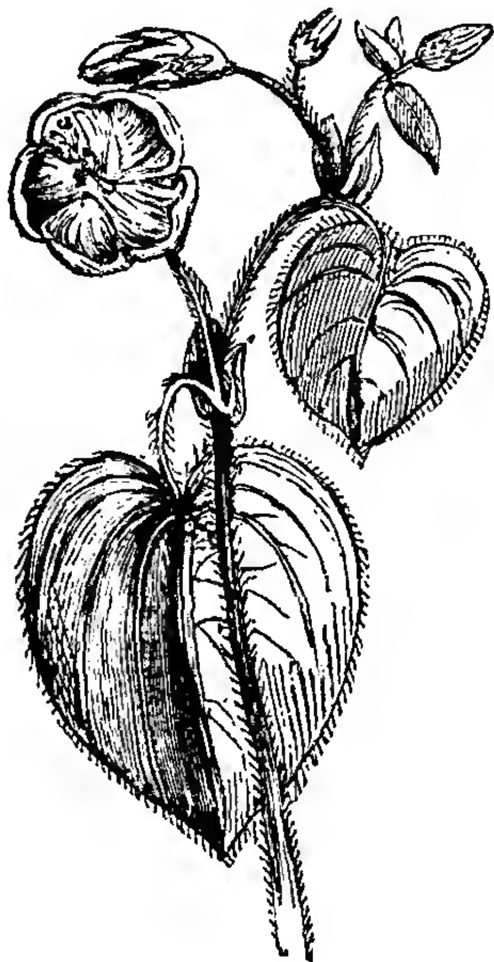
aux adultes, ni aux vieillards, ni aux bilieux, ni aux lymphatiques, etc. Cependant on l'emploie pour combattre certaines affections de poitrine, ainsi que dans la convalescence des maladies inflammatoires. Les médecins l'ordonnent aussi aux personnes irritables et nerveuses. En tout cas, le lait, est peu nourrissant ; il ne saurait entretenir les forces d'une personne vigoureuse : il est relâchant et adoucissant ; on ne le digère pas toujours facilement, il est meilleur cru que cuit, mais il acquiert de la qualité, lorsqu'on le mélange avec certaines substances (œufs, thé, aromates, café, etc., etc.).

Boire du lait
C'est le teint laid.
Boire du vin
C'est le gros teint,
Boire de l'eau
C'est le teint beau.
(Vieux dicton.)

Moyens de reconnaître la falsification du lait. Si le lait contient de la farine, il deviendra bleu lorsque vous y verserez de la teinture d'iode.

Voici ce que publiait dernièrement le journal le *Rappel*, au sujet de la falsification du lait qui se consomme à Paris.

« Le lait, c'est de l'eau dans la proportion du cinquième à la moitié de son volume. Et je le flatte. Avant de s'enrichir d'eau, il s'est appauvri de la moitié au moins et quelquefois des deux tiers de sa crême. Ecrêmé aux deux tiers et arrosé au double, tel est, dans la plénitude de ses caractères, le lait



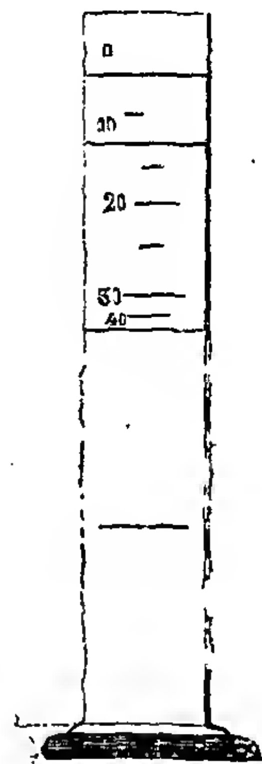
Ketmie.

consommé par l'immense majorité des Parisiens.

« Mais cette moitié ou ces deux tiers de crême dérobés au lait, que deviennent-ils? Délayés à leur tour dans un volume égal de lait pur, ils forment ce que des laitiers relativement consciencieux décorent du nom de crême ou de crême à café ; car cette crême ou crême à café n'est tout bonnement parfois que du lait pur, et c'est même parfois du lait légèrement étendu d'eau.

« Le lait pur ou à peu près pur étant élevé à la dignité de crême, il faudrait être absolument dénué du sentiment des rapports pour ne pas comprendre que la crême proprement dite devait être promue à un rang supérieur. La crême pure est ce qu'en laiterie on appelle de la *crême double.*

« Ce n'est pas en une seule manipulation que le lait acquiert ce haut degré de simplification. Les producteurs, et Paris fait maintenant venir son lait de plus de 160 kilomètres, lui font prendre dans l'étable un premier bain avant de le livrer aux *ramasseurs* par le moyen desquels les marchands en gros, intermédiaires entre les cultivateurs et les détaillants, prennent chaque jour livraison tout autour de chez eux du lait qu'ils nous expédient par les chemins de fer.



Lactomètre.

« Ils ne l'expédient pas sans lui avoir fait subir un nouveau mouillage, de sorte que les marchands au détail, malgré leur ferveur, ne peuvent lui administrer qu'un triplicata baptismal.

« Quand le lait est produit dans la banlieue de Paris, un même individu étant à la fois producteur, intermédiaire et détaillant, doit donner d'un seul coup les trois doses sacramentelles, et les auteurs précités rapportent qu'un de ces cumulards, qui avait quatorze vaches dans ses étables, ajoutait à chaque *traite :* 1° un seau d'eau de la contenance de 16 litres; 2° 500 grammes de cassonade; 3° plusieurs blancs d'œufs battus avec du lait pour former une

mousse à laquelle les consommateurs donnant le nom de crême.

« Car, enlever de la crême et ajouter de l'eau n'est que l'A B C du métier. Cette fraude initiale en entraîne d'autres. Ainsi traité, le lait est devenu par trop léger et par trop fade, sans compter qu'il a pris une teinte bleuâtre tout à fait accusatrice. Le sucre, l'amidon, des infusions de riz, d'orge ou de son, les matières gommeuses, les œufs, la gélatine ichthyocolle, le jus de réglisse, les carottes cuites au four servent à lui rendre l'apparence qui lui manque. »

Lait de vache. Il est le plus ordinairement employé.

Lait d'ânesse. Il ressemble à celui de la femme comme consistance, comme odeur et comme saveur; mais il contient un peu moins de crême et un peu plus de matière caséeuse molle. On l'emploie comme adoucissant dans les affections chroniques de poitrine.

Lait de brebis. Il produit quelques fromages estimés; notamment les fromages de Roquefort. Le beurre en est mou; la crême en est abondante; le caseum en est gras.

Lait de chèvre. Il conserve une odeur et une saveur qui le rendent moins agréable que le lait de vache. Le beurre en est blanchâtre, ferme, de saveur douce et de facile conservation. Il produit d'excellents fromages; on l'administre avec succès dans les flux diarrhéiques.

Lait de femme. Il renferme beaucoup de crême et beaucoup de sucre de lait.

Lait de jument. Sans emploi.

Le bon lait a une teinte jaunâtre, due à la crême qu'il contient; le lait bleuâtre ou transparent est de mauvaise qualité, ou étendu d'eau (voyez LACTOMÈTRE).

De bonne qualité, le lait ne change pas d'aspect en bouillant; de mauvaise qualité, il se caille en partie ou se sépare en grumeaux.

Le lait s'aigrit facilement lorsqu'il fait chaud; 7 ou 8 heures lui suffisent; alors, il ne supporte plus l'ébullition; mais il se coagule.

Le lait bouilli ne caille plus comme le lait cru; mais il passe à l'état de décomposition putride et la crême ne se sépare plus.

On fera bien de remuer le lait avant de le faire bouillir afin de réincorporer la crême en partie; il tournera moins facilement.

Moyen d'empêcher le lait de tourner. Il tournera moins facilement encore, si vous avez soin d'ajouter 1 gr. de bicarbonate de soude à 1 litre de lait.

Crême. Dès que le lait commence à cailler, la crême s'en sépare naturellement, à moins qu'une cause quelconque (présure ou chaleur) ne précipite l'acidation du lait. Il faut enlever la crême avant la formation du serum ou *petit lait;* on la mettra dans des vases à ouverture étroite et on la conservera en lieu aussi frais que possible. Il ne faut pas la laisser vieillir, surtout en été, car elle rancit en un ou deux jours et ne produit plus que de mauvais *beurre.*

Lait caillé. Le lait de brebis est celui que l'on préférera. Mettez 2 feuilles de laurier-cerise par litre de lait; faites chauffer à petit feu dans un vase plutôt plat que creux; au moment où le lait va bouillir, retirez-le du feu.

D'un autre côté, faites fondre gros comme le pouce de bonne *présure* dans 2 cuillerées d'eau chaude; divisez cette présure dans autant de tasses à café que peuvent en remplir 2 litres de lait; rangez ces tasses à côté les unes des autres, sur une table. Quand le lait est tiède, enlevez la peau qui s'est formée à la surface; coupez cette peau en autant de petits carrés que vous avez de pots à remplir. Empotez ce lait, à l'aide d'une cuiller à bec et sur chaque tasse, mettez un petit morceau de peau. Au bout de 10 minutes, le lait est pris et ferme; il peut se conserver 6 ou 7 heures sans que le petit lait s'en sépare; il se mange avec du sucre râpé. On peut aussi faire prendre le lait dans un grand vase, saladier ou compotier; seulement, en versant le lait sur la présure, il faut remuer le tout ensemble (Voy. *Jonchées.*)

Conservation du lait. La fraîcheur de l'atmosphère, l'aération du lieu où l'on a placé le lait, le repos, les vases de zinc ou de cuivre jaune, très-propres, mais surtout les vases de fer-blanc, de verre, de grès, ou mieux de tôle ou de fonte émaillées à l'intérieur, retardent la fermentation du lait.

Conserves de lait. Ajoutez 60 gr. de sucre à chaque litre de lait, bien frais; mettez le tout dans une chaudière peu profonde, à fond plat et chauffée au bain-

marie. Il ne faut pas que la couche de lait ait plus de 1 centimètre. Agitez sans cesse, avec une palette de bois, jusqu'à ce que la chaleur du bain-marie ait fait évaporer le cinquième du lait employé. Emplissez des boîtes de fer-blanc avec ce lait réduit. Plongez une demi-heure ces boîtes dans un bain-marie à la température de 100°. Soudez les boîtes. Ce lait s'emploie délayé avec 5 fois son volume d'eau tiède.

Soupe au lait. Faites bouillir du lait, mettez-y un grain de sel et du sucre; versez-le, bouillant, sur des tranches de pain grillées. Vous ferez bien, avant de faire bouillir le lait, de passer un peu d'eau dans la casserole et d'en laisser quelques gouttes au fond de cet instrument; le lait brûlera moins facilement.

Potages au lait. Ils se font comme la soupe ci-dessus; on verse le lait bouillant sur de la semoule, du sagou, du vermicelle, du tapioca, etc. (Voy. *Potages au maigre.*)

Lait cuit d'Ernée (*Entremets*). Ce mets national des habitants de la Mayenne est excellent et peu coûteux.

On met, dans une casserole de cuivre, sur un bon feu que l'on entretient avec soin, 2 litres de bon lait bien frais, 100 gr. de sucre et un ébulophile. Pendant l'ébullition, on remue souvent pour prévenir la formation de la peau à la surface du lait. On laisse réduire des deux tiers environ. On sert froid dans un compotier.

Lait condensé. Ce lait est excellent pour thé, chocolat et café au lait. Pendant le siége de Paris, beaucoup d'enfants n'en eurent pas d'autre. On le mélange à 5 fois son volume d'eau et l'on en obtient un liquide qui ne diffère pas sensiblement du lait, sinon qu'il est plus sucré et qu'il a un goût un peu miellé. (Voy. ci-dessus, *Conserves de lait.*

Lait virginal. Ayez 30 gr. d'amandes douces, 8 gr. d'amandes amères, 150 gr. d'eau de roses. Dépouillez les amandes de leur enveloppe, au moyen de l'eau chaude; pilez-les dans un mortier, en y versant peu à peu l'eau de rose. Passez le liquide obtenu, ajoutez-y 1 gr. de benjoin. Cette liqueur s'emploie pour conserver la fraîcheur du teint et pour faire passer le hâle et les taches de rousseur.

Tablettes de lait. Ayez une certaine quantité de lait non écrémé, faites-le chauffer en y ajoutant 30 gr. d'acide chlorhydrique dans un litre d'eau pour le faire coaguler; il faut 25 centilitres de ce mélange pour 1 litre de lait. Levez le caseum qui se sépare du petit lait; égouttez-le; formez-en des tablettes; faites-les sécher et conservez-les dans un bocal bien bouché. Chauffées avec de l'eau, ces tablettes redeviennent lait.

Casseroles garde-lait. Cet ustensile se compose d'une casserole ordinaire sur laquelle on a soudé un rebord assez élevé.

Le lait, qui s'enlève sur le feu, monte dans cet évasement et n'en dépasse pas les bords, on peut encore avoir recours à un couvercle à rebord qui ferme hermétiquement une casserole ordinaire. Le lait, en s'enlevant, passe par de petits trous percés dans ce couvercle; mais il ne dépasse pas le rebord. En refroidissant, il retombe dans la casserole.

Ebulophile. C'est une espèce de garde-lait en fer-blanc. On le plonge tout simplement dans le lait. Lorsque celui-ci arrive à l'ébullition, il monte dans le tube. Il sort par l'ouverture supérieure et retombe en nappe.

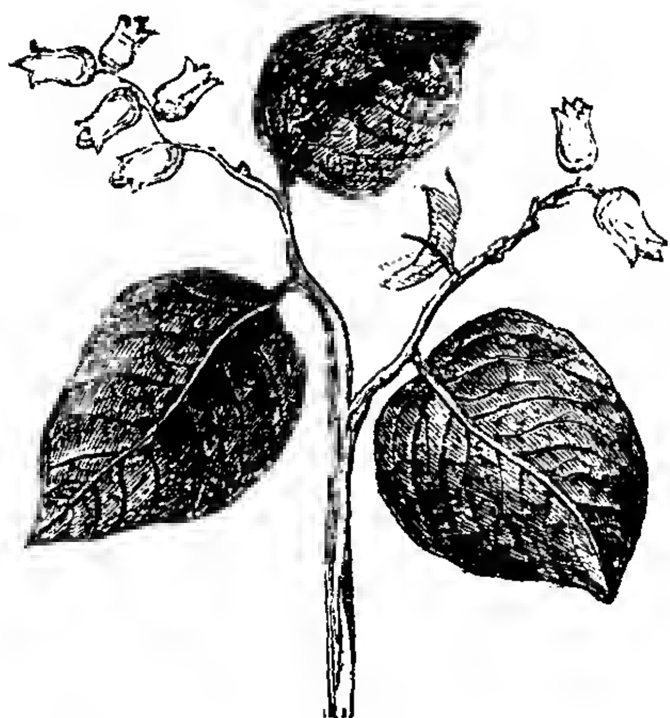
Lait de poule. Ayez un jaune d'œuf frais; délayez-le dans 4 ou 5 cuillerées à bouche d'eau tiède; jetez le tout dans un quart de litre d'eau bouillante, sucrez. Ce lait de poule se prend au moment de se coucher contre la toux et la sécheresse de poitrine.

On peut encore faire le lait de poule en battant, au moyen d'une fourchette, un jaune d'œuf dans une tasse avec du sucre en poudre. Quand le mélange est presque blanc, on y verse peu à peu de l'eau bouillante; on agite pour mélanger.

Laite, laitance (*Cuis.*). La substance blanche et molle, qui caractérise le sexe mâle chez les poissons, ressemble assez à du lait caillé; elle constitue, chez beaucoup de poissons, un aliment nourrissant agréable et délicat. Les laites de carpe, de maquereau et de hareng, méritent surtout l'estime; elles sont aphrodisiaques à cause du phosphore qu'elles contiennent; on leur reproche, de donner lieu, pour peu qu'on en fasse excès, à des vomissements et à des indigestions.

Nettoyez des laitances de carpes, de harengs ou de maquereaux; faites-les dégorger dans de l'eau fraîche; blanchissez-les à l'eau bouillante légèrement vinaigrée; mettez-les dans une casserole avec du blond de veau, de l'eau et du bouillon en égales proportions, un bouquet garni, du sel et du poivre. Au bout d'un quart d'heure, retirez les laitances, réduisez la sauce, liez-la avec un morceau de beurre manié de farine; ajoutez-y le jus d'un citron et versez-la sur les laitances dressées et tenues au chaud.

» *Laitances au maigre*. Préparez vos laitances comme ci-dessus; faites dans une casserole, un roux blond avec beurre,

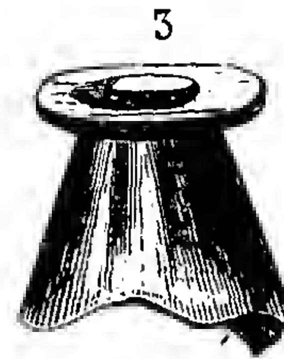


Laget.

oignons, farine; mouillez avec moitié eau et moitié vin blanc. Assaisonnez comme ci-dessus. Faites bouillir 1/4 d'heure. Retirez les laitances, passez la sauce, faites-la réduire; versez-la sur les laitances et, au moment de servir, ajoutez une *liaison* de jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

Caisse de laitances de harengs. La *caisse de laitances de harengs*, je le rappelle, se compose d'une farce faite avec la chair pilée des harengs, un peu de mie de pain, etc., dont se garnissent les parois et le fond de la caisse, et qui est mise à cuire sous un four de campagne. La cuisson effectuée, on dispose dans la caisse les laitances de harengs, on y ajoute une sauce aux moules, et la caisse est remise sous le four de campagne. Après la cuisson des laitances et au moment de les servir, ne pas oublier d'exprimer dessus le jus d'un citron et de les saupoudrer d'un peu de poivre. » (Le baron BRISSE.)

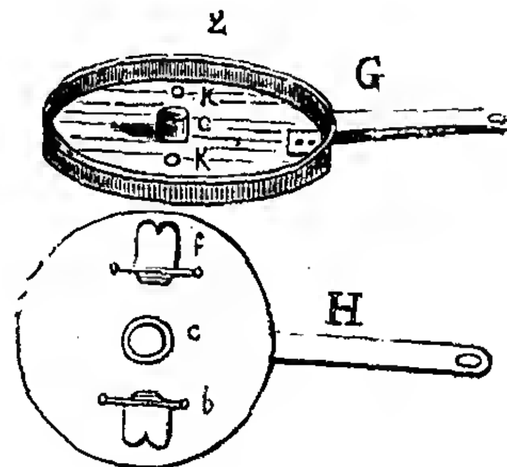
Laitron (*Cuis.*). On appelle ainsi des plantes qui se rapprochent des laitues et qui renferment beaucoup de lait. Une



LAIT
Ébulophile.

espèce, cultivée dans nos potagers, ne manque pas de saveur. Après une longue cuisson, elle peut être servie en guise d'épinards. Lorsque les feuilles en sont encore bien tendres, on les mange en salade.

Laitue (*Culture*). Les premières graines de cette salade si répandue chez



Casserole pour faire bouillir le lait.

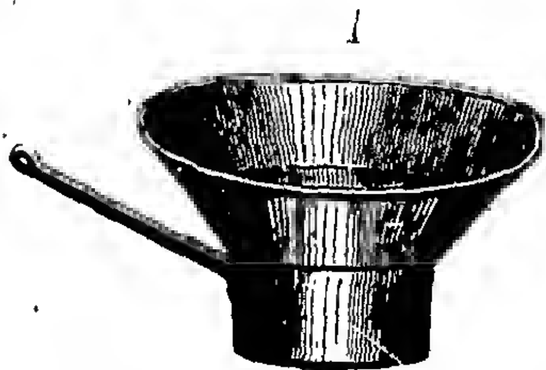
nous, proviennent d'Italie d'où elles furent apportées par Rabelais.

Les laitues viennent en toute terre de jardin. Il leur faut beaucoup d'eau en été et beaucoup de fumier. On les sème en pépinière et on les replante en ligne. On peut encore les semer très-serré et, dès que les feuilles ont atteint 4 ou 5 centimètres, on coupe les plantes, qui forment une bonne salade.

Variétés. Parmi les principales variétés, nous citerons :

La laitue pommée, qui ne monte pas en graines aussi vite que les autres ;

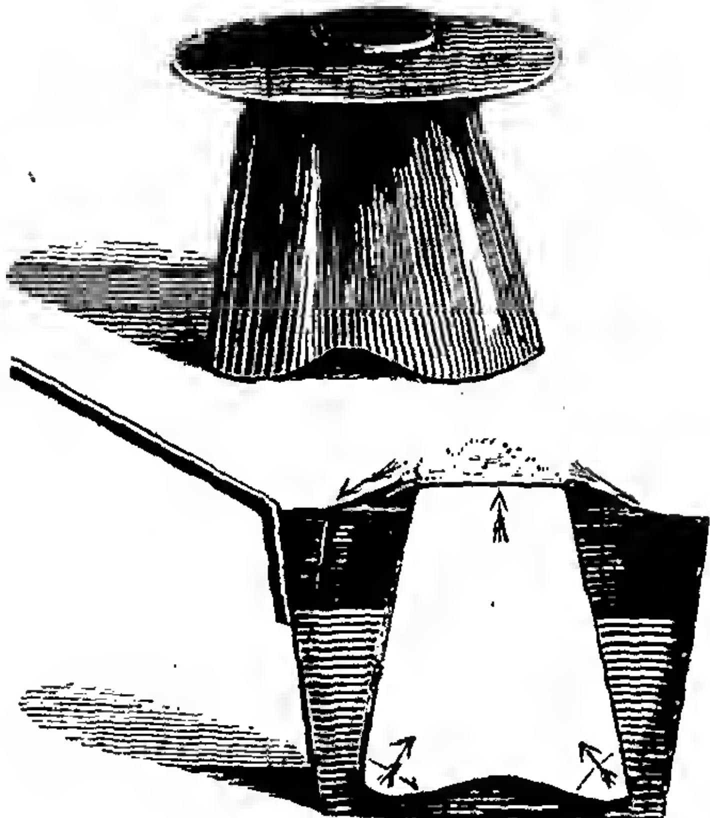
La laitue de Batavia, introduite en Europe par les Hollandais; dans les bons terrains, elle devient aussi grosse que



Casserole garde-lait.

les choux d'Alsace; on la cultive en grand pour la nourriture des porcs ;

La laitue d'hiver, qui se sème à la fin de septembre, se repique à la mi-novembre à l'ombre d'un mur, à bonne exposition; on récolte en mars et avril;

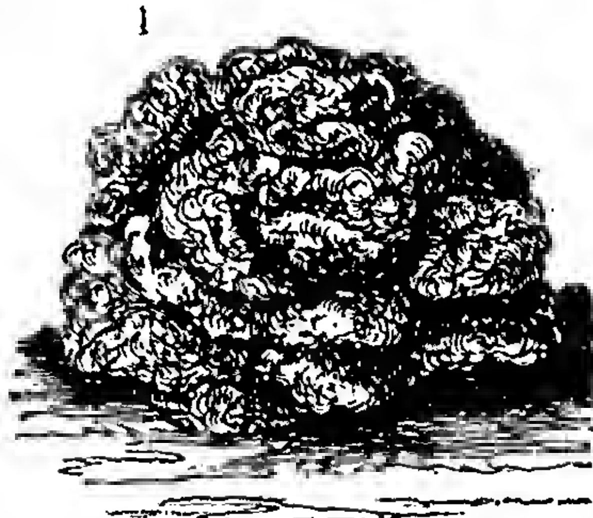


Bouille-lait.

La laitue à couper, qui se sème en lignes, en novembre; elle ne pomme pas; on la cueille fin mars et on peut obtenir plusieurs récoltes avant qu'elle monte; on la sème quelquefois au printemps ;

La laitue gotte ou *crépue* très-cultivée quoique de médiocre qualité. On peut la placer sur couches et sous cloches ;

La laitue de la Passion, ainsi nommée parce qu'elle pomme ordinairement pendant la semaine sainte. Si on la



Laitue.

laisse monter, ses feuilles peuvent s'apprêter en épinards;

La laitue romaine ou *chicon*, dont on connaît beaucoup de variétés. Celles qui sont à feuilles très-vertes blanchissent ordinairement quand on les lie.



Lama.

Insectes nuisibles. Les racines de laitues sont la proie des vers blancs (larves du hanneton) qui les préfèrent à toutes les autres plantes. Dès qu'une laitue se flétrit dans une terre fraîche, on est, à peu près sûr, en l'arrachant, de trouver un ou plusieurs vers blancs

à sa racine; on y trouve aussi de petits vers jaunes, très-minces et brillants, qui creusent la tige.

— (*Cuis.*). L'*escarole*, la *romaine*, la *laitue pommée*, la *laitue crépue*, et plusieurs autres espèces de laitue, possèdent un suc d'une substance laiteuse. On les mange en salade. Elles sont peu nourrissantes, froides, saines, rafraîchissantes et calmantes. Les *laitues sauvages* sont narcotiques, c'est-à-dire qu'elles procurent le sommeil; elles sont en même temps calmantes et diurétiques.

Laitues au jus (*Entremets*). Ayez, par exemple, 8 laitues bien pommées et serrées; enlevez les feuilles dures et la peau jaune du trognon. Lavez les laitues; faites les blanchir pendant 10 minutes. Rafraîchissez-les et pressez-les pour qu'il n'y reste pas une goutte d'eau. Fendez-les en deux et assaisonnez-les avec 3 pincées de sel. Mettez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau avec 20 centilitres de dégraissis ou de *graisse;* ajoutez 1 bouquet garni et 1 oignon piqué de deux clous de girofle; faites cuire 2 heures à petit bouillon; après la cuisson, égouttez, enlevez la moitié du trognon; étalez les feuilles sur un plat en couronne; arrosez de *jus*, soit de viande rôtie, soit de jus de ménage. Vous pouvez accompagner ces laitues de *croûtons*.

Laitues pour garnitures. Blanchies et rafraîchies, coupées en deux et ficelées, comme il a été dit, les laitues se mettent dans une casserole beurrée; on les couvre de bouillon et de 30 centilitres de graisse, avec le même assaisonnement; on les fait cuire comme ci-dessus. Egouttez-les; pressez-les légèrement, et au moment de les servir, faites-les chauffer dans le plat à sauter légèrement beurré.

Potage gras aux laitues. Les laitues blanchies, rafraîchies et pressées, seront mises dans une casserole avec 30 centilitres de bouillon gras; faites cuire à très-petit bouillon, pour que les laitues ne s'attachent pas. Quand le bouillon est à demi réduit, ajoutez un litre de bouillon. Activez l'ébullition, mais dès qu'elle est obtenue, ne laissez plus que mijoter pendant 10 minutes. Placez du pain dans la soupière, comme pour une soupe grasse; écumez le bouillon; trempez la soupe.

Laitues farcies (*Entremets*). On les prépare comme pour les laitues au jus. On enlève les cœurs que l'on remplace par une farce de viande; on ficelle et on fait cuire comme ci-dessus.

Salade de laitue *au lard*. Assaisonnez de poivre et d'épices une salade de laitue; salez-la un peu. Faites fondre à la poêle de petits dés de lard gras; versez-les brûlants sur la laitue. Faites chauffer le vinaigre. Mêlez le tout dans un saladier chauffé et servez aussitôt.

— *Au thon*. On met la laitue dans le saladier; on orne le dessus avec des filets de thon et des quartiers d'œufs durs. On place le saladier sur la table et l'on n'assaisonne qu'au moment de manger la salade.

— *A la crème*. Au moment de manger la salade, on l'assaisonne de sel, de poivre et de vinaigre; on ajoute de la crème au lieu d'huile et on remue bien le mélange.

— *En magnonnaise*. On verse une magnonnaise sur une salade de laitue et on sert aussitôt.

— *Aux œufs*. Dans un bol, on écrase autant de jaunes d'œufs durs qu'il y a de convives; on y ajoute, si l'on veut, les blancs coupés en filets très-menus; on vinaigre un peu et on huile largement pour faire une sauce que l'on sale, que l'on poivre et que l'on épice. Ensuite, on la mélange avec la salade.

— (*Méd.*). Les différentes préparations de la laitue sont calmantes, antispasmodiques et diurétiques; on les emploie dans les cas de coqueluche et de toux nerveuse, chez les enfants : Décoction de 60 gr. de laitue dans un litre d'eau; suc : 15 à 20 gr. par jour.

Laitue vireuse (*Méd.*). Plante que l'on rencontre dans les lieux incultes et sur les collines sèches. Elle a des propriétés calmantes, beaucoup plus énergiques que celles de la laitue cultivée, et qui ont de l'analogie avec celles de l'opium, quoique moins énergiques. De plus, la laitue vireuse est diurétique. On l'emploie pour calmer les coliques hépatiques, la jaunisse, l'asthme, les irritations de poitrine, les toux nerveuses, la coqueluche, les douleurs violentes de l'estomac, et les hydropisies accompagnées de vives douleurs.

Doses : Suc frais, de 1 à 20 gr. en augmentant peu à peu. On emploie aussi un extrait préparé en concentrant au

bain-marie le suc qui s'écoule des incisions faites à la plante.

Lama (*Acclimatation*). Le groupe de ruminants que l'on appelle *lamas*, représente, en Amérique, les chameaux de l'ancien continent. On distingue le *lama domestique*, véritable petit chameau, qui sert de bête de somme; l'*alpaca*, dont la toison, qui peut atteindre 10 kilogr. par année, est aussi propre que le cachemire à tisser des étoffes précieuses; la *vigogne*, plus petite et plus sauvage que le *lama*.

Des essais d'acclimatation ont réussi en Angleterre. Il est probable que ces animaux se propageront dans nos montagnes de France et d'Algérie.

Lamantin ou MANATE (*Conn. us.*). Ce mammifère amphibie fournit une chair excellente, mais indigeste et une graisse très-douce, susceptible de se conserver longtemps sans s'altérer.

Lambic (*Econ. dom.*). Le lambic est la plus forte bière de Bruxelles. Elle est nourrissante.

Lamoricière (*Filets de faisans à la*) (*Entrée*). « Pour une entrée ordinaire, il faut huit filets de faisans, on les lève sans faire de bavures; on divise chacun d'eux par le milieu dans leur longueur; on les pique de lard fin en hérisson. On fonce une casserole d'émincés de lard sur lequel on pose les parures de faisan, à l'exception des cuisses que l'on réserve pour en faire des côtelettes; on ajoute un oignon piqué d'un clou de girofle, sel, poivre, bouquet de persil; on pose les filets, la partie non piquée du côté du fond de la casserole; on laisse suer le lard, puis on mouille d'une demi-verrée de bon vin blanc, même quantité de jus blanc de volaille ou à défaut de bouillon; les filets ne doivent point baigner, mais être recouverts à demi de liquide, papier double entre la casserole et le couvercle; petit feu sous la casserole; un peu plus ardent sur le couvercle. Une heure de cuisson. On retire les filets, on les maintient dans un bain-marie, on passe et l'on dégraisse la cuisson; on fait tomber le jus en glace, et on glace les filets; on mouille de bouillon la glace qu'on laisse dans la casserole. On fait un roux blond de 120 gr. de beurre frais et d'une cuillerée de farine; on y incorpore la glace passée au tamis de soie; on tourne cette sauce jusqu'à ce qu'elle parte et on la laisse reduire. On passe au beurre autant de tranches de pain, un peu excavées en dedans, que l'on a de filets; on pose les filets sur l'excavation, on dresse la sauce et l'on pose dessus le pain garni de filets. »

(Dame JEANNE.)

Lampes A MODÉRATEUR. Ces lampes simples et ingénieuses sont recommandées en raison de l'économie qu'il y a à en faire usage. Elles sont faciles à nettoyer et on modère si bien leur lumière que l'on peut les employer comme veilleuses.

Les meilleures sont celles dont on peut élever la mèche sans qu'elles brûlent jusqu'au cuivre et dont on augmente la lumière par un exhaussement convenable du verre; c'est ce qu'on appelle *brûler à blanc;* on voit alors 1 centimètre de mèche blanche entre le cuivre et la portion de la mèche qui brûle.

Lampes à bascule. Ce sont des lampes de métal dont le réservoir se trouve suspendu de telle sorte que l'on ne puisse renverser l'huile. On peut les suspendre aux murs ou s'en servir en guise de bougeoirs.

Lampe à alcool. Cette lampe, si commode dans la chambre des malades, se compose d'un récipient de fer blanc autour duquel sont soudés trois petits tuyaux de fer blanc. Dans chacun de ces tuyaux, un fil de fer, recourbé comme le montre notre destin, est enfoncé et joue comme autour d'un pivot. Ces fils de fer forment une sorte de trépied que l'on élargit à volonté, plus ou moins, suivant la grandeur du vase à faire chauffer.

— *Moyen d'empêcher les lampes de fumer.* Faites fondre dans un verre d'eau autant de sel que l'eau pourra en dissoudre. Faites-y tremper vos mèches. Laissez-les sécher ensuite. Versez cette eau salée dans une bouteille avec une égale quantité d'huile. Agitez pour mêler. Garnissez les lampes de ce mélange et des mèches préparées.

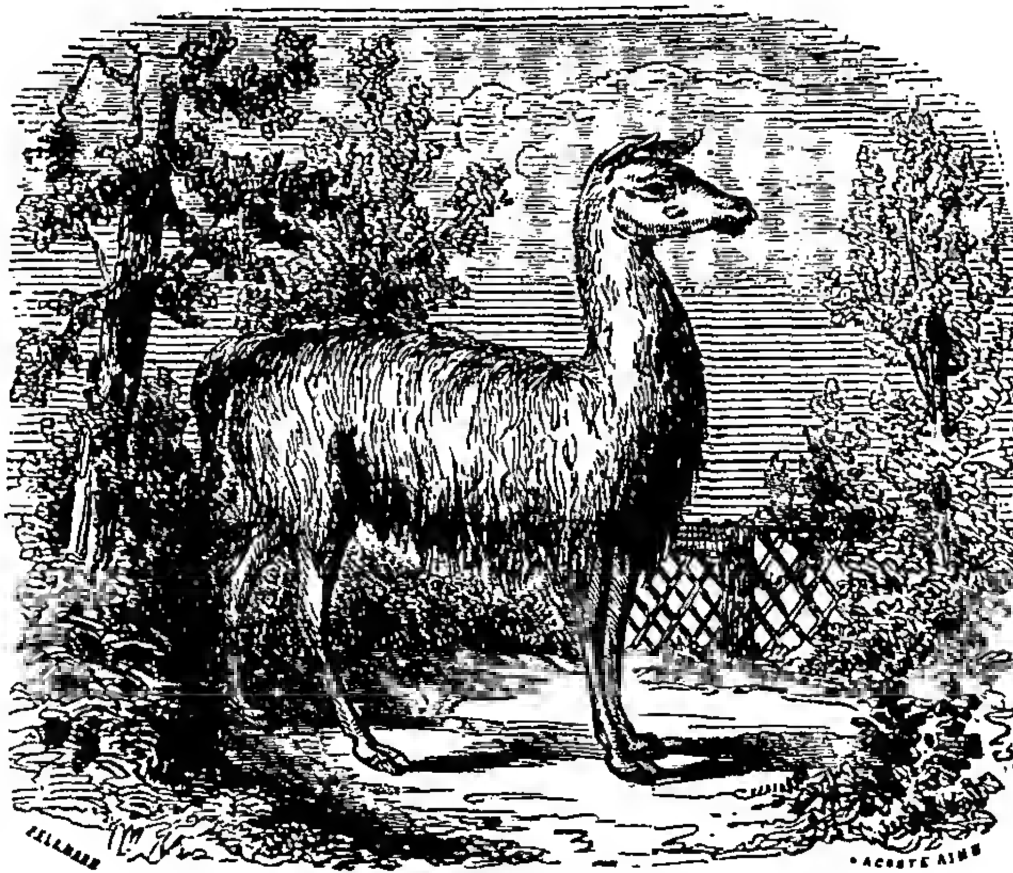
Lamproie (*Cuis.*). Ce poisson de mer, se reconnaît facilement à sa bouche ronde au bout du museau, à son corps rond et allongé. Sa chair a quelque ressemblance avec celle du levraut; mais elle est assez indigeste; elle ne convient qu'aux estomacs robustes. Avant d'avoir frayé, la lamproie est délicate; mais ensuite, elle devient maigre, vis-

queuse et même insalubre; elle se dépouille et se prépare comme l'*anguille*; ensuite, on la coupe par tronçons, on la farine et on la fait frire (*Rôt*).

On pourrait aussi la mettre sur le gril, comme les autres poissons, et la servir avec une sauce aux câpres ou une sauce à la remolade.

On pourrait encore la servir en *étuvée*, comme la carpe.

Lamproie à la sauce douce. « Saigner la lamproie par la gorge et garder son sang; la limoner dans de l'eau bouillante; la couper par tronçons et passer ces tronçons dans un roux; la mouiller ensuite avec du vin de Bourgogne rouge



Alpaca.

en y ajoutant de la canelle, un bouquet de fines herbes, une branche de sauge et un morceau d'écorce de citron vert, sel et poivre. Ajouter ensuite deux cuillerées de caramel, et quand le poisson est cuit, verser le tout dans un plat dont le fond est garni d'une large croûte de pain. » (Le baron Brisse.)

Frai de la lamproie. Le frai recherché de ce poisson, nous arrive, sous le nom de *sept-œils*, des côtes de la Normandie. Il est tout préparé avec un mélange de beurre frais, de purée d'oseille et de fines herbes. C'est un mets un peu indigeste, qui se sert en *hors-d'œuvre*.

Landaise (*Cruchade*). « Jetez dans une casserole où vous avez fait préalablement bouillir un peu d'eau, de la farine (environ 250 gr. par personne); puis, après avoir assaisonné avec quelques gouttes de citron, faites cuire à petit feu, en ayant soin d'agiter fortement la farine afin de lui donner le plus de consistance possible. Cette première opération terminée, vous avez le choix entre trois manières différentes de préparer votre pâte. 1° Mettez votre pâte dans un peu de lait bouillant que vous salez légèrement après avoir remué; 2° Laissez votre pâte refroidir, puis faites-la cuire sur le gril; 3° Faites frire votre pâte dans une poêle. Cette dernière manière de préparer est certes la meilleure et ce mets, généralement peu connu, n'en est pas moins excellent.

Une Fine-Bouche. »

(Extrait du *Figaro*.)

Langouste (*Cuis.*). La langouste ne diffère du homard que par la petitesse de ses pattes; elle passe l'hiver dans les profondeurs de la mer. A l'époque de la ponte, la femelle est plus recherchée que le mâle; mais en tout autre temps, le mâle est préférable. Ce crustacé est très-indigeste; le moindre excès que l'on en fait peut donner lieu à des éruptions cutanées, c'est-à-dire à des boutons sur la peau (Voy. Homard).

Escalopes de langouste à l'indienne. « Pour les *escalopes de langouste à l'in-*

dienne, les langoustes sont cuites comme d'usage. On en enlève les queues, qui sont coupées en tranches et dressées en buisson, dans une bordure de riz, puis masquées d'une *sauce indienne*, qui peut s'obtenir d'un roux bien corsé, rehaussé de poudre de kari. »

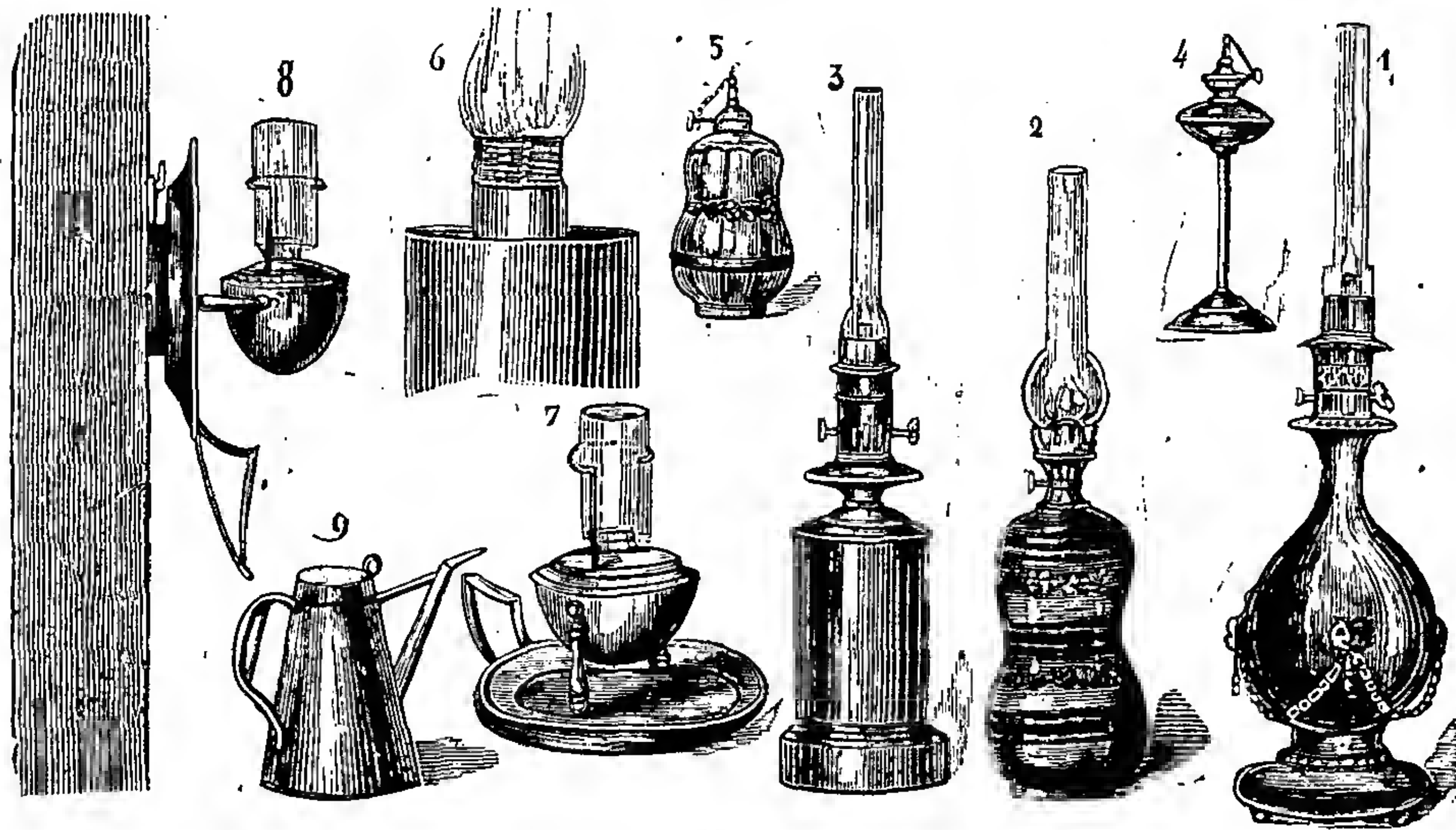
(Le baron BRISSE.)

Langouste ou homard à l'américaine. « Couper le homard ou la langouste en travers et en morceaux présentables; casser les pattes sans les déformer; mettre le tout à cuire avec vin blanc, ail, laurier, thym, persil en branche, poivre et sel; couvrir et remuer de en rocher, les surmonter des pattes et masquer le tout avec la sauce. »

(Le Baron BRISSE.)

Comment se doit servir une langouste. « Détacher la queue du coffre, la vider par le dessous sans endommager le dessus, en couper les chairs en tranches, les parer et les replacer dans leurs coquilles retournées; dresser alors le coffre intact sur une serviette, dans un plat ovale, placer à sa suite la queue retournée, garnie de ses chairs, entourer le tout de persil et le présenter, avec la sauce à part. »

(Le baron BRISSE.)



LAMPES

1. et 3. Lampe modérateur. — 2. Lampe à pétrole. — 4 et 5. Lampe à essence minérale. — 6. Mèche brûlant à blanc. — 7. Lampe à bascule. — 8. Lampe à bascule suspendue. — 9. Burette à l'huile.

temps à autre, pour que la cuisson soit égale, et, après vingt-cinq minutes, retirer du feu; essuyer chaque morceau et les replacer dans une autre casserole.

« Faire alors un roux; le mouiller avec de la cuisson du homard, ajouter des échalotes hachées, de la purée de tomates et assaisonner de poivre de Cayenne. La sauce ayant acquis bonne consistance et étant amenée à un haut goût, la verser sur les morceaux de homard; poser la casserole sur le feu et laisser mijoter pendant quelques instants.

« Pour servir, dresser les morceaux

Langue DE BŒUF *à la ménagère* (*Entrée*). Retirez le cornet et les fagoues d'une langue de bœuf; faites-la dégorger pendant 1 heure dans l'eau froide; mettez-la dans une casserole avec 4 litres d'eau, 35 gr. de sel, 3 prises de poivre, 100 gr. d'oignons, 2 bouquets garnis, 2 clous de girofle; faites cuire pendant 3 heures; retirez du feu. Enlevez la peau blanche qui recouvre la langue; mettez celle-ci sur le plat, couvrez-la d'une sauce piquante, d'une sauce italienne ou d'une sauce tomate.

Langue de bœuf en paupiettes. Cuite comme ci-dessus et débarrassée de sa peau, la langue est coupée, à froid, en

minces tranches; couvrez chaque tranche d'une couche de farce de godiveau, de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs; passez un couteau, trempé dans de l'œuf battu, sur la farce, pour l'unir et la consolider; roulez ensuite vos tranches, et embrochez-les dans un hâtelet, après avoir mis à chacune une petite barde de lard; faites-les cuire à la broche. Quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes; faites-leur prendre, à feu clair, une couleur dorée, et servez avec une sauce piquante.

Langue de bœuf en daube (*Entrée*). On la fend en deux, on enlève le cornet, ou lave la langue, on la plonge dans de l'eau en ébullition et on l'y laisse jusqu'à ce qu'on puisse enlever facilement la peau. Ensuite, on la pique de gros lardons, on la met dans une daubière ou dans une casserole, avec des morceaux de couenne de lard, de poitrine de porc ou de jambon, du sel, du poivre, deux morceaux de sucre, 3 clous de girofle, du thym, du laurier, un verre de vin blanc et un demi-verre d'eau-de-vie. Au bout de 2 heures de cuisson, on ajoute des carottes et des oignons; on laisse encore cuire 3 heures.

Langue de bœuf au pot-au-feu (*Déjeuner*). On la fait cuire comme au pot-au-feu ordinaire; on sert le bouilli sur une sauce piquante, sur une sauce tomate, sur une purée, sur une farce d'oseille, de chicorée ou de choux; on peut encore fendre la langue, la faire griller et la servir sur du beurre manié de persil ou sur du beurre d'anchois.

Quant au bouillon, il ne s'emploie pas seul; on le mêle à un bouillon plus fort; ou bien on en fait des sauces ou une soupe aux herbes.

Langue de bœuf fumée (*Entrée et déjeuner*). On la lave, on l'essuie, on la débarrasse du cornet et on la fait griller sur des charbons ardents pour détacher la peau. On la frotte avec du sel mélangé de poivre, d'épices, de salpêtre, de thym et de laurier. On la met dans un vase, où on la fait sécher et on l'enfume dans une cheminée de cuisine. On peut encore l'introduire dans un boyau de bœuf dont on lie les deux bouts et la faire fumer ainsi.

Pour l'employer on la fait cuire dans de l'eau, avec des carottes, des oignons, du poivre, du laurier et du thym. A déjeuner, on la sert froide sans son boyau à dîner, sans boyau, fendue, panée et chauffée sur le gril et servie sur une sauce piquante.

Langue à l'écarlate (*Entrée*). Enlevez le cornet de la langue; mettez-la griller sur une braise ardente, afin de pouvoir la débarrasser de sa peau. Cette opération terminée, mettez-la dans un vase de terre qui ferme bien, frottez-la avec du poivre et un peu de salpêtre; entourez-la de sel blanc; ajoutez quelques clous de girofle, du thym et du laurier. Au bout de 24 heures, roulez-la de nouveau dans le sel et frottez-la bien. Ajoutez chaque jour du sel à mesure qu'il fond, jusqu'à ce qu'elle baigne dans la saumure. Retournez-la souvent; au bout de 12 ou 15 jours, faites-la cuire ou bien mettez-la sécher et fumer dans la cheminée, après l'avoir fourrée dans un boyau de bœuf bien propre, dont on ferme les deux bouts. Pour faire cuire la langue à l'écarlate, faites-la dégorger pendant 2 heures; mettez-la dans une marmite pleine d'eau avec quelques oignons et 2 clous de girofle, très-peu de thym et de laurier, point de sel ni de poivre; faites cuire doucement pendant 6 ou 7 heures. Laissez refroidir dans la cuisson; faites égoutter. Servez froid.

Langue de bœuf au gratin.. Traitez-la comme la *langue à la ménagère*. Quand elle est cuite et pelée, coupez-la par tranches; faites un hachis avec un anchois, 3 échalottes, des câpres ou du cornichon, du persil, de la ciboule; pilez le tout avec du pain mouillé et du beurre. Mettez une couche de ce hachis au fond d'un plat allant au feu. Arrangez-la moitié des tranches sur ce hachis; assaisonnez-la de sel et de poivre; couvrez avec le reste du hachis; mettez une seconde couche du reste des tranches; salez, poivrez; couvrez toute la surface d'une bonne couche de panure. Mouillez avec 3 ou 4 cuillerées de bouillon et un demi-verre de vin; ajoutez un peu de beurre fondu. Faites *gratiner* avec feu dessus et dessous.

Langue de bœuf aux cornichons. Il faut la faire *dégorger*, puis *blanchir* pendant une demi-heure. Quand elle est refroidie, piquez-la avec du lard, faites-la cuire ensuite dans une casserole, avec

fines herbes, bardes de lard, carottes, oignons et épices le tout largement mouillé. Laissez cuire à petit feu pendant 4 heures. Au moment de servir, passez la cuisson et dégraissez-la ; ajoutez-y des cornichons coupés en tranches.

Langue de bœuf rôtie. Faites-la cuire 3 heures comme ci-dessus ; piquez-la de lard, quand elle est refroidie et faites-la cuire 1 heure à la broche. Elle se sert avec la sauce comme ci-dessus.

Langue de bœuf en papillotes. Faites-la cuire comme ci-dessus, pendant 4 heures ; coupez-la ensuite par tranches, en long, en forme de côtelettes. Faites griller ces tranches comme des *côtelettes en papillotes*.

Toutes ces préparations se servent en entrée.

Langue de veau (*Entrée*). Elle s'accommode comme la langue de bœuf, mais elle est plus délicate.

Langue de veau à l'étuvée. Faites-la cuire pendant 4 heures, comme la langue de bœuf aux cornichons ; dépouillez-la, dressez-la sur une sauce piquante.

Langue de veau grillée (*Entrée et dejeuner*). On la fait cuire avec la tête de veau ; on la pile encore chaude et, le lendemain, au moment de la servir, on la fend en deux, sans la séparer entièrement, on la tient ouverte au moyen de deux petites brochettes de bois, on la sale, on la poivre, on l'enduit de beurre et on la fait griller. On la sert dans un plat chaud, sur du beurre manié de farine, de sel et de poivre.

Langues de veau en daube (*Entrée*). On leur fait jeter quelques bouillons à grande eau pour enlever la peau ; on les pique de gros lardons et on les met dans une casserole avec : beurre, morceaux de lard, un peu d'eau-de-vie, oignons, carottes, sel, poivre, girofle, demi-boule d'oignon, thym, laurier, eau ou bouillon. On fait cuire doucement avec feu dessus et dessous, sans laisser dessécher. Au moment de servir, on fend les langues, on les garnit des légumes cuits en même temps qu'elles et on verse la sauce sur le tout ; on décore le plat avec quelques tranches de cornichon.

Langues de moutons *à la purée* (*Entrée*). Cuites au pot-au-feu, les langues de mouton se servent sur une purée.

Langues de mouton en papillotes. S'il n'y en a que deux, faites les cuire au pot-au-feu ; fendez-les ensuite en deux dans le sens de leur longueur et faites-les griller en papillotes. Si elles sont nombreuses, vous les ferez cuire dans de l'eau salée, épicée et aromatisée.

Langues de mouton braisées. Piquez-les de petits lardons ; faites-les *braiser* ; égouttez-les pour les dépouiller : servez-les sur la cuisson dégraissée et passée.

Langue fumée et fourrée (*Hors-d'œuvre*). On a une langue de porc dont on ôte la partie la plus grosse du cornet. On lave la langue ; on l'échaude pour ôter la première peau ; on la lave à l'eau fraîche ; on la met dans une terrine avec sel et salpêtre, 2 litres d'eau, du laurier, du basilic, du thym et du genièvre. On la charge et on la met au frais pendant 8 jours. Alors, on la retire ; on l'égoutte ; on la *fourre* dans un boyau ; on la fume dans la cheminée pendant 3 jours ; on la fait cuire comme un jambon et on la sert froide.

On recommande de la vernir, en la frottant avec du caramel, après qu'elle est égouttée.

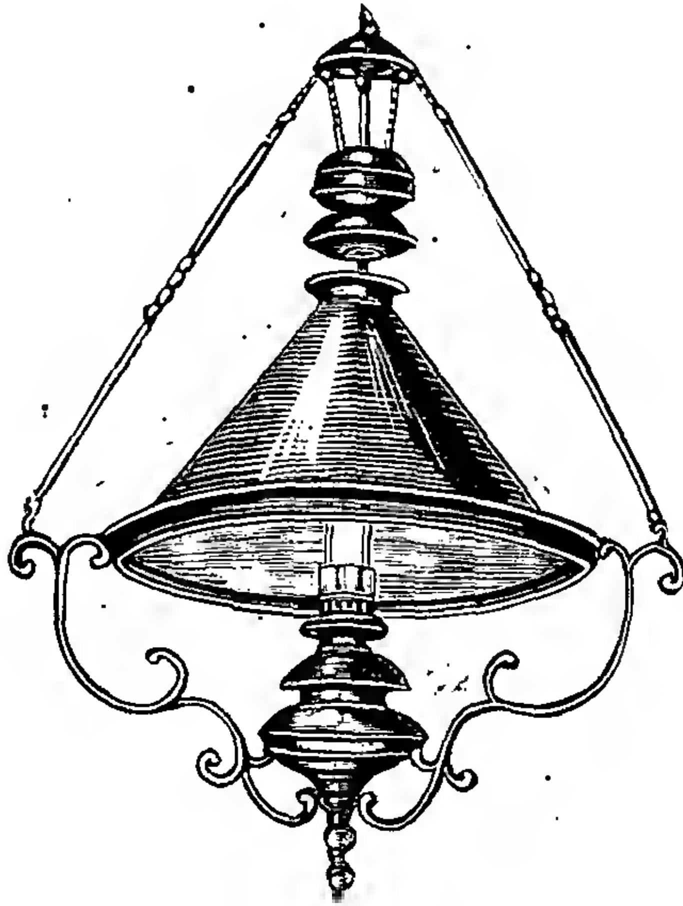
C'est de Constantinople que nous arrivent les meilleures langues fumées ; elles sont très recherchées.

Langue (*Hygiène*). La langue est le baromètre de l'estomac ; lorqu'elle est vermeille, l'estomac digère bien ; lorsqu'elle est blanche et chargée, c'est que l'appétit manque.

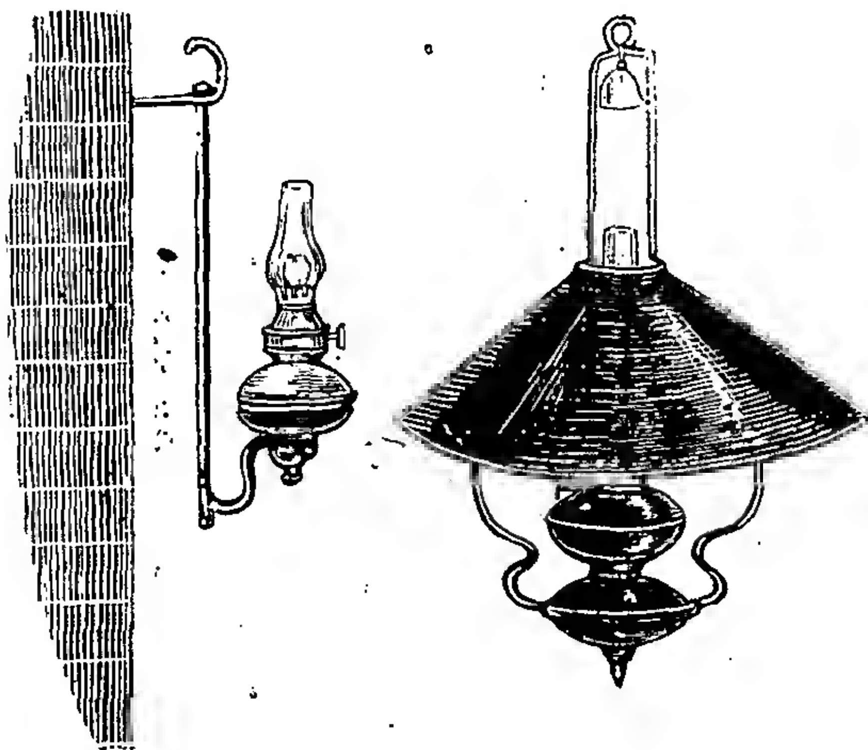
Lanterne (*Écon. dom.*). Au sujet de cet ustensile indispensable à la campagne, nous dirons que les lanternes en verre sont fragiles ; celles qui sont en corne sont peu commodes. On doit donc préférer les lanternes en toile métallique. On les plonge dans une dissolution de gélatine ou de colle de poisson qui emplit toutes les mailles et que l'on couvre d'une couche de vernis contre l'humidité.

Lanterne magique. C'est un petit appareil qui sert à obtenir sur un écran blanc, dans une chambre obscure, les images amplifiées de petits objets. Elle se compose d'une boîte de ferblanc, dans laquelle une lampe est placée au foyer d'un réflecteur concave B. Les rayons que celui-ci réflécnit

sont reçus par une lentille convergente C, qui les concentre vers une lame de verre peinte X. Une seconde lentille convergente, D, renvoie sur un écran convenablement éloigné, une image réelle, renversée et très-amplifiée des objets peints sur le verre.



Lampe suspendue



Suspension de lampe à pétrole pour cuisine et buanderie.

Lapereau (*Cuis.*). Voy. Lapin.

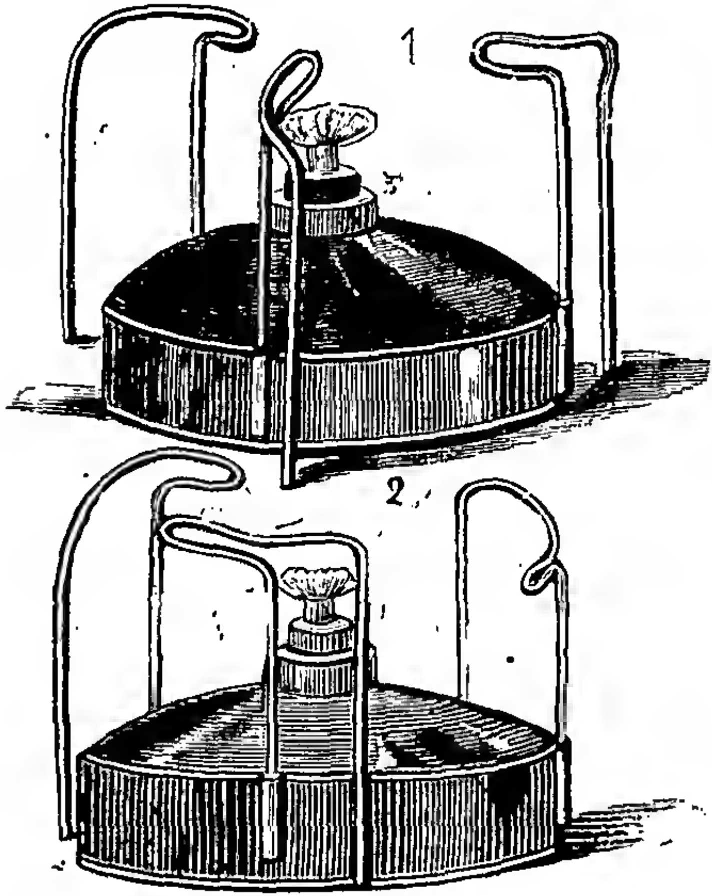
Lapin (*Econ. rur.*). Ce petit quadrupède doit être élevé dans toutes les maisons de campagne. La domesticité a développé sa taille au détriment de la délicatesse de sa chair; mais c'est encore un bon aliment.

Nous détachons ce qui suit du volume intéressant que M. Fulbert-Dumonteil a publié à la librairie du jardin d'acclimatation, sous le titre de *Portraits zoologiques* :

« Sa fourrure n'est pas de l'hermine

et sa chair n'est pas du chevreuil ; c'est un animal sans prétention, un prolétaire modeste. Il loge dans une cabane et se nourrit de choux. Le plus humble et le plus retors des marchands, l'enfant de l'Auvergne, achète sa fourrure quinze à trente centimes.

« Le lapin est le régal du campagnard et de l'ouvrier ; c'est le gibier des petits. Il est de toutes les fêtes ; il préside aux mariages de banlieue et aux baptêmes villageois. Il remplit, il égaie de ses robustes parfums la ferme et la guinguette.



LAMPES A ESPRIT DE VIN
1. Lampe ouverte. — 2. Lampe fermée.

« C'est un plat toujours prêt, qu'on a sous la main. Une chiquenaude, un cri, le lapin est mort. Cinq minutes après, il *saute* entre le persil et l'oignon. Vous êtes servi.

« Le lapin est l'hôte le plus populaire et le plus utile de nos basses-cours.

« Sa peau est vulgaire et court les rues, mais elle se vend par milliers dans nos halles, dans nos marchés, et constitue un commerce important. Vous souvient-il de ce marchand de peaux de lapin qui, sans avoir d'autre comptoir que le comptoir en zinc du marchand de vin, fit, il y a quelques années, une faillite de deux millions.

« Le lapin n'est point beau, mais il est pittoresque, et j'aime assez ses grandes oreilles qui vous saluent ou qui vous menacent comme une paire de cornes, ces gros yeux fixes à fleur de tête, ce nez qui frétille, cette bouche qui marmotte et ces pattes qui tricotent, avec une vitesse éblouissante, des bas imaginaires.

« On aurait tort de mesurer la naïveté du lapin à la longueur de ses oreilles; c'est une bête ingénieuse et réfléchie. Poursuivi, il fait des détours d'une grande science stratégique et donne le change en grimpant sur un saule. Captif, il creuse adroitement de longs terriers et trouve son salut, sa liberté dans son talent d'ingénieur.

« L'implacable cuisinière vient-elle faire l'appel des condamnés, c'est merveille de les voir se glisser comme des anguilles les uns par-dessus les autres et se dérober à la main qui veut les prendre.



Lamproie.

« Ce que le lapin a jamais trouvé de plus spirituel et de plus malin, c'est évidemment de se faire remplacer dans les restaurants de barrière par sa doublure, le chat.

« On a prétendu que le lapin mangeait ses petits. C'est une calomnie ; il se contente de leur broyer la tête. Mais ne croyez pas pour cela que l'infanticide soit son péché mignon. C'est un acte de violence, d'emportement, dont il se repent toujours. On a vu des lapins rester deux jours sans manger après avoir eu le malheur de tuer leurs enfants.

« Le lapin s'apprivoise admirablement. J'ai connu, dans une ferme du Périgord, un lapin qui poussait la familiarité jusqu'à l'indiscrétion, jusqu'à la tyrannie.

« Le foyer était à lui et il avait accaparé toute la maison, où il se promenait en maître, mordant les chats, querellant les chiens taquinant sans cesse un gros terre-neuve qui, stupéfait de tant d'audace, ne trouvait rien à ré-

pondre, et mourut sans avoir pu revenir de son étonnement.

« Sa niche, son écuelle, étaient sacrées. Quand le temps était beau, il accompagnait la servante à la fontaine, ou faisait un tour de jardin, dédaignant les choux et les salades. Mais il mangeait de la soupe comme un laboureur et ne reculait pas devant un morceau de viande.

« Il devint énorme, puis impotent, et un beau jour, après s'être aliéné tout le monde par son humeur querelleuse et despotique, il mourut de la goutte, auprès du feu.

« La collection du Jardin d'acclimatation renferme les espèces les plus utiles et les plus charmantes. Adossées aux grandes écuries, les volières forment des deux côtés de la porte d'entrée comme un portique d'oreilles mouvantes et de fourrures variées.

« Ici, le lapin *angora*, aux longs poils brillants et soyeux dont on tisse de moelleuses étoffes : là, le *lapin russe*, dont le nez, les oreilles, les pattes et la queue d'un beau noir velouté se détachent sur un corps plus blanc que la neige.

« D'un côté, le *lapin argenté*, dont la belle fourrure gris perle, uniforme et lustrée, compte tant d'amateurs.

« De l'autre, le *lapin bélier*, un colosse, aux larges oreilles tombantes comme si un orage avait passé sur sa tête, et qu'on pourrait appeler le lapin *à l'oreille cassée*.

« Le bœuf, l'âne, le porc, le mouton, la chèvre, le cheval, le cygne, l'oie, le faisan, presque tous nos animaux domestiques ont pour patrie commune ce mystérieux Orient, berceau du monde.

« Le lapin est une exception parmi les animaux domestiques. S'il se trouve en Orient, c'est qu'il y est venu et qu'il possède d'assez bonnes jambes pour faire le trajet. Sa patrie véritable c'est l'Espagne.

« Dès le premier siècle avant l'ère chrétienne, le lapin s'était tellement multiplié dans la France méridionale, qu'au témoignage de Strabon, ce « pernicieux animal » étendait ses ravages depuis l'Espagne jusqu'à Marseille.

« Pline, ajoute Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire, nous montre le lapin plus nuisible encore. Il désole la Corse, et il est si nombreux dans les îles Baléares, que les habitants de ces contrées épouvantées implorent l'envoi de troupes contre les lapins.

« *Auxilium militare a divo Augusto petitum.*

« Il est permis de supposer que les soldats de César remportèrent la victoire sur les lapins, et que les vainqueurs firent *sauter* les vaincus. »

ÉLEVAGE EN GARENNE. La garenne est un enclos boisé. Il est bon qu'elle soit exposée au levant ou au midi et rafraîchie par un petit cours d'eau, une mare ou un étang. Les sols sablonneux ou calcaires conviennent; mais il ne faut pas qu'ils soient trop friables, parce que les animaux ne pourraient s'y terrer. Les murs de clôture seront profondément implantés en terre, pour prévenir les fuites.

Si le sol ne porte pas naturellement les plantes recherchées par les lapins, on le labourera à l'avance et on y sèmera un mélange de sainfoin, de ray-grass, de pimprenelle, de trèfle, de trèfle blanc et de luzerne.

Le peuplement a lieu au moyen de quelques couples de lapins sauvages ou même de lapins domestiques. Au bout d'un an, la garenne est assez peuplée pour que l'on soit forcé de pourvoir à la nourriture des animaux, surtout pendant la sécheresse et en hiver.

Sous un petit toit en chaume, on dépose des fourrages, des betteraves, des navets, des carottes, de grands choux branchus, des fourrages secs en forme de meule.

Les lapins de garenne tiennent, sous le rapport de la qualité de leur chair, le milieu entre les lapins sauvages et les lapins de clapier.

ÉLEVAGE EN CLAPIER. Le clapier est l'habitation du lapin domestique. Il se compose ordinairement d'une cour (presque toujours pavée) entourée de murs hauts de six pieds au moins; les fondations de ces murs doivent avoir 1 mètre au moins si la cour n'est pas assez bien pavée pour rendre les fouilles impossibles.

D'un côté du mur, exposé au levant ou au midi, on construit un appentis assez grand pour contenir les cabanes destinées à chaque femelle et aux mâles; les lapins viennent y chercher leur nourriture et un abri. On peut leur présenter leur nourriture, sous cet ap-

pentis, au moyen d'un petit ratelier double et mobile suspendu à une hauteur convenable pour que les petits quadrupèdes puissent y atteindre. Dans la mangeoire dont est muni ce petit ratelier, on place les racines, le son et l'avoine.

On peut, en hiver, établir, sous l'appentis, une petite meule de fourrages variés, que l'on dresse sur quelques brins de fagots pour la préserver de l'humidité.

Les cabanes doivent être élevées à 15 ou 20 centimètres au-dessus du sol; on les construit en fortes planches ou en lattes mal jointes, afin de faciliter la circulation de l'air; chaque cabane forme un carré de 1 mètre de côté. La porte, placée en avant, se compose d'un tissu métallique ou d'un treillage dans des panneaux. Le plancher est en pente, en arrière, et percé de trous pour faciliter l'écoulement des urines, qu'un ruisseau bien pavé emmène dans une fosse, en dehors du petit enclos.

Deux cabanes, plus grandes que les autres, servent de logement en commun des élèves qui ne sont pas encore assez forts pour être mis en liberté dans la cour.

Au besoin, on pourrait établir un second rang de cabanes au-dessus des autres; mais alors, il faudrait les faire dépasser un peu du côté où doivent s'écouler les urines.

Chaque cabane sera garnie de litière et d'un petit râtelier dans lequel on place la nourriture. La plus grande propreté est de rigueur. Lorsqu'on enlève la litière, on a soin de ne pas toucher aux nids, qu'il est prudent d'entourer de planches peu élevées, assujetties avec des piquets. On enlève ce rempart après le départ des petits.

Multiplication. On choisira avec soin les reproducteurs, mâles ou femelles. Ils seront vifs, gais, de formes harmonieuses. Le mâle aura le regard effronté; mais ni le mâle ni la femelle ne doivent être féroces au point de tuer leurs petits.

Un mâle peut suffire à une douzaine de femelles. On le tiendra dans une case particulière où on lui donnera une nourriture abondante et substantielle. De sa vigueur dépend celle des petits.

Quand on a un grand nombre de femelles, on met un numéro à chaque case et l'on inscrit le jour de la saillie; sinon, on pourrait donner un mâle à une lapine déjà pleine ce qui causerait un avortement.

Elle peut être saillie dès l'âge de six mois; on lui donne le mâle le soir et on le retire le lendemain matin. Si elle n'est pas fécondée pendant cette nuit, on s'en apercevra au bout de trois semaines, à ce qu'elle ne grossit pas et à ce que ses petites mamelles ne deviennent pas saillantes. Une femelle difficile à féconder doit être rejetée.

La lapine porte un mois; on peut la faire saillir au bout de 5 semaines après la naissance de ses petits; huit jours après, on les lui retire pour les mettre dans la case des plus jeunes lapereaux.

Elevage. La mère met bas une douzaine et quelquefois une quinzaine de petits; mais comme elle ne peut les nourrir, il est bon de lui enlever la moitié de sa progéniture; le reste viendra bien mieux.

La mère doit être bien nourrie, sinon elle tuera ses petits, faute de pouvoir les allaiter.

Castration. On conseille de castrer les jeunes mâles avant de les lâcher dans la cour; sans cela, ils se battraient, n'engraisseraient pas, feraient avorter les mères ou tueraient leurs petits. La castration s'opère comme sur le chat.

Age des lapins. Les lapins vivent de 8 à 9 ans; mais on ne les garde guère au-delà de 3 ou 4. Pour connaître leur âge, on leur fait chaque année, une petite fente à l'oreille.

Nourriture. On donne, trois fois par jour, à heures fixes, la pâture aux lapins. En été, on alterne les herbes des jardins et des champs, la chicorée sauvage, le persil, la pimprenelle, les plantes des prairies artificielles, les branches d'ormeau, d'acacia, de peuplier, de noisetier, le céleri, les épis tendres, les feuilles de maïs, les croûtes de pain, le serpolet, des grains, surtout de l'orge et de l'avoine (10 centilitres d'avoine par jour et par lapin).

En hiver, on les nourrit des regains de prés naturels ou artificiels, de choux, de sainfoin, de racines (carottes, betteraves, navets, pommes de terre cuites, topinambours, etc.).

Toujours de l'eau claire, surtout en hiver.

MALADIES DES LAPINS. *Indigestion.*

C'est une maladie qui tue beaucoup de lapins; elle est causée par l'abus des herbes succulentes (choux, céleri, liseron, laiteron, chicorée sauvage, salsifis, etc.). Dont on doit cesser momentanément d'usage lorsque plusieurs animaux sont morts d'indigestion.

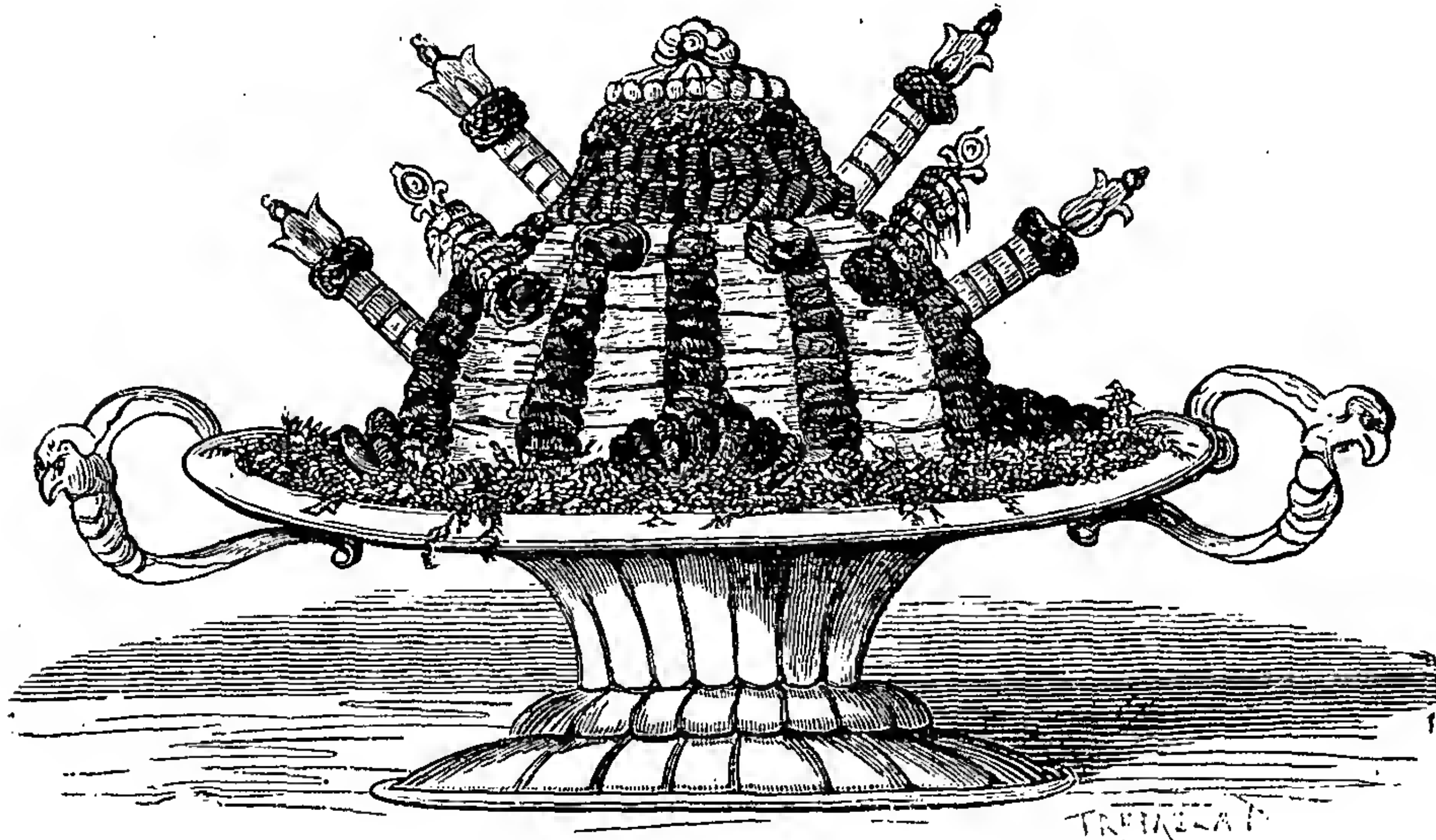
Gros ventre. Hydropisie de la vessie. On isole les malades dans une cabane, on ne leur donne que des aliments secs, des herbes aromatiques (céleri, persil, fenouil, pimprenelle) et on sale leur boisson.

Gale. Mal incurable et contagieux qui doit faire condamner sans pitié ceux des animaux qui en sont atteints.

alors agréable, de facile digestion et un peu relâchante.

Moyen de distinguer le lapin de garenne. Le poil qu'il a sous le pied et sous la queue est sensiblement de couleur rousse. Si l'on avait fraudé le lapin en grillant le poil des pattes et de la queue, pour leur donner la couleur sauvage, vous découvririez la fourberie, à l'odeur de roussi que les poils auraient contractée.

Manière de tuer les lapins domestiques. Prenez l'animal par les pattes de derrière; élevez-le, la tête en bas; frappez-le vivement, sur le cou, derrière les oreilles, avec la main.



Langouste garnie de crevettes.

Mal d'yeux. Cette maladie attaque les jeunes, pendant l'allaitement et les fait périr; elle est due aux exhalaisons du fumier en fermentation. On change les lapereaux de cabane, on les met sur une litière fraîche et sèche.

Manière de distinguer le lapereau. Pour distinguer un lapereau d'avec le lapin, tâtez au-dessus de la jointure des pattes devant, en dehors; si vous y sentez, sous le doigt, une grosseur, de la taille d'une petite lentille, soyez assuré que l'animal est jeune; d'ailleurs son nez est plus pointu et plus tendre que celui du lapin. Le lapereau ne doit pas se manger avant qu'il ait atteint la fin de son troisième mois; la chair en est

Quelques personnes saignent le lapin, pour que la chair en soit plus blanche et plus ferme.

D'autres le tuent en lui faisant boire un verre d'eau-de-vie. Voici comment on procède: on introduit un petit entonnoir dans la bouche de l'animal, par le côté, en enfonçant la douille jusqu'à l'entrée du cou et on verse l'eau-de-vie dans l'entonnoir, par grandes gorgées.

— (*Cuisine*). La chair en est plus blanche, plus tendre, mais moins savoureuse que celle du lièvre. Le lapin sauvage, ni trop jeune ni trop vieux, est un aliment sain, agréable et délicat; mais le lapin domestique, dont la chair fade sent le chou dont il fut nourri, n'a



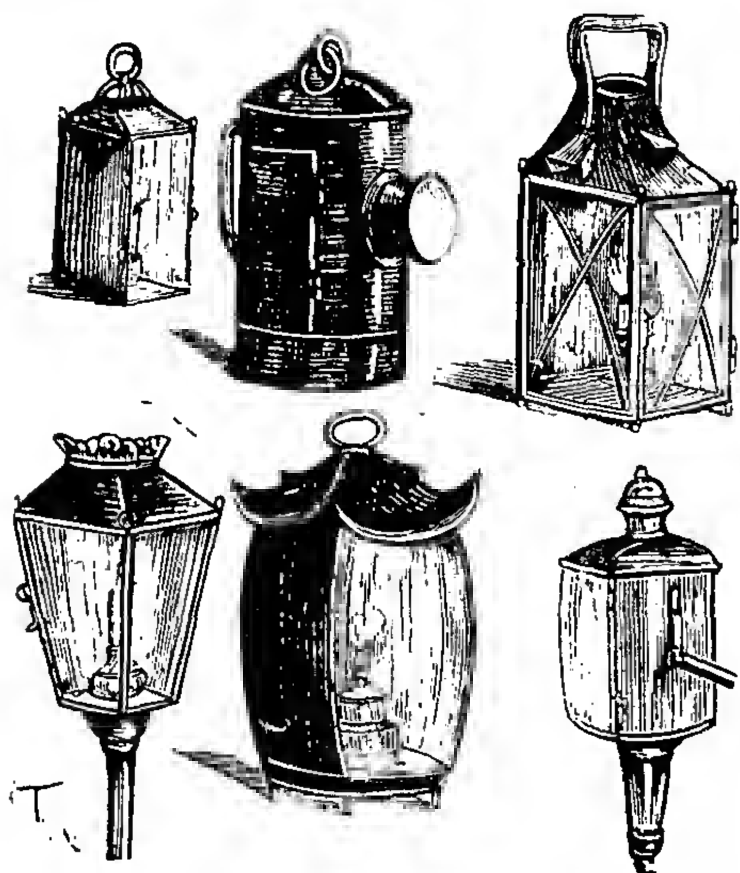
AMARANTHE BICOLOR.

pas les mêmes qualités. On donne cependant du fumet au lapin domestique, en lui faisant manger pendant une quinzaine de jours, du thym, de la marjolaine, du serpolet et d'autres plantes odoriférantes, mêlées à du son, de l'avoine ou de l'orge.

La chair du lapin se digère assez bien, elle est moins relâchante que celle du lapereau.

Gibelotte de lapin (Voy. *Gibelotte*).

Lapin rôti. Dépouillez le lapin, coupez-lui les pattes de derrière, au-dessus de l'osselet, celles de devant au premier joint. Videz l'animal, retroussez-le et faites une fente au nerf de l'une de ses pattes de derrière, afin de pouvoir croiser les pattes de derrière, pour faciliter l'embrochement. Vous trousserez le devant, en passant, à l'aide d'une aiguille à brider, une ficelle dans les yeux et ensuite dans les épaules, de manière à ramasser la tête sur elle-même et à serrer les épaules le long du corps; couvrez le lapin de bardes de lard ficelées. Embrochez, faites rôtir. Déficelez, servez l'animal, sur le plat, avec 20 centilitres de sauce poivrade.

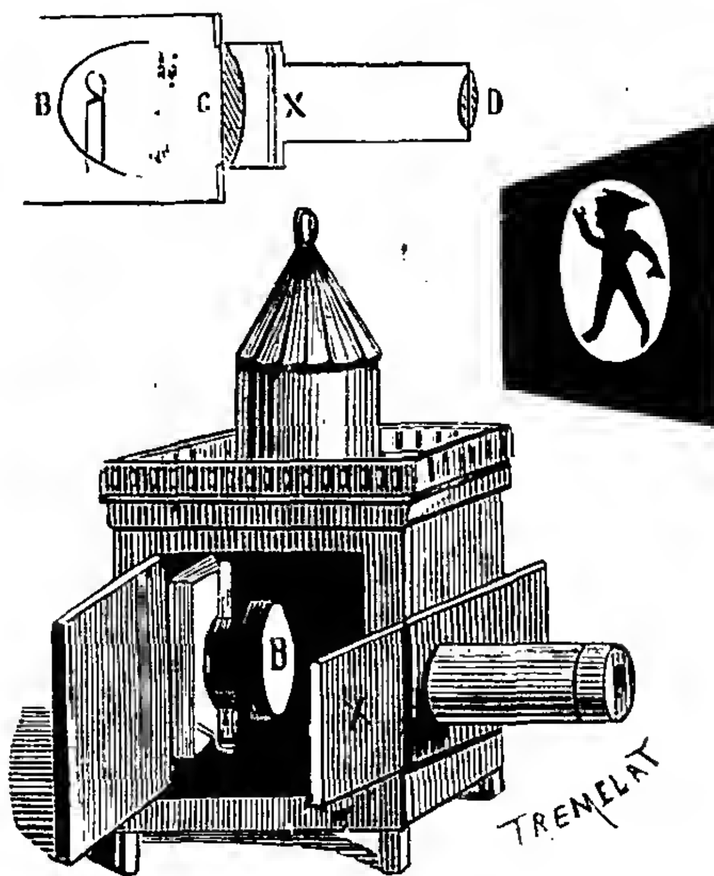


Lanternes diverses.

Lapin et *lapereau à la marengo* (*Entrée*). Coupez l'animal comme pour une gibelotte; mettez-le dans une casserole avec 3 ou 4 cuillerées d'huile, sel, poivre, gousse d'ail, feuille de laurier; faites cuire sur un bon feu pendant un quart d'heure en faisant continuellement sauter; *liez* la sauce au beurre manié de farine; servez avec une garniture de champignons et le jus d'un citron.

Lapin et *lapereau à la tartare* (*Entrée*). Découpez l'animal comme ci-dessus; faites-le *mariner* pendant quelques heures dans de l'huile, avec persil, ciboule, une pointe d'ail, poivre et sel; faites cuire les morceaux, après les avoir *panés;* arrosez avec la marinade, servez sur une *sauce tartare*.

Lapin en papillottes (*Entrée*). Au lieu de les faire griller comme ci-dessus, garnissez chaque morceau, avec l'assaisonnement de la marinade et une barde de lard; enveloppez le tout de papier blanc bien beurré en dedans; faites cuire sur le gril et servez avec le papier.



Lanterne magique.

Lapin en salade. Les restes de lapin se désossent; on coupe les chairs en minces filets. Faites-les ensuite mariner avec huile, vinaigre, sel, poivre, estragon, pimprenelle, civette hachée; disposez ces filets, dans le saladier, sur des laitues; vous pourrez y ajouter quelques filets d'anchois, des quartiers d'œufs durs, de betteraves, et de tout ce qui peut entrer dans une salade.

Lapin sauté. Il faut couper le lapin comme pour une *gibelotte*. Mettez dans un plat à sauter, 33 gr. de beurre, 3 cuillerées à bouche d'huile, 2 prises de poivre, 2 prises d'*épices composées* et 2 pincées de sel. Quand le beurre est fondu, faites cuire le lapin à feu vif pendant 20 minutes. Retirez le lapin; faites un roux avec le beurre de la cuisson et 25 gr. de farine; ajoutez un verre de bon vin blanc et 1 verre d'eau; faites bouillir 5 minutes et ajoutez le lapin, avec 1 cuillerée à bouche d'échalotes hachées et égale quantité de persil haché. Faites bouillir, et au premier bouillon, servez avec la sauce. Si vous laissez bouillir plus de quelques secondes, le lapin durcira.

On peut aussi faire sauter le lapin dans une poêle, sur un feu flambant.

Râble de lapin, sauce matelote (*Entrée*). Un de nos correspondants, M. Alfrède Dupont, dont les lecteurs du journal l'*Acclimatation* apprécient les travaux, tient à nous prouver qu'il n'est pas seulement un éleveur émérite, mais qu'il est passé maître dans l'art des Gouffé et des baron Brisse. Que l'on en juge par la recette suivante qu'il a bien voulu nous adresser :

« Avec anguille, tanche ou carpe, préparez, dit-il, une matelote à laquelle vous ajouterez un râble de lapin coupé en trois morceaux (Les 2 cuisses, 2 morceaux; le râble proprement dit 1 morceau). Aux trois quarts de la cuisson et avant d'y ajouter le beurre manié de farine, retirez vos morceaux de lapin, que vous mettrez en caisses de papier fort, avec échalotes, persil, champignons hachés fins, poivre et sel; panez à la chapelure; fermez vos caisses préalablement beurrées et finissez la cuisson sur le gril, à feu doux. D'un autre côté, finissez de cuire le poisson en matelote ; ajoutez-y du beurre lié; laissez réduire, passez à l'étamine. Dressez votre râble (qui doit être cuit à point), au milieu du plat; garnissez de poisson et de champignons; sur le tout, versez la sauce bouillante et ajoutez au moment de servir, du jus de citron ou un peu de verjus. »

Lapin au père Douillet (*Entrée*). On coupe un lapin en morceaux que l'on fait revenir à la casserole avec un peu de beurre et de larges lardons ; on y ajoute ensuite, un verre de vin blanc, un verre d'eau ou de bouillon, du sel, du poivre, un bouquet de persil, de la ciboule, deux échalotes, une demi-feuille de laurier, 2 clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais coupé en tranches. Après la cuisson, on dégraisse la sauce, on la passe, on la lie d'un peu de fécule et on sert.

Lapereau au jambon (*Entrée*). Coupez un lapereau en morceaux ; faites-le revenir et cuire avec tranches de jambon, verre de vin blanc, bouquet de persil et de ciboule, bouillon, poivre. Dressez les morceaux; passez la sauce au tamis ; dégraissez-la ; liez-la avec de la fécule et versez-la sur les morceaux.

Lapereau à la poulette (*Entrée*). Coupez-le en morceaux; faites-le dégorger à l'eau tiède salée, pendant une demi-heure ; passez-le sur le feu avec un morceau de beurre; mettez une cuillerée de farine ; sautez-le; ajoutez un verre de vin blanc, du bouillon, du sel, du poivre, un bouquet de persil, de la ciboule et des champignons. Faites cuire et revenir à courte sauce ; liez avec jaunes d'œufs; servez.

Croquettes de lapereau. Voy. Croquettes.

Lapereau aux olives. Il s'accommode comme le *canard aux olives*.

Lapereau à l'anglaise (*Entrée*). On le pique et on lui donne, le plus possible, la forme d'un lièvre au gîte, en lui conservant les pattes que l'on dépouille sans ôter les griffes; on conserve aussi les oreilles que l'on échaude. On garnit l'animal avec une farce faite de son foie haché menu avec de la mie de pain cuite au lait et desséchée, du beurre, 4 jaunes d'œufs crus, du sel, du poivre, des épices, 1 oignon haché, 2 feuilles de sauge en poudre. Recousez la peau du ventre. Faites-le cuire à la casserole avec des bardes de lard, du vin blanc; servez-le sur une purée d'oignons, sur une sauce tomate ou sur une sauce tartare.

Filets de lapereau à la Conti. « Lever les filets de lapereaux, les parer, les battre très-légèrement, les placer dans un sautoir, les assaisonner de sel et de gros poivre, les arroser de beurre fondu, de glace de viande et de jus de citron, et poser le sautoir sur le feu. Les filets étant cuits des deux côtés, les retirer; mettre dans la sauce quelques

lames de truffes, la lier avec un morceau de beurre, puis dresser les filets sur un plat; les entourer de croûtons frits, les saucer de leur sauce et les servir. (LE BARON BRISSE).

Oreilles de lapin. « Je dois à l'obligeance extrême de Mme L... la communication suivante :

« Permettez-moi de vous signaler un fait qui n'est pas sans importance : rien que dans le départemant de la Seine, il se perd par semaine plus de 100 kilogs d'une substance alimentaire exquise; je veux parler des oreilles de lapin !...

« Celui qui dépouille les lapins laisse les oreilles dans la peau. Les dépouiller et les conserver adhérentes à la tête serait déjà un progrès; mais cela demande du temps et des soins, et les traiteurs ne s'en donnent pas la peine. Voici comment on procède dans notre famille de temps immémorial.

« On dépouille les oreilles comme le reste et, afin de les offrir séparément, on les détache de la tête en pénétrant à l'intérieur afin de donner à l'oreille *toute l'importance possible;* on les passe à l'eau bouillante pour enlever ce qui reste de poil, et, pour les retrouver facilement, on les attache à un morceau délicat. Si la bête est très-jeune, on ne met le morceau au feu qu'une heure après le surplus. Rien n'est bon comme ces oreilles de lapin.

« Que les traiteurs, rôtisseurs, marchands de volaille retirent les oreilles des peaux de lapins, qu'ils les vendent séparément, et les gourmets pourront faire de petites gibelotes d'une délicatesse inconnue. »

(LE BARON BRISSE).

Lard (*Econ. dom.*). C'est la partie grasse qui est entre la couenne et la chair du porc. Le lard est très-indigeste.

Gros lard. On appelle ainsi le lard qui ne contient pas de maigre.

Petit lard ou *lard maigre.* C'est celui qui est entremêlé du gras et du maigre; on dit qu'il est entrelardé.

Manière simple et peu coûteuse de conserver le lard. Laissez 15 jours le lard dans le sel, comme le *jambon.* Ensuite, mettez du foin au fond d'une caisse; enveloppez chaque morceau de lard dans du foin; mettez une couche de foin entre deux; cela l'empêche de rancir et il se conserve frais pendant un an et plus.

Autre procédé. Enlevez toute la chair qui peut recouvrir la partie grasse; imbibez la surface de cette partie avec du sel bien fin, dans la proportion de 500 gr. de sel pour 5 kilogr. de lard, en ajoutant 200 gr. de salpêtre par 500 gr. de lard. Mettez à la cave, tranche sur tranche, entre deux planches pesamment chargées; au bout d'un mois, mettez le lard au grand air ou dans un endroit frais; il se dessèchera complétement.

Larder (*Terme de cuisine*). On appelle *larder* l'opération qui consiste à enfoncer dans les viandes, au moyen d'une *lardoire*, des filets de lard plus ou moins gros. On dit aussi *piquer.* La pièce à larder se met sur un linge; tenez-le solidement de la main gauche et, de la droite, enfoncez la lardoire dans la chair, et faites la sortir à une distance telle que les deux extrémités du *lardon* soient bien apparents et ne dépassent pas plus d'un côté que de l'autre. Il faut que les lardons soient piqués à des distances bien égales et en ligne droite.

Lardons (*Cuis.*). Morceaux de lard coupés carrément et qui servent à *larder.* Voici comment on prépare les lardons. Ayez un morceau de carré de lard gras; mettez la couenne en dessous; passez un couteau long, mince et bien effilé dans l'étendue du morceau pour le diviser par moitié ou par tiers dans son épaisseur, en lui laissant la même surface. Prenez le morceau adhérent à la couenne; fendez ce morceau en un certain nombre de lignes parallèles, plus ou moins espacées suivant l'épaisseur que vous désirez donner aux lardons. Puis perpendiculairement à ces lignes fendez-en d'autres bien parallèles entre elles. Vous aurez alors des lardons bien carrés et bien égaux. Vous pourrez agir de même pour les autres parties de la pièce de lard.

Lardons assaisonnés. Ce sont des lardons que l'on a passés à plusieurs reprises, pour en relever le goût, dans une espèce de pâte faite d'un mélange de fines herbes, d'échalotes, d'oignons, de fines herbes et de persil, le tout haché très-menu.

Laryngite (*Méd.*). « Mal de gorge siégeant plus profondément que l'esquinancie, venant souvent à la suite du

rhume de cerveau, et précédant souvent la bronchite ou rhume de poitrine. C'est l'inflammation du larynx ; le larynx est une sorte de tuyau cartilagineux situé au-devant du cou, faisant l'office d'organe de la voix, et donnant en même temps passage à l'air nécessaire à la respiration. Dans cette affection, le malade tousse de la gorge, est très-enroué, quelquefois au point de ne plus pouvoir parler. Il crache à peine, et encore est-ce à force de tousser. Il sait très-bien porter la main au larynx et indiquer que c'est là le siége du mal. A l'encontre de ce qui se passe dans l'esquinancie, le malade avale assez facilement, mais surtout peut ouvrir très-largement la bouche. Il y a ordinairement un peu de fièvre.

« Les boissons et sirop adoucissants constituent le fonds du traitement; le malade devra surtout se tenir les pieds chauds et porter une cravate de laine. Cette maladie n'est pas dangereuse par elle-même et guérit très-facilement quand elle est simple. Mais lorsqu'elle dure longtemps et va en s'aggravant, elle est l'indice d'une phthisie ordinairement incurable.

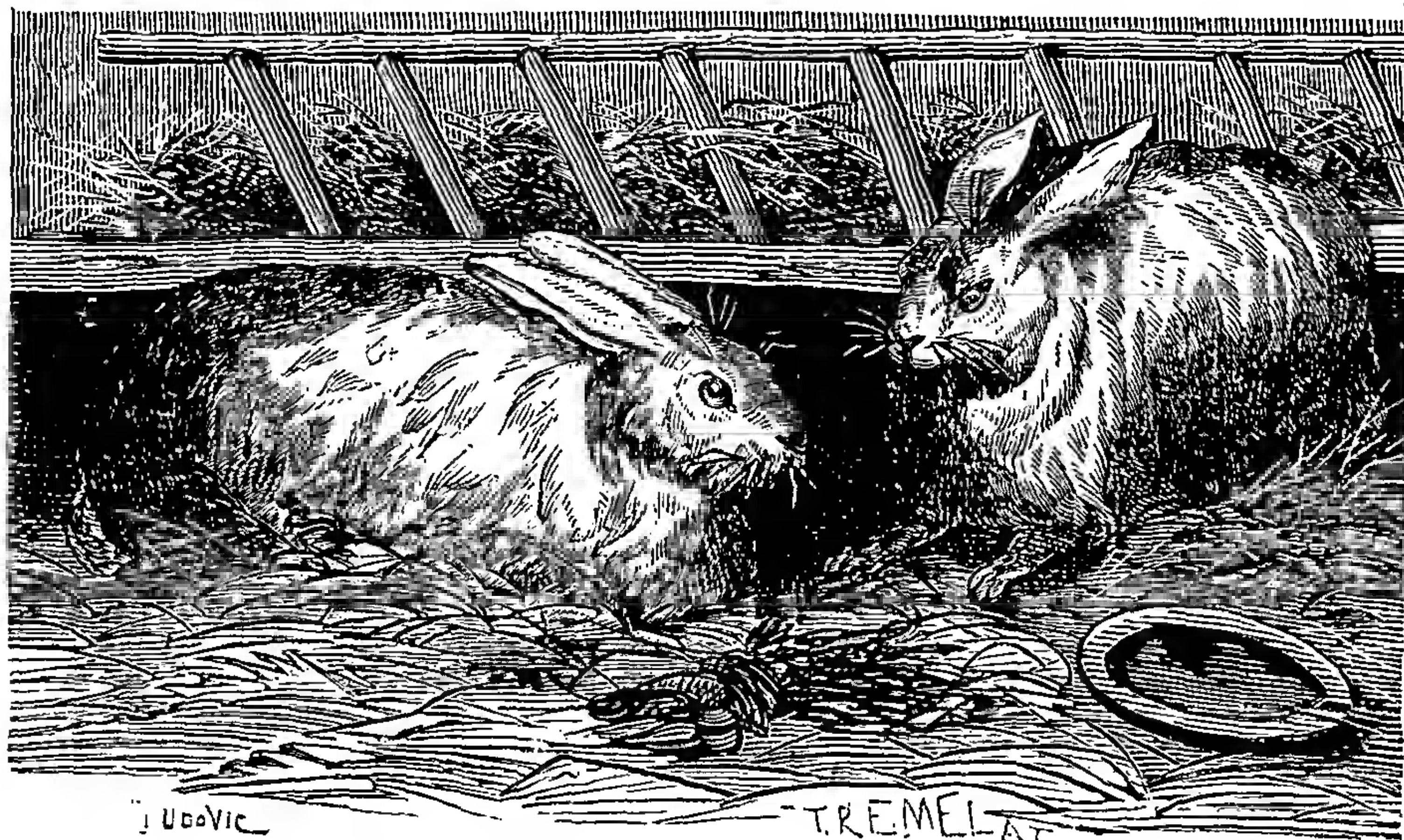
« Cette maladie n'étant après tout qu'un degré du rhume ordinaire, on trouvera à l'article bronchite tous les renseignements désirables pour un traitement plus complet. »

(Dr Gillon.)

Lasagnes. Voy. Lazagnes.

Laudanums (*Méd.*). Préparations d'opium liquides ou solides;

Le *laudanum de Sydenham* s'obtient en faisant macérer pendant 15 jours, au soleil, dans 500 gr. de vin d'Espagne ou de Malaga, 5 gr. de girofle, 5 gr. de cannelle, 33 gr. de safran incisé et 66 gr. d'opium choisi et coupé en morceaux. Il est employé à l'intérieur à la dose de 10 à 20 gouttes et à l'extérieur pour recouvrir les cataplasmes.



Lapins d'Angora.

Laudanum de Rousseau. Opium, 200 gr. miel blanc, 600 gr.; eau chaude, 3 kil.; levure de bière fraîche, 40 gr. On laisse fermenter à une température de 25 à 30°; on filtre la liqueur, on l'évapore au bain-marie, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à 800 gr.; on ajoute 200 gr. d'alcool à 60° et on filtre. Employé en potion, à la dose de 6 à 10 gouttes.

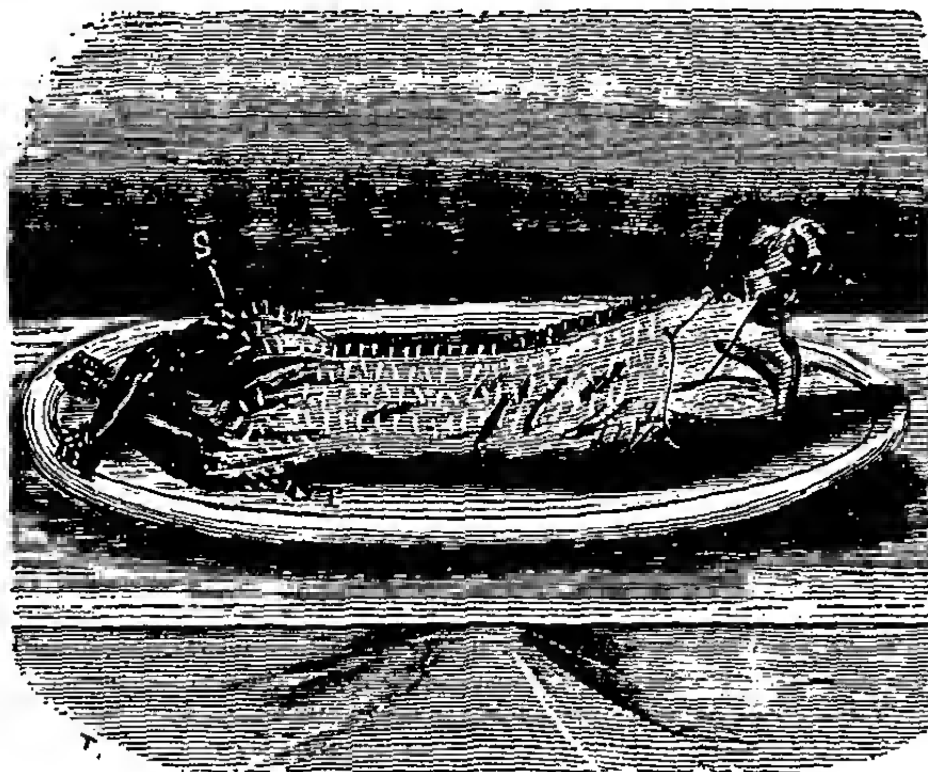
Lavement calmant au laudanum. Mettez-en 10 ou 12 gouttes dans un lavement calmant ou dans une potion calmante ; 8 ou 10 gouttes dans une infusion sucrée de violette ou de tilleul, provoquent le sommeil.

Laurier (*Bot.*). Genre d'arbres qui croissent naturellement en Orient et

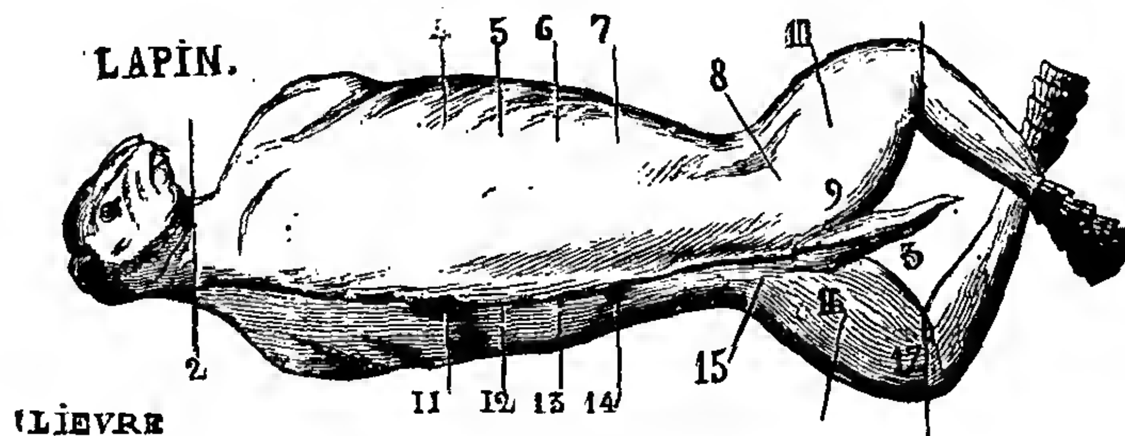
dans l'Europe méridionale. Ils réussissent difficilement sous nos climats. L'espèce type est le *laurier d'Apollon*, appelé aussi *laurier commun, laurier-sauce* ou laurier franc. Ses feuilles sont d'un grand usage dans l'économie domestique, pour aromatiser certains mets; elles sont excitantes, diurétiques, emménagogues; elles facilitent l'expulsion des gaz et accélèrent la digestion.

On doit en proscrire l'usage dès qu'il y a fièvre ou maladie aigüe quelconque; mais on y a recours dans les cas d'hydropisie et de rhumatisme chronique.

Infusion de 15 gr. de feuilles par litre d'eau bouillante; infusion de 10 gr. de baies concassées par litre d'eau.



Lapin à la broche lardé.



Dissection du lapin.

L'huile extraite des baies encore fraîches est employée en frictions sur les parties atteintes de douleurs rhumatismales.

Le *laurier cannelier*, originaire de Ceylan, donne de la cannelle.

Le *laurier camphrier*, dont on tire le camphre, croît dans les contrées montagneuses de l'est de l'Inde.

Le *laurier-amandier* ou *laurier-cerise*, exhale une odeur très-forte d'amandes amères. Ses feuilles sont employées dans certaines préparations culinaires; on en tire une huile volatile utilisée en pharmacie. Cet arbre, originaire d'Asie-Mineure a été introduit en France.

Comme le suc de ce laurier est un poison lorsqu'on en fait excès, on ne

doit jamais en mettre plus d'une ou deux feuilles dans la préparation. Quant aux fruits, il sont innocents, pris à petite dose.

Le laurier-cerise craint les hivers rigoureux de nos climats; on le cultive à une exposition abritée et ombragée.

— (*Méd.*). C'est une plante vénéneuse dont on traite l'empoisonnement comme celui de l'acide cyanhydrique.

L'infusion de 125 gr. de feuilles fraîches, dans un litre d'eau bouillante, est recommandée en compresses sur les brûlures, les contusions peu profondes, les cancers ulcérés et les maladies de la peau avec démangeaisons violentes. Quelquefois on se contente de ramollir les feuilles dans un peu d'eau chaude, et de les appliquer en cataplasmes, soit seules, soit mélangées avec de la farine de lin pour en modérer l'action à l'intérieur; c'est un sédatif, dans les mêmes cas que l'acide cyanhydrique.

Dose : Hydrolat., 1 à 20 gr.; huile volatile, 1 à 2 gouttes; une feuille fraîche en infusé.

Le *laurier-rose*, qui porte pendant l'été de belles fleurs roses, panachées ou blanches, croît spontanément sur le bord des eaux dans l'Europe méridionale et en Afrique. Il se multiplie de drageons et de boutures.

Ses feuilles et son écorce contiennent un suc laiteux et caustique, qui constitue un violent poison. On utilise cette substance en médecine contre les maladies cutanées.

Ce charmant arbuste se cultive chez nous en pot ou en caisse, dans une terre dite *à oranger;* il demande beaucoup d'eau en été et un abri en hiver. En automne, on enlève toutes les graines qui ont succédé aux fleurs simples et toutes les tiges qui ont porté des fleurs sur les doubles, aussi bien que les tiges dont les fleurs ne sont pas épanouies. Au printemps, on sort l'arbuste en même temps que les orangers et on le taille légèrement pour lui conserver une belle forme. On le dépote tous les deux ans pour lui donner une nouvelle caisse proportionnée à sa taille.

On le multiplie en détachant, au printemps ou au commencement de l'été, des branches bien vivantes dont on plonge la base dans un bocal ou dans une bouteille à large goulot, rempli d'eau. On place ce vase sur une fenêtre au nord et l'on renouvelle l'eau à mesure qu'elle s'évapore, ou lorsqu'elle croupit. Lorsqu'il s'est formé un *chevelu* assez abondant, formé de petites radicules blanches, longues de 1 à 2 centimètres, on plante les branches dans des pots emplis de bon terreau que l'on entretient dans un état d'humidité convenable; on les tient à l'ombre.

Le *laurier-tin*, espèce de viorne, qui est cultivé en Europe comme plante d'agrément. Il se plaît dans les terrains pierreux et couverts, sans excès d'humidité.

C'est un bel arbrisseau toujours vert qui s'élève quelquefois à une grande hauteur, lorsqu'on a eu soin de le palisser. Il porte, du printemps à l'hiver, et souvent même pendant l'hiver, de charmantes petites fleurs, blanches en dedans et rouges en dehors.

On le multiplie de rejetons ou de marcottes. Dans le midi de la France, il est très rustique et vient en pleine terre.

Lavande (*Bot.*). On appelle ainsi un genre de plantes qui croissent dans l'Europe méridionale et en Asie.

Le type du genre, la *lavande commune*, nommée aussi *aspic*, fournit une huile volatile employée comme antispasmodique : c'est l'huile d'aspic.

Extrêmement aromatique, d'une saveur chaude et un peu amère, la lavande est un de nos stimulants les plus puissants; elle est emménagogue : en infusion de 10 à 12 gr. dans un litre d'eau.

Mais on ne l'emploie guère que comme parfum dans la toilette; elle aromatise alors de l'eau-de-vie ou du vinaigre.

On cultive quelquefois cette plante en bordures autour des carrés du potager; on la multiplie de la division des touffes. On la cueille en pleine floraison, on la met en petits paquets et on la fait sécher à l'ombre, pour la déposer dans des armoires d'où elle chasse les petits insectes.

Eau de lavande. Faire macérer, pen-

dant 1 mois, 60 gr. de fleurs fraîches de lavande dans un litre d'alcool à 32°. Filtrer.

Eau-de-vie de lavande. Dans un vase de grès, mettre un litre de bonne eau-de-vie et deux poignées de fleurs de lavande. Conserver le vase bien bouché, en lieu sec. Cette eau est recommandée en compresses sur les contusions.

Essence de lavande. Excellent cosmétique obtenu de la façon suivante : Emplir un flacon de verre de fleurs et de feuilles de lavande, sans y mêler les tiges ; verser dessus autant de bonne eau-de-vie que le flacon peut en contenir. Laisser macérer 3 jours; filtrer rapidement. Conserver en bouteilles bien bouchées.

La *lavande vraie,* élégant arbrisseau qui croît dans les régions tempérées de l'Europe, exhale une odeur aromatique moins forte, mais plus agréable que celle de la lavande commune. Les feuilles et les fleurs entrent dans la composition des bains aromatiques ; cette plante fournit l'eau et l'essence de lavande, très-usitées en pharmacie.

Lavement (*Méd. dom.*). « Les lavements sont des moyens de *soulagement* qu'on aurait tort de négliger. Bien loin d'être opposés au système purgatif, ils agissent, au contraire, dans le même sens. L'usage des lavements ne peut presque jamais avoir d'inconvénients, et, le plus souvent, il est avantageux.

« Les lavements ne sont pas aussi fréquemment utiles pendant le traitement purgatif, çela se conçoit; mais, comme ils ne sont pas non plus nuisibles, chacun est libre d'y recourir à volonté.

« Il faut toujours prendre *chauds* les lavements destinés à faciliter l'effet du purgatif ou à terminer cet effet. On peut se servir d'eau pure et chaude; mais, le plus souvent, on emploie, avec avantage, quelque décoction émolliente et *grasse* (graine de lin, guimauve, son, etc.); souvent, ces sortes de remèdes soulagent, même lorsqu'on ne les rend pas.

« Ceux qui n'obtiennent des évacuations que très-difficilement, avec les pilules, feront bien de prendre des lavements purgatifs ; c'est un bon moyen d'en accélérer les effets et de les rendre plus abondants et plus faciles.

« C'est surtout au moment où le purgatif produit son effet que le lavement purgatif est bon ; mais, d'autres fois, on se trouve très-bien d'en prendre quelques heures après les dernières évacuations, pour dissiper certains malaises trop persistants.

« Ceux qui, pour un motif quelconque, ne prennent pas le purgatif tous les jours, ont quelquefois avantage à prendre un lavement, soit simple, soit un peu purgatif, le jour qu'ils ne se purgent pas.

« On peut préparer des lavements légèrement purgatifs de bien des manières ; nous indiquerons seulement les plus simples et les plus faciles à préparer, en commençant par les plus faibles.

« L'eau fortement *sucrée* avec du sucre, et mieux encore avec du *miel commun*, suffit souvent pour donner un effet convenable. Le *miel de mercuriale* est encore plus actif.

« Une ou deux cuillerées de sel de cuisine, dans la quantité d'eau voulue, constitue encore un moyen assez efficace.

« Au lieu de sel commun, on peut prendre vingt ou trente grammes d'un sel purgatif quelconque, tel que sulfate de soude, sulfate de magnésie, dont l'effet est un peu plus actif.

« Un lavement contenant 30 gr. de *manne commune* produit de bons effets.

« Enfin, le *séné*, la *rhubarbe* et la plupart des purgatifs simples ou composés, peuvent être employés dans ces lavements ; mais, nous préférons qu'on s'en tienne aux plus simples et aux moins énergiques, dont l'emploi ne présente aucune difficulté.

« Lorsque, par suite d'une grande irritabilité de l'intestin, un lavement est rendu trop vite et sans avoir produit l'effet voulu, on en donne, tout de suite, un second un peu moins volumineux. » (Dr Dehaut.)

Bien qu'en état de santé, il ne faut pas négliger de prendre un lavement pour peu que l'on soit constipé, ou relâché ou échauffé; on se traitera de la même façon pour les embarras de la tête, les insomnies accidentelles et les lassitudes momentanées; mais il ne faut pas faire un usage journalier de

lavement, à moins d'urgence, parce que les intestins finissent par ne plus évacuer sans y être sollicités par ce laxatif.

Trop chaud, le lavement relâche; trop froid, il constipe et peut causer de violentes coliques. Ne laissez jamais d'air entre le piston de la seringue et le liquide.

« Les lavements ne sont autre chose que les injections faites dans le rectum et le gros intestin. Ils ne peuvent atteindre l'intestin grêle par suite de la disposition anatomique de la valvule iléo-cœcale, qui unit les deux portions du tube digestif et qui a été appelé longtemps la barrière des apothicaires.

Les lavements rendent de grands



Laurier-casse.

services en hygiène et en thérapeutique, surtout depuis que les instruments perfectionnés en ont rendu l'emploi si facile.

« Les lavements froids constituent un des meilleurs moyens de combattre la constipation et les vertiges qui en résultent. Les lavements chauds doivent, au contraire, être proscrits pour cet usage, car ils affaiblissent les fibres élastiques de l'intestin dont ils paralysent, en quelque sorte les fonctions contractiles.

« Les lavements sont d'un grand secours dans la médecine de l'enfance.

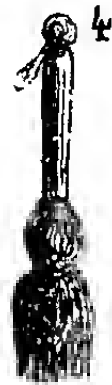
« C'est un moyen très-sûr et très-pratique d'administrer bien des médicaments tels que la quinine, les préparations vermifuges, etc. Presque toutes les substances peuvent être données par cette voie : le laudanum, la belladone, le tabac dans les hernies étranglées, les préparations purgatives, le nitrate d'argent.

« Ces lavements contenant ces substances sont les lavements *médicamenteux* qui ne peuvent être administrés sans ordonnance du médecin.

« Souvent aussi, dans certaines affections du tube digestif, on administre des lavements alimentaires de lait, de bouillon, de vin, et l'on arrive ainsi, parfois, à gagner un temps plus ou moins long, mais toujours très-précieux.

Formules de lavements : « 1° Lavement amidonné : Eau tiède, 1 verre; amidon ordinaire cru, 1 cuillerée à bouche. (Contre la diarrhée).

« 2° Lavement au sel marin : Sel marin, 1 cuillerée à bouche; eau tiède,



Lavette.

1 verre. (Purgatif utile dans les congestions de la tête).

« 3° Lavement laudanisé : Eau tiède, 1/2 verre; laudanum Sydenham, 12 gouttes. (Contre la diarrhée avec coliques).

« 4° Lavement vermifuge : Eau tiède, 1/2 verre; suie de cheminée, 2 cuillerées à café.

« 5° Lavement purgatif : Feuilles de séné, 15 gr.

« Faites bouillir dans :

Eau, 1 verre; ajoutez : sulfate de soude, 15 gr.

« 6° Lavement huileux : Huile d'olives, 6 cuillerées; eau tiède, 1/2 verre; jaune d'œuf, 1. (Contre la constipation avec coliques). » (Dr Filleau).

Lavement laxatif (*Codex*). Eau, 400 gr.; miel de mercurial, 100 gr.

Lavement laxatif. Décoction de guimauve, 300 gr.; huile de ricin, miel commun, de chaque 30 gr.

Lavement purgatif (*Codex*). Feuilles de séné, 15 gr.; sulfate de soude, 15 gr.; eau, 500 gr.

Lavement astringent. Eau d'amidon, gr., ou infusion de bistorte et de roses pâles (10 gr. de chaque pour 300 gr. d'eau). Ajoutez : laudanum de Sydenham, 5 gouttes.

Lavement anodin des peintres. Huile de noix, 200 gr.; vin rouge, 400 gr.

Lavement anthelminthique. Mousse de Corse, 12 gr.; eau, 375 gr.

Faites bouillir 10 minutes, passez, ajoutez : huile de ricin, 30 gr (Foy.)

Lavement d'assa fœtida. Assa fœtida, 1 à 5 gr.; décoction de guimauve, 250 gr. ; jaune d'œuf.

Lavement de copahu (*Velpeau*). Copahu, 30 gr.; laudanum, 1 gr.; jaune d'œuf; eau, 250,0.

Lavement purgatif des peintres. Séné, 8 gr. ; eau bouillante, 500 gr,

Faites infuser, passez et ajoutez : jalap en poudre, 4 gr.; diaphœnix, 30 gr.; sirop de nerprun, 30 gr.

Lavement de tabac (*Abercrombie*). Nicotine sèche, 1 gr.; eau bouillante, 200 gr

Faites infuser, passez. *Ileus, tétanos.*

Lavement commun. Faites chauffer de l'eau, ajoutez-y un peu de sel et une cuillerée de vinaigre.

Lavement composé. Ayez une poignée de pariétaire, 1 de mercuriale, 1 d'épinards, 1 de poirée, 45 gr. de casse et le même poids de cathulion, autant de sucre, autant de miel; 75 gr. d'huile commune. Faites bouillir les herbes dans une chopine d'eau; passez la décoction; délayez-y les autres drogues.

Lavements rafraîchissants. 1° Dans un demi-litre d'eau, ou mieux de lait clair, versez deux cuillerées de vinaigre; faites chauffer. En ajoutant 4 ou 5 gr. de camphre, vous obtiendrez un lavement pour les femmes ayant des chaleurs et des vapeurs.

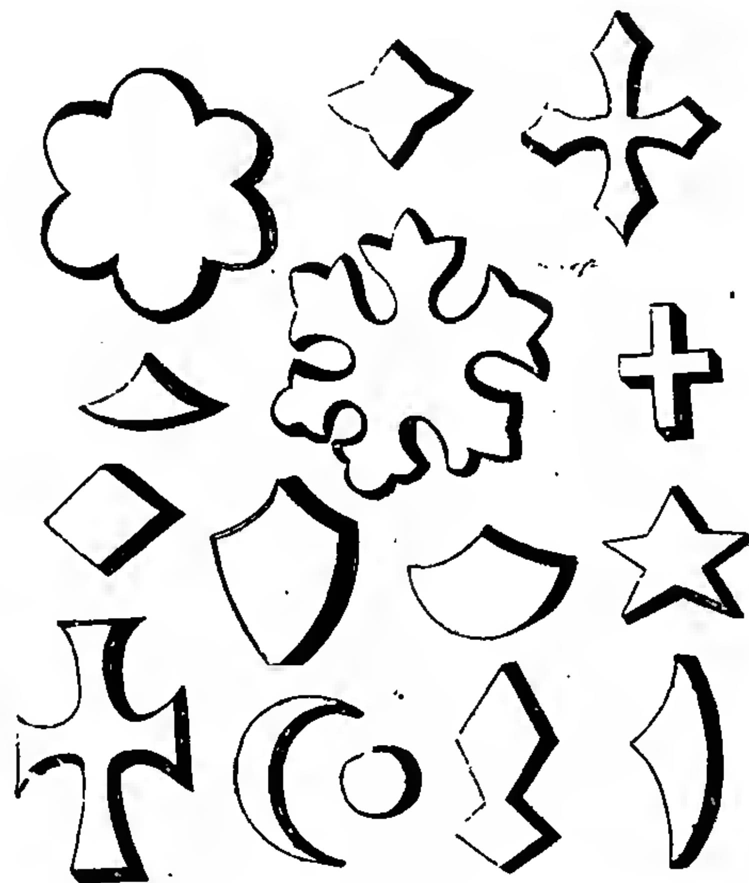
2° Faites bouillir une bonne poignée de son dans un demi-litre d'eau. Réitérez ce lavement 3 ou 4 fois par jour;

3° Dans les grandes chaleur de l'été, faites un lavement avec un demi-litre d'eau chaude et six cuillerées de vinaigre;

4° Faites bouillir laitue, chicorée blanche, concombre, citrouille, oseille, cerfeuil, pourpier, poirée ou autres plantes potagères; ajoutez à un demi-litre de la *décoction*, environ 80 gr. de sucre ou de miel rosat. Ce lavement rafraîchit et en même temps il est un peu purgatif;

5° Faites une décoction de feuilles de mauve et de mercuriale (1 poignée de chaque), dans un demi-litre de petit lait; s'il y a grande constipation, ajoutez à cette décoction 6 cuillerées de suc de mercuriale, en été; mais en hiver, faites-y bouillir 30 gr. de bon séné.

6° *Lavement pour constipation, sans tranchées*. Un quart de litre d'eau, même quantité de vinaigre, 120 gr. d'huile de noix, 120 gr. de miel;



Légumes découpés.

7° *Constipation avec tranchées*. Remplacez le vinaigre par de l'eau.

Lavement pour flux de ventre. Demi-litre de lait, 30 gr. de cassonnade, 2 jaunes d'œufs. Faites bouillir le lait ; ensuite délayez-y les jaunes d'œufs et la cassonnade.

Lavement purgatif pour douleurs de côté. Faites bouillir, un quart d'heure, trois quarts de litre d'eau, une poignée de grande scrofulaire et une petite poignée de camomille (fleurs et feuilles). Au bout d'un quart d'heure d'ébullition ajoutez une bonne pincée de graine de lin. Faites bouillir 3 minutes. Retirez de dessus le feu. Laissez infuser 1/4 d'heure. Passez.

Lavement apéritif pour faire évacuer glaires et bile. Dans 1 litre d'eau, faites bouillir deux bonnes poignées de lierre grimpant, jusqu'à réduction de moitié du liquide. Passez la *décoction* et faites-y dissoudre 15 gr. d'alun brûlé. Un ou deux lavements par jour.

Lavement émollient pour les fièvres. Décoction de feuilles de pariétaire, mauve, guimauve, mercuriale, séneçon et autres semblables; ajoutez 90 gr. de miel, après avoir passé.

Lavette (*Cuis.*). Petit ustensile en forme de pinceau, qui dispense de se tremper les mains dans l'eau en lavant la vaisselle.

Laxatif (*Méd.*). On appelle ainsi les substances qui purgent doucement et sans irriter. Les fruits acides, le sucre, la manne, la casse sont des *laxatifs*.

Layette (*Écon. dom.*). Il est indispensable, avant la naissance d'un enfant de lui préparer une layette composée de *chemises, brassières, langes, couches, bas, chaussons, bonnets, calottes* et *bavettes*. Le nombre de chacun de ces objets dépend de la fortune de la famille; mais il faut toujours que ce nombre permette de blanchir et de bien faire sécher les objets salis par l'enfant.

Lazagne. Cette pâte est nourrissante; mais les estomacs très-délicats ne s'en accommodent pas toujours. Les lazagnes s'apprêtent comme le macaroni et comme le vermicelle.

Brochet aux lazagnes. Voy. notre article Brochet.

Lèchefrite. Ustensile de forme oblongue que l'on place sous la broche et qui reçoit, par conséquent, les jus, les sucs du rôti.

Les lèchefrites en fer battu ont l'inconvénient de noircir les jus lorsque ceux-ci contiennent des marinades acides.

Lédon (*Hort.*). Joli arbuste dont on cultive trois espèces : le *lédon à feuilles étroites*, qui peut remplacer le houblon dans la fabrication de la bière; le *lédon à feuilles larges*, ou *thé du Labrador*, à feuilles persistantes, à fleurs blanches; le *lédon des marais*, à feuilles cotonneuses.

Ces arbustes se multiplient, au printemps, de rejetons et de marcottes; il leur faut de l'ombre et une terre de bruyère fraîche.

Légumes. Les légumes, en général, sont peu nourrissants, à moins qu'ils ne soient féculents; ils sont toujours relâchants, souvent rafraîchissants, quelquefois indigestes. Ceux qui en font un usage exclusif, se débilitent et s'affaiblissent.

Les *légumes féculents* (pois, haricots, fèves, etc.) doivent à leur enveloppe parcheminée leurs propriétés indigestes ; débarrassés de cette peau ils deviennent d'une facile digestion; c'est pour cela qu'il vaut toujours mieux les mettre en *purée*.

Les *légumes herbacés* (asperges, choux, haricots verts), sont plus légers et plus sains; ils doivent faire partie de tout bon régime alimentaire; ils conviennent mieux aux tempéraments sanguins qu'aux tempéraments lymphatiques.

Les légumes peuvent se conserver dans le sel ou dans la saumure, dans le vinaigre, dans la saumure vinaigrée et par la dessication. Nous renvoyons le lecteur au nom de chaque légume pour les procédés de conservation, ainsi que pour les recettes de cuisson de ces *légumes*.

Taille-légume. A notre article *Julienne*, nous avons parlé de divers instruments destinés à couper les légumes. Le véritable taille-légumes se compose d'une presse sous laquelle on place un moule. Ce dernier découpe les légumes. On change le moule lorsqu'on veut changer la forme des légumes découpés. Nous donnons, dans un de nos dessins, les différentes formes que l'on peut obtenir. On emploie les grands moules pour tailler les légumes destinés aux garnitures; les petits moules produisent les juliennes.

Lentilles (*Culture*). On cultive deux espèces de lentilles : la lentille *commune*, plate, mince et à bords tranchants et la lentille *à la reine*, plus renflée et plus petite. On les cultive en lignes ou en touffes, comme les haricots, dans un terrain léger plutôt que compacte; il n'y a pas besoin d'engrais ; on sème en mars, très-clair, si la terre est bonne.

La récolte est assez embarrassante, parce que les cosses, s'ouvrent dès leur maturité et que les graines se perdent. Il faut, avant la complète maturité, arracher les tiges qui commencent à jau-

nir. On les lie en bottes et on les laisse debout sur le terrain, la racine en bas. Au bout de quelques jours, on enlève les bottes à l'aide d'un drap, on les bat sur une toile ou sur un plancher. Comme elles se conservent mieux dans leurs gousses que de tout autre manière, on conseille de ne les battre qu'à mesure des besoins.

— (*Cuis.*). Quoique moins nourrissante que le haricot, la lentille est un légume des plus utiles, parce qu'elle est savoureuse, et qu'on ne la trouve indigeste, que lorsqu'elle n'est pas assez cuite; elle est stimulante, échauffante et sudorifique. Elle offre l'avantage de se conserver pendant plusieurs années, quand on a eu le soin de la passer au four ou à l'étuve, pour détruire les bruches; mais pour la cuisine, on fera, autant que possible, usage des lentilles de l'année; les lentilles larges et blondes sont ordinairement employées entières, les petites ou *lentilles à la reine* sont préférées pour la purée. Pour faire cuire les lentilles il faut éviter de se servir d'un vase de fonte ou de fer blanc, parce que le contact du métal les ferait noircir. Les lentilles s'apprêtent de la même manière que les *haricots blancs;* on donne toujours la préférence à celles qui sont bien rebondies, à peau lisse et d'un beau blond; quelques-unes portent de petites raies verdâtres; elles proviennent du Midi et ne sont pas moins bonnes que les autres.

Les lentilles ne se servent que comme légume sec; on les met cuire à l'eau froide que l'on fait chauffer lentement; si elles sont très-dures, on y ajoute quelques pincées de cristaux de soude. Pour leur donner meilleur goût, on peut y ajouter un morceau de salé; le bouillon est employé aux mêmes usages que celui des haricots.

Lentilles au naturel. On les égoutte, après les avoir fait cuire comme il vient d'être dit. On met dans la casserole un morceau de beurre ou de la graisse que l'on fait chauffer; ensuite on y ajoute les lentilles avec une cuillerée de farine; on tourne, on mouille avec du lait ou du bouillon.

Lentilles au jus. Lorsqu'elles sont égouttées, on les assaisonne avec du beurre ou de la graisse, on mouille de jus ou de bouillon. On les verse dans un plat, dont on orne le tour avec des œufs en chemise.

Lentilles en salade. On les égoutte et on les verse dans un saladier, avec fines herbes, sel, poivre, huile et vinaigre.

Lépidope. Poisson mince et large comme un ruban. Il est remarquable par la beauté des reflets argentés de ses écailles, lorsqu'il ondule à la surface de l'eau. On le trouve dans nos mers européennes; sa chair est très-estimée.

Lérot (*Animal nuisible*). Le lérot est un petit loir, commun dans nos pays du nord de la France; il commet les mêmes dégâts que le loir et on en délivre les jardins par les mêmes procédés.

Lessive. LESSIVAGE (*Econ. dom.*). La lessive est l'opération qui a pour but de nettoyer le linge. A Paris, elle a lieu dans de vastes établissements appelés *lavoirs.* Les blanchisseuses portent leur linge dans ces établissements et, le lendemain, il est lessivé et n'a plus qu'à être rincé. Dans les campagnes, il n'en est pas de même. Chaque maison doit être munie d'une *buanderie* (voy. ce mot). Depuis quelques années, l'usage des buanderies à la vapeur s'est répandu en raison de l'économie qu'elles procurent (voir notre article *blanchissage*). Nous allons ne nous occuper ici que de la lessive telle qu'elle s'opère le plus ordinairement.

Le linge étant sale, on l'*essange* sans retard.

Pour l'essanger, on le plonge dans de l'eau, froide ou chaude, on le savonne vigoureusement, on le bat et on la brosse au besoin.

S'il n'est pas destiné à être lessivé immédiatement, on le fait sécher et on le conserve en lieu sec.

Si vous n'avez pas à votre disposition de *buanderie* (voyez ce mot), voici comment il faudra agir :

Suspendez un grand chaudron dans la cheminée de la cuisine; à côté, placez un cuvier sur un trépied, de façon que le fond de ce cuvier soit au niveau du bord supérieur du chaudron; à l'aide d'un tuyau, à la base du cuvier, la lessive s'écoulera d'elle-même dans la chaudière. Il faut que l'espace entre les deux récipients soit d'aussi peu d'étendue que possible, pour que la lessive n'ait pas le temps de refroidir dans le trajet. Pour empêcher le linge de bou-

cher l'entrée du tuyau, placez à l'endroit où celui-ci pénètre dans le cuvier, un petit morceau de tuile courbe ou une assiette. Voici maintenant comment vous opérez, que ce soit dans la buanderie ou avec un chaudron. Garnissez l'intérieur du cuvier d'une grosse toile qui déborde le dessus de quelques centimètres.

Placez au fond du cuvier, une partie du gros linge tel que les draps pliés et roulés; puis les nappes, puis les che-



Lentille.

mises; puis le linge fin, les serviettes, les mouchoirs, les bas blancs tournés à l'envers; recouvrez le tout de gros linge, de torchons et du linge de cuisine. Que chaque couche de linge soit bien foulée et que les vides soient exactement emplis; ayez soin de mouiller chaque couche au fur et à mesure que vous la formez.

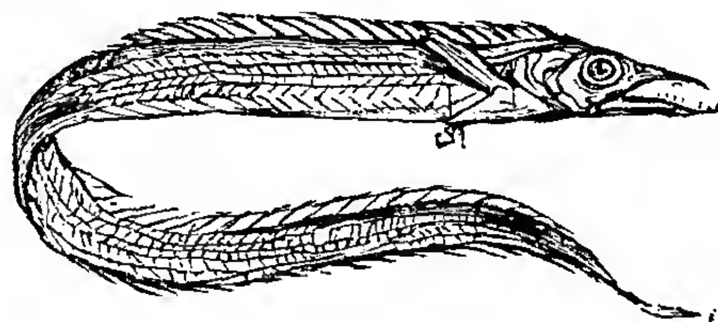
Quand tout est ainsi disposé, ramenez, sur le linge, les bords de l'enveloppe qui a servi à garnir le cuvier; recouvrez d'une grosse toile pliée en 4 et qui soit assez large pour retomber de 30 centimètres autour du cuvier; sur cette toile, étendez la cendre en une couche bien égale; mouillez cette cendre, dont il faut 10 litres pour 100 litres de linge mouillé; il en faut moins pour le linge fin ou peu sali.

Cette cendre doit être de bonne qualité, sinon, vous seriez forcé d'ajouter à la lessive un peu de potasse ou des cristaux de soude, quand l'eau commencerait à être tiède.

Quantité d'eau nécessaire à une bonne lessive; il faut que le linge baigne complétement dans le cuvier et que la chaudière soit un peu plus qu'à demi-pleine.

Opération. Commencez par chauffer très-peu l'eau de la chaudière et augmentez le feu graduellement, pour ne pas échauder la lessive.

Prenez l'eau de la chaudière et versez-la sur le cuvier, à l'aide d'une cas-



Lépidope.

serole en métal. La cendre ne doit jamais rester à sec. La lessive doit couler pendant 12 heures au moins; 6 ou 7 heures suffiraient pour du linge fin seulement. On laisse encore égoutter le linge pendant la nuit, en ayant soin de le couvrir d'une vieille couverture destinée à maintenir la chaleur. On utilise sans retard l'eau de la chaudière, pour y tremper les bas et les chaussettes de couleur, et pour y nettoyer les ustensiles de cuisine et de ménage. Le lendemain, on décuve le linge, on l'entasse dans des sacs, d'où on ne le retire qu'au fur et à mesure qu'on le lave. Il faut le laver à grande eau, le rincer et le savonner avec soin. On le tord enfin, et on l'étend pour le faire sécher.

Il convient de l'enlever des cordes, quand il est à demi sec, pour le repasser ou l'empiler, afin qu'il se déride et prenne un bon pli. Les draps doivent être étirés dans le sens de l'ourlet et pliés par la lisière; les serviettes, éti-

rées de la même façon, seront pliées en trois par l'ourlet; tout le linge doit être plié à l'envers.

Pour empiler le linge, on ne le plie qu'à demi, et on le charge d'un poids assez lourd posé sur une planche, pendant 10 ou 12 heures; il faut ensuite l'étendre sans le déplier, pour le faire sécher; il est alors aussi ferme et aussi lisse que s'il avait été repassé.

Le linge sec qui doit être repassé, mais qui ne peut l'être de suite, sera enveloppé avec soin, afin qu'il ne jaunisse pas. Pour le repasser, on le pliera, comme il a été dit, on l'arrosera et on l'empilera pendant 2 ou 3 heures (voy. *repassage*).

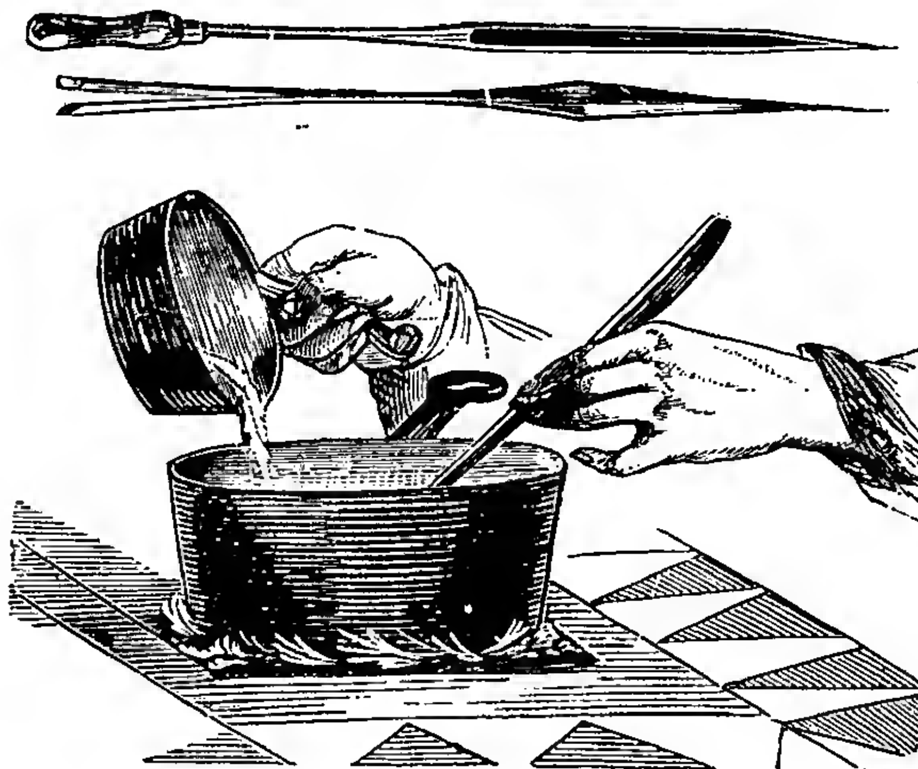
Dans les pays où l'on ne brûle que du charbon de terre, il est impossible de se procurer de bonnes cendres ; il faut remplacer celles-ci par du carbonate de soude (sel de soude) que les épiciers et les droguistes vendent à bas prix. 6 kilogr. de ce sel, un demi kilog. de savon râpé et 50 litres d'eau, suffisent pour 200 kilogr. de linge.

Léthargie (*Méd.*). « La léthargie est caractérisée par un sommeil profond et prolongé pendant lequel il y a une suspension incomplète des phénomènes vitaux, mais suffisante pour simuler la *mort* (Voyez ce mot). Parfois on entend ce qui se passe autour de soi sans pouvoir proférer une seule parole. On rapporte qu'un cardinal en léthargie, et regardé comme mort, entendait les préparatifs de ses funérailles et voyait le pillage de sa maison par ses domestiques sans pouvoir exprimer sa volonté, lorsqu'un singe, en s'affublant de ses insignes et en faisant des contorsions, lui arracha un éclat de rire qui le tira de cet état. On a rapporté souvent que des personnes en léthargie avaient été inhumées vivantes et s'étaient rongé les membres pour satisfaire la faim qui les dévorait. Il n'est que trop vrai que des victimes d'une mort apparente sont descendues vivantes dans la tombe; mais ces histoires de poignets rongés sont aussi fausses qu'impossibles; car une personne vivante, ensevelie dans un cercueil et recouverte de près de deux mètres de terre, ne peut nullement se mutiler, et la mort réelle succède promptement à la mort apparente par le défaut d'air, ou par la stagnation du sang veineux dans le cœur. »

Dr Dupasquier.

Levain (*Econ. dom.*). Le pain sans levain est lourd, indigeste et de mauvaise qualité.

Manière prompte et facile d'obtenir du levain. Faites bouillir 500 gr. de farine de bonne qualité, 125 gr. de cassonnade, une poignée de sel, dans 10 litres d'eau, pendant 1 heure. Laissez reposer,



LIAISONS

Position des mains pour les liaisons.

24 heures, 1 litre de ce mélange suffit pour 9 kilos de pain.

Le *levain ordinaire* est une portion de pâte prélevée à la fin de chaque opération et conservée pour les *pétrissages* suivants. Mais pour remplir son but, ce levain a besoin de subir plusieurs opérations :

1° Placez-le dans un lieu d'une température toujours uniforme et douce ; après 7 ou 8 heures de repos, il augmentera graduellement de volume et laissera dégager une odeur alcoolique agréable. Vous aurez alors ce qu'on appelle le *levain chef;*

2° Pétrissez ce levain avec une quantité d'eau et de farine suffisante pour doubler son volume, tout en le conservant ferme. Vous aurez obtenu le *levain de première;*

3° Six heures après, renouvelez ce travail, par une addition d'eau et de farine; vous aurez le *levain de seconde*. Il faudra avoir soin d'ajouter plus d'eau que de farine, pour obtenir une pâte molle;

4° Et enfin, le *levain de tous points*, se manipule comme les précédents; son volume, en hiver, doit être égal, à peu près, à la moitié de la pâte nécessaire pour une fournée ; en été au tiers seulement.

Levraut. Pour savoir si un lièvre est jeune, écartez-lui les oreilles. Si la peau se relâche facilement, c'est un signe de jeunesse; mais si elle n'a aucune élasticité, le lièvre est vieux.

Les levrauts, ainsi que les lapereaux, se distinguent à une petite tumeur, grosse comme une lentille, qu'ils ont aux pattes de devant, au-dessus de la jointure et en dehors. Le levraut se fait cuire à la broche, comme le lièvre.

Levraut sauté (*Entrée*). Coupez l'animal par morceaux, comme un lapin en gibelotte; faites-le *sauter* avec du beurre, sur un feu vif, jusqu'à ce qu'il ait pris couleur. Ajoutez ensuite un verre d'eau et un peu de vin blanc ou un filet de vinaigre; faites bouillir cinq minutes ; ajoutez persil, ciboules hachées, sel, poivre et champignons hachés et *cuits pour garniture;* laissez bouillir quelques minutes, servez.

Les levrauts et les lapereaux rôtis se coupent en travers sans détacher le râble; les convives reçoivent ainsi, avec une portion des côtes, une portion de râble, partie délicate que chacun envie.

Levraut au chasseur (*Entrée*). On n'emploie que le train de derrière. On le fait mariner pendant 8 ou 10 heures dans un jus de citron, de l'huile, du poivre, du sel, du laurier et du thym. On fait revenir de petits lardons avec du beurre dans une large casserole. On y ajoute ensuite le levraut sans le dépecer, en le faisant cuire bien également partout. A demi-cuisson, on ajoute un demi-verre de bouillon, une cuillerée d'eau-de-vie ; un peu avant de servir, on ajoute la marinade.

Lèvres (*Gerçures des*). Humectez-vous les lèvres d'*huile d'amandes douces*, ou de pommades adoucissantes. Il n'y a rien à faire aux gerçures qui annoncent la fin des fièvres.

Levûre. On appelle ainsi l'écume qui s'élève à la surface de la bière en fermentation.

Cette écume égouttée, pressée et réduite en pâte, est un ferment très-énergique, d'un grand usage dans la pâtisserie pour la fermentation des pâtes.

Desséchée, elle se conserve indéfiniment.

« Pour la panification, dit M. P. Joigneaux, nous pensons qu'il est plus utile de mêler cette levûre avec moitié de levain de pâte, parce que la levûre, employée en trop grande quantité, communiquerait au pain une partie de l'amertume et de l'odeur spéciale de la bière, et surtout du houblon. Toutes les fois que nous avons été obligé d'avoir recours à l'emploi de la levûre de bière, nous nous sommes très-bien trouvé de la laver à grande eau avant de nous en servir. »

La bonne levûre est facile à reconnaître, grâce à sa légère odeur aromatique qui doit être sans mélange de goût acide ni putride; elle forme une pâte d'un gris blanchâtre, uniforme, fragile, ni glissante, ni poisseuse; si elle a été falsifiée avec de la fécule, de l'argile ou du plâtre, vous démasquerez la fraude en délayant un peu de levûre dans de l'eau, en laissant reposer et en examinant la couche inférieure du dépôt qui se compose des matières étrangères.

Moyen de conserver la levûre. Battez une certaine quantité de levûre, jus-

qu'à ce qu'elle soit claire; étendez-en une couche mince dans un plat de bois, bien propre et bien sec; renversez ce plat de façon à préserver la levûre du contact de la poussière, mais non de l'air qui doit la sécher. Quand cette couche est sèche, mettez-en une seconde; faites-la sécher de la même façon et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez épuisé toute votre levûre. Cette levûre desséchée et mise dans des boîtes d'étain se conserve presque indéfiniment. Quand vous en aurez besoin, vous en couperez un morceau que vous ferez fondre dans l'eau tiède pour l'employer comme de la levûre fraîche.

Levûre de pommes de terre. Cette levûre est très-bonne pour les détrempes de pâtisserie. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien molles, 500 gr. de pommes de terre farineuses. Pelez-les; écrasez-les; mêlez-les avec de l'eau chaude, pour leur donner la consistance ordinaire de la levûre de bière; mêlez-y 60 gr. de mélasse; mettez au chaud; ajoutez, dès que la pâte commence à fermenter, deux grandes cuillerées à soupe de bière; mêlez; mettez en lieu modérément chaud; au bout de 24 heures, après que la fermentation se sera opérée, vous aurez un litre environ de levûre.

Liaison (*Cuisine*). Substance (jaunes d'œufs, farine, fécule, crème, gelée de viande, etc.) que l'on introduit dans une sauce pour l'épaissir et lui donner de la consistance. L'art des liaisons est un des grands secrets de la cuisine; il faut qu'elles soient onctueuses, insinuantes et qu'elles *lient* parfaitement toutes les parties d'un ragoût de manière à n'y jamais dominer, ni mieux faire sentir leur présence; les liaisons ne doivent se faire sentir que par l'accord simultané de toutes les substances constituantes d'une sauce. Elles ne se mettent dans les sauces qu'au moment de servir celles-ci, qui ne doivent plus alors être remises sur le feu, sous peine de *tourner*.

Liaison à l'allemande. Cette liaison a pour base la farine détendue dans l'eau, le lait ou le bouillon, suivant l'emploi qu'elle doit recevoir. La couleur en est d'un blanc jaunâtre.

Recette. Nous fixerons les proportions de farine et de liquide à chacune des recettes auxquelles cette liaison s'appliquera. Qu'il nous suffise de dire ici: délayez de la farine dans un des liquides ci-dessus; passez au *chinois;* versez d'un main dans le mets que vous voulez lier, en agitant de l'autre main, avec une cuiller.

Il ne faut pas confondre la *liaison à l'allemande* avec la *sauce à l'allemande.*

Liaison au roux. Le mauvais beurre ne produit que des roux lourds et indigestes; un roux bien fait peut, dans des mains habiles, remplacer les sauces espagnoles, allemandes et veloutées (Voy. *Roux.*)

Liaison à l'œuf. Cette liaison s'emploie pour potages, blanquettes, fricassées, etc. Le premier soin, pour lier à l'œuf, est de laisser la sauce hors du feu pendant 2 minutes au moins, pour la faire refroidir et l'empêcher de tourner. La liaison se fait en prenant 1, 2 ou 3 cuillerées de la sauce et en mêlant cette partie de la sauce avec les jaunes d'œufs. Il faut tourner jaune et sauce pour bien briser les œufs; on verse la liaison ainsi faite dans la sauce; on remet le tout sur le feu et on continue à remuer avec la cuiller de bois jusqu'au premier bouillon.

Liaison au sang. On a du sang de volaille ou de gibier, et on fait la liaison comme pour la liaison à l'œuf, en mêlant d'abord une partie de la sauce avec le sang, et en remuant ensuite jusqu'au premier bouillon.

Liaison au beurre. On appelle *liaison au beurre* la partie de beurre que l'on ajoute aux légumes et aux sauces au moment de les servir. Il faut ne mettre ce beurre qu'au dernier moment et ne plus faire chauffer, parce que le beurre ajouté perd son goût et peut être considérer comme perdu.

Liaison au beurre et à la crème. C'est la liaison des soupes et potages; elle se fait avec un mélange de beurre et de crème que l'on met dans la soupière en agitant pour bien fondre le mélange dans la soupe au moment de servir. Pour légumes et sauces, il faut verser beurre et crème dans la casserole, bien les mêler sur le feu, et les retirer aussitôt pour servir.

Lichen. Plante d'Islande, très-chargée en principes mucilagineux et employée avec succès dans les affections chroniques de poitrine, s'emploie: en tisane, 8 gr. de lichen pour un litre

d'eau ; en gelée, pâte, saccharure, tablettes et sirop.

Cette plante a l'apparence d'une feuille sèche, semblable à du parchemin; elle forme des touffes serrées; elle est d'un rouge foncé à la base et d'un gris blanchâtre à sa partie supérieure. On la rencontre sur les hautes montagnes : Alpes, Vosges, Cévennes.

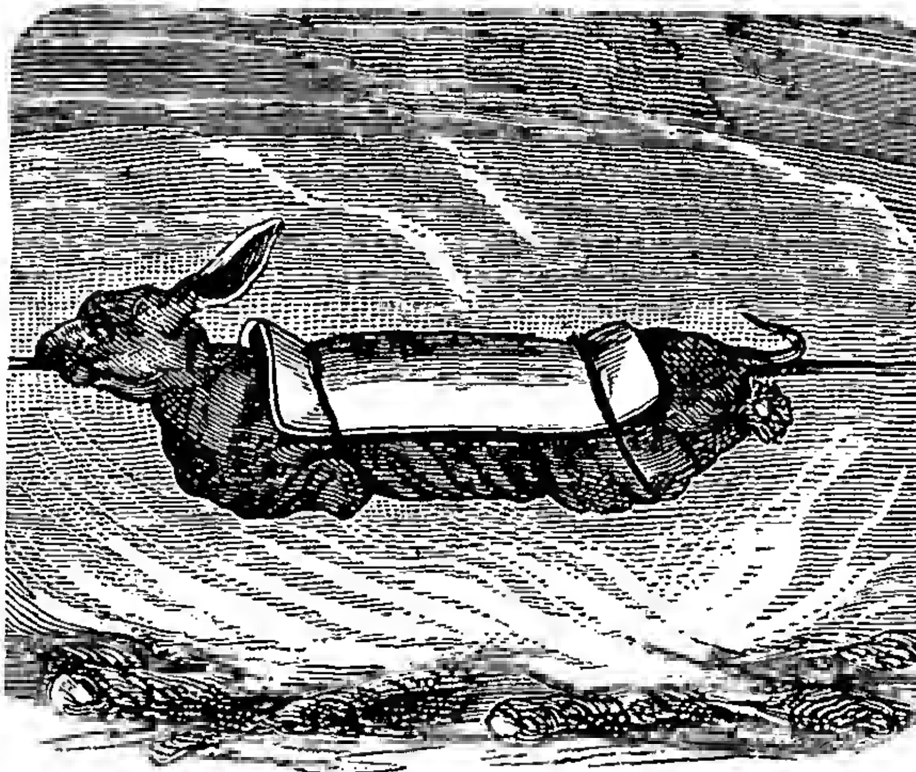
Le lichen contient deux principes différents : l'un, nourrissant et émollient; l'autre, amer et fortifiant. On peut utiliser ces deux principes séparément l'un de l'autre. Si l'on ne veut, par exemple, conserver que la matière nourrissante et adoucissante, on jette sur le lichen, à plusieurs reprises, une certaine quantité d'eau bouillante pour enlever tout le principe amer ; ensuite on le fait bouillir, pendant une heure, dans de l'eau qui s'empare de ses principes nourrissants et adoucissants. Veut-on, au contraire, faire usage des deux principes? on fait bouillir la plante dans une seule eau sans infusion ni lavage préalables.

Dépouillé de son principe amer, le lichen est employé contre les inflammations de l'intestin, dans les catarrhes aigus du poumon, dans la diarrhée avec fièvre et vive douleur du ventre.

Voici la manière d'en obtenir une tisane calmante, employée dans les affections de poitrine pour faciliter l'expectoration.

Ayez 33 gr. de lichen, faites-le bouillir dans un litre d'eau, jusqu'à ce que cette eau soit réduite d'un tiers; passez la décoction à travers un linge; sucrez.

Lie des vins (*Econ. dom.*). On ne doit point perdre la lie des vins ; mais il faut en faire du vinaigre, de la façon suivante : Enfermez votre lie dans de petits sacs en toile; pressez ces sacs, de façon à en faire sortir tout le liquide qu'ils contiennent. La meilleure manière de les presser, est de les mettre entre deux planches, et de placer des poids très-lourds sur le tout. Le vin de lie, reçu dans un baquet, sera réduit en vinaigre, de la façon ordinaire. (Voy. *Vinaigre*).



Lièvre bardé à la broche.

Lienterie (*Méd. dom.*). On appelle ainsi les évacuations fréquentes et liquides d'aliments à demi digérés auxquelles les jeunes enfants sont sujets. Pour combattre cette maladie, il faut multiplier les repas, donner peu à manger à la fois, et ne permettre aux enfants que des aliments légers et de facile digestion. Si le mal persiste pendant plusieurs jours, appelez le médecin.

Lierre commun. *Lierre grimpant* ou *Lierre à cautères.* Les fruits de cette plante ont des propriétés purgatives assez marquées. Dans quelques campagnes, les habitants se purgent en avalant 8 ou 10 de ces fruits.

On tire un grand parti de cette plante comme ornement des jardins, pour

tapisser le sol sous les massifs d'arbustes, pour former de larges bordures autour des pièces de gazon et pour masquer soit un pan de mur soit le tronc d'un arbre mort accidentellement. Lorsqu'il est arrivé au sommet de l'arbre, on y adapte un cercle de tonneau, et les rameaux, en s'allongeant, retombent autour du cercle en forme de parasol de l'effet le plus gracieux. On peut planter ce lierre en toute saison ; mais principalement en automne, il prend racine partout, même sur les roches et sur les murs.

Les feuilles de lierre servent à panser les *cautères*. Macérées dans le vinaigre elles s'appliquent, comme caustiques, sur les cors aux pieds que l'on a eu soin de ramollir par un bain et d'enlever, autant que faire se peut, pour appliquer la feuille sur la plaie. On place quelquefois des feuilles de lierre sur des brûlures du premier et du deuxième degré; mais il faut avoir soin de faire bouillir ces feuilles dans l'eau. On enveloppe le tout avec des compresses trempées dans l'eau tiède qui a servi à faire bouillir les feuilles, et on renouvelle souvent.

LIERRE TERRESTRE, *Couronne de terre, Rondette*. C'est une plante rampante, vivace, commune partout, dans les bois humides, les haies et les buissons.

Le lierre terrestre est excitant, amer et paraît jouir d'une action spéciale sur les poumons.

— Les feuilles vertes et fraîches de cette plante jouissent d'une grande réputation.

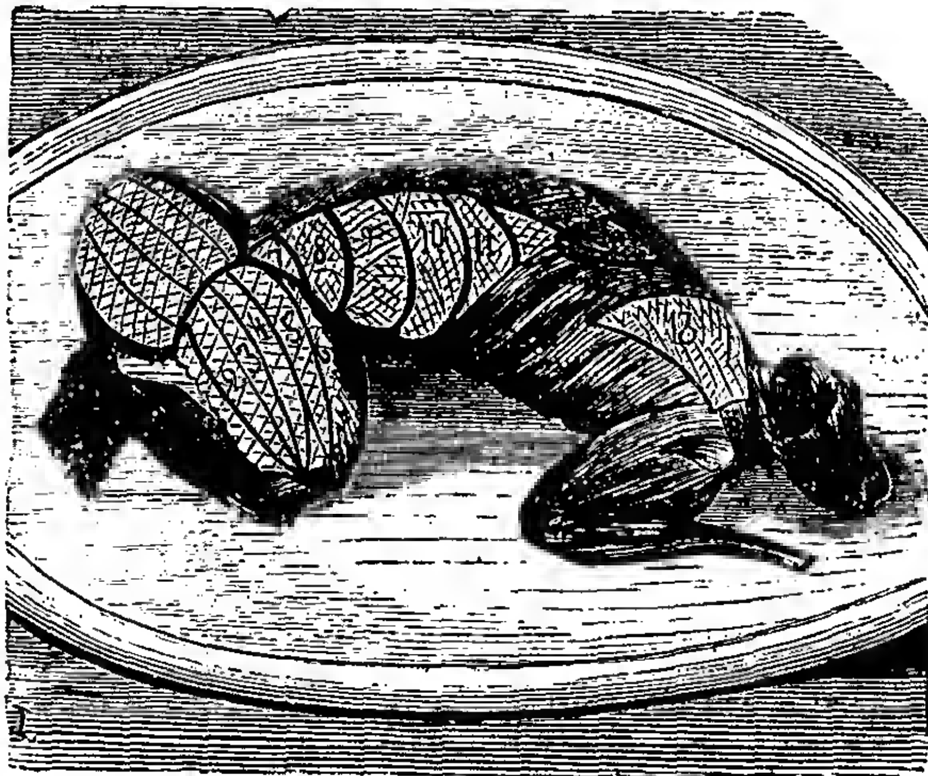
Des *infusions* de 10 à 15 grammes de ses feuilles dans 1 litre d'eau, infusions que l'on édulcore d'un peu de miel, sont recommandées contre la toux, l'asthme et le catarrhe pulmonaire.

Lieux d'aisance (*Econ. dom.*). Cette partie de l'habitation doit être aussi éloignée que possible des chambres, des cuisines, etc. Elle sera spacieuse, bien éclairée et bien aérée. On la maintiendra dans la plus grande propreté.

Les lieux non construits *à l'anglaise* (avec cuvette et réservoir d'eau) exhalent presque toujours une mauvaise odeur. Voici un moyen économique de les désinfecter :

Faites dissoudre 250 gr. de sulfate de zinc, ou la même quantité de chlorure de zinc, dans un seau d'eau chaude; lavez les lieux d'aisance avec ce mélange.

Lorsqu'on veut vider une fosse, il est toujours prudent de désinfecter les matières qu'elle contient. Pour cela, on fait dissoudre 1 kilogr. de sulfate de zinc dans un seau d'eau, pour une fosse d'un mètre cube. On verse ce liquide dans la fosse 12 heures avant de procéder à la vidange et on agite avec



Lièvre rôti.

une perche. Si la dose de sulfate ne suffisait pas, on pourrait l'augmenter.

Lièvre. Le lièvre des pays accidentés et montagneux est préférable à celui des plaines. De même, on estime plus que les autres, les lièvres qui ont été forcés ou courus longtemps à la chasse.

Comme les très-gros lièvres ne sont pas très-bons rôtis, on les met en pâté ou en civet; on ne peut, au besoin, les mettre à la broche, qu'après les avoir passés pendant plusieurs jours dans une marinade; sinon, après les avoir dépouillés, on les attendrit en battant les chairs à petits coups de rouleau de pâtisserie, en ayant soin de ne pas briser les os. Ils reprennent leur forme en cuisant et paraissent aussi tendres que s'ils avaient été tués depuis plusieurs jours.

Lièvre trois quarts. C'est le lièvre arrivé au terme de sa croissance; il est le plus estimé. La chair en est stimulante, succulente, savoureuse et d'assez facile digestion, surtout chez les personnes qui prennent de l'exercice ; mais elle ne convient pas aux personnes irritables, faibles, délicates ou échauffées.

Le lièvre mâle s'accouple assez facilement avec la femelle du lapin, lorsqu'il a été élevé avec elle dès sa jeunesse. Les métis produits par cet accouplement sont délicieux et de beaucoup supérieurs aux lapins.

Lièvre mariné à la broche (*Rôt.*). Dépouillez et videz le lièvre; ôtez la seconde peau ou pellicule qui se trouve sur les filets et les cuisses. Faites-le mariner pendant 20 heures au moins avec huile, sel, poivre, épices et aromates. Faites-le rôtir pendant trois quarts-d'heure.

Voici la sauce qui accompagne le lièvre ; faites revenir le foie avec beurre et échalotes hachées très-fin; pilez très-finement le tout; mouillez avec de l'eau et du vin blanc, salez, poivrez, acidulez de vinaigre ou de jus de citron. *liez au sang.*

Lièvre rôti. Ayez un lièvre *trois quarts* d'environ 2 kilogr. 1/2. Dépouillez-le, videz-le. Réservez le sang pour la sauce. Le foie a souvent de graves inconvénients pour la santé. Coupez le lièvre en deux, sur les reins, de façon que les rognons restent attachés au morceau de derrière ; réservez le devant pour civet. Faites une fente au nerf d'une patte, et passez l'autre patte dans cette fente, pour qu'elles se tiennent croisées ; pour bien réussir cette opération, vous aurez eu soin de couper la patte au-dessous de l'osselet, de manière que celui-ci reste attaché à la cuisse. Arrosez d'un peu de sang la place des filets et des cuisses. Passez le lièvre au-dessus d'un feu flambant pendant 1 minute, afin de roidir les chairs, ce qui facilite l'opération du piquage. *Piquez* les cuisses et les filets, comme pour un *fricandeau.* Embrochez ; faites cuire pendant une demi-heure environ; il faut que le feu soit plus actif du côté des cuisses que sur les filets. Servez sur le plat le côté piqué en dessus. Servez à part une *sauce poivrade* liée avec le sang du lièvre.

Manière de découper le lièvre rôti. Lorsque vous avez fait rôtir le lièvre entier, commencez par enlever d'un seul coup de couteau la partie de la cuisse qui comprend les nos 23 et 4; divisez ensuite cette partie en trois morceaux. Enlevez l'autre partie (5 et 6), divisez-la en deux morceaux. Enlevez le filet ou râble, partie la plus délicate, que vous lèverez en partant de la ligne du dos et en descendant obliquement de 7 à 11. Enlevez ensuite le no 12 de la même façon, avec tout ce qui reste de chair, jusqu'auprès de l'épaule. Pour enlever le no 13, désarticulez l'épaule à sa partie la plus étroite, en passant le couteau tout autour et en dessous. Opérez de l'autre côté, de la même façon. Lorsqu'on n'a fait rôtir que le râble et les pattes de derrière on les découpe comme si le lièvre était entier.

Lièvre rôti au chasseur. « La recette du *lièvre rôti au chasseur* vaut la peine d'être indiquée et d'être retenue :

« Vider le lièvre sans le dépouiller de sa peau ; en remplir l'intérieur d'une farce faite du foie du lièvre, de foie gras, ou, à défaut, de foie de veau bien blanc, de persil et de ciboule ; le tout haché, pilé et assaisonné d'un fort morceau de beurre, sel et poivre; recoudre soigneusement le ventre du lièvre, pour que rien ne s'en échappe; mettre le lièvre en broche et le faire rôtir à petit feu; lorsque la peau se détache, le débrocher, enlever toute la peau qui lui reste et le servir, accompagné ou masqué d'une *sauce poivrade.* »

(LE BARON BRISSE).

Lièvre rôti à l'Anglaise. On le pique et on lui donne, autant que possible, la forme d'un lièvre au gîte, en lui conservant les pattes que l'on dépouille sans ôter les griffes; on conserve aussi les oreilles que l'on se contente d'échauder. On garnit l'intérieur de l'animal avec une farce faite de son foie (moins l'amer), de mie de pain cuite au lait et desséchée, de beurre, 4 jaunes d'œufs crus, de sel, de poivre, d'épices, un oignon haché et cuit de manière à rester blanc, 2 feuilles de sauge en poudre. On recoud la peau du ventre; on met le lièvre à la broche, après l'avoir bardé; on le couvre d'un plafond beurré que l'on retire un quart d'heure avant de finir la cuisson. On sert avec de la gelée de groseilles dans une saucière.

Lièvre aux champignons (*Entrée*). Les restes d'un lièvre cuit à la broche se préparent, coupés par tranches, comme le bœuf au gratin, mais sans chapelure et sans gratiner.

Lièvre désossé en daube (*Entrée*). On désosse entièrement un lièvre, on le pique de gros lard assaisonné d'épices; on le roule, de façon à placer les chairs minces dessous le râble et de façon que celui-ci forme une espèce de ballon que l'on ficelle. On le met dans une casserole, avec des oignons, des carottes, un bouquet garni, que l'on ficelle avec les os. On couvre le tout de bardes de lard; on mouille de deux verres de vin blanc et de la même quantité de bouillon; on sale. On applique un papier beurré pardessus. Quand ce lièvre est cuit, on le sert froid ou chaud, sur le jus de la cuisson dégraissé et passé au tamis.

Lièvre à la minute (*Entrée*). On dépèce ce lièvre comme pour le civet; il faut qu'il soit encore chaud. On recueille le sang, que l'on met dans un chaudron, avec le lièvre, 125 gr. de lard coupés en morceaux, un gros bouquet garni, un oignon, un peu de sel, beaucoup de poivre, un litre et demi de bon vin rouge capiteux; on accroche le chaudron à la crémaillère, sur un feu clair, de bois sec. La flamme doit entourer le chaudron. Dès le premier bouillon, le vin prend feu; on le laisse brûler. Quand il s'est éteint de lui-même, on roule légèrement 185 gr. de beurre dans la farine, on l'ajoute au lièvre; on laisse réduire la sauce. Il ne faut pas plus d'une demi heure en tout. Si le vin n'est pas assez capiteux, on y ajoute de l'eau-de-vie pour le faire brûler.

Lièvre haché en terrine (*Entrée*). Le lièvre doit être tué depuis peu de temps. On le désosse. On fait un hachis avec le lièvre, 500 gr. de rouelle de veau, 500 gr. de porc frais maigre, un peu de gras de bœuf, du persil, de la ciboule, du thym, du laurier, de l'ail, du poivre et du girofle. On garnit une terrine avec des bardes de lard; on y place le hachis, mêlé de 250 gr. de lard en morceaux. Sur le hachis, on verse un verre d'eau-de-vie, on couvre de bardes de lard, on recouvre avec le couvercle, qui doit fermer hermétiquement, on lute avec de la pâte et on fait cuire au four pendant 4 heures.

Civet de lièvre (*Entrée et déjeuner*). A notre article *Civet*, nous avons donné une recette du civet tel qu'on le fait ordinairement à Paris. Mais voici une autre recette qui nous est communiquée par un chasseur périgourdin.

Le lièvre étant découpé, on le fait revenir avec quelques morceaux de jambon ou de poitrine de cochon; on le retire de la graisse lorsqu'il est un peu jaune; on fait jaunir dans la graisse quelques petits oignons, que l'on retire à leur tour. On fait un roux avec la graisse et de la farine en quantité suffisante. On mouille ce roux avec moitié eau et moitié vin blanc de Bergerac ou vin rouge de Bordeaux; on ajoute le lièvre et les morceaux de porc. Il faut que le tout baigne convenablement; on sale, on poivre, on assaisonne d'un bouquet garni, d'une gousse d'ail, de deux clous de girofle et, si l'on veut, d'un peu de muscade râpée. On fait partir à grand feu pour réduire le mouillement; ensuite, on laisse cuire doucement pendant une heure. C'est alors que l'on y ajoute des champignons tournés pour garniture, auxquels on pourra mêler quelques fonds d'artichaut ou même des truffes; en même temps, on met dans la casserole les petits oignons revenus comme il a déjà été dit; si au lieu de vin, on a employé de l'eau ou du bouillon, on doit, en ce moment de la cuisson, ajouter 2 ou 3 verres de vin. On laisse terminer la cuisson, qui dure plus ou moins suivant l'âge de l'animal; au moment de servir, on lie au sang. On

dresse les morceaux en pyramide, on verse la sauce dessus et on orne avec les légumes mêlés de croûtons frits.

Civet à la galopade. On bat les chairs du lièvre pour les attendrir; on le découpe; on le fait roussir; on le saupoudre de farine; on mouille de vin rouge et on ajoute le sang. Ensuite on fait partir vivement. Au bout d'une demi-heure, on ajoute des oignons revenus et des champignons tournés; on assaisonne et on fait cuire encore une demi-heure.

Civet de lièvre à la Charles IX. « Après avoir fait mortifier un beau levraut trois quarts pendant deux fois vingt-quatre heures, le dépouiller en en réservant le sang et le couper en morceaux d'égale grosseur. Tailler en gros dés de la poitrine de porc frais et faire revenir ensemble dans une casserole sur un feu vif, morceaux de lièvre et de porc frais. Quand le tout a pris couleur, le saupoudrer de farine; laisser roussir, puis mouiller par moitié de bon vin rouge et de bouillon chaud. Assaisonner de sel, poivre, forte pincée de quatre épices, bouquet garni et gousse d'ail, puis incorporer successivement dans le civet :

« 12 poires tapées;

« 12 beaux pruneaux sans noyaux;

« 12 champignons tournés;

« 12 petits oignons blancs;

« Et 60 grains de raisins secs épépinés.

« Quand la saison le permet, on ajoute encore :

« 12 beaux marrons grillés et épluchés;

« Et quelques lames de truffes noires.

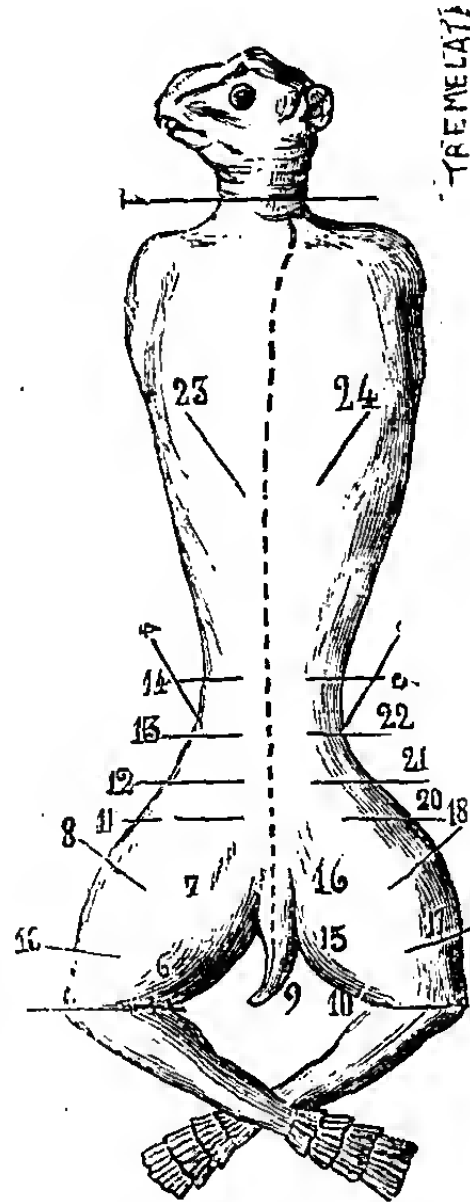
« Et faire cuire à feu doux.

« Un quart d'heure avant de servir ce civet, qu'il ne faut point dégraisser, écraser le foie et la cervelle du lièvre, les mêler au sang mis en réserve; délayer le tout avec un demi-verre de vin rouge et du jus obtenu en faisant suer une tranche de jambon dans une casserole, et avec cet appareil, lier la sauce, qui, dès lors, ne doit plus bouillir!!! » (Le Baron BRISSE.)

Râble de lièvre à la Castiglione. « Parez le râble d'un bon lièvre, piquez-le ensuite avec des filets d'anchois bien dessalés. Faites mariner ce râble une journée dans un demi verre de vinaigre, en y ajoutant un oignon coupé en rouelles, une branche de thym et laurier, quelques grains de poivre et un clou de girofle. Mettez le tout au four dans un plat en terre, en ajoutant un morceau de beurre, assaisonnez légèrement et ayez soin d'arroser continuellement le râble avec sa marinade. Aussitôt cuit, dressez le râble sur plat, passez le peu de fond qui reste et versez-le dessus. »

(*Figaro.*)

Râble de lièvre au fromage blanc. Un râble de lièvre étant convenablement paré et assaisonné de sel et de poivre,



Dissection du lièvre rôti.

couvrir une grande feuille de papier d'office d'une couche de fromage blanc d'un centimètre d'épaisseur, et envelopper dedans le râble de lièvre, en le fixant à l'aide de ficellé, et mettre à cuire au four ou sous des cendres chaudes.

« La chair de lièvre étant sèche, elle acquiert, par ce mode de préparation, une plus grande succulence.

« La cuisson étant complète, déballer le râble de lièvre, le dresser sur

un plat et le servir, masqué d'un bon jus ou d'une sauce. »

(Le Baron BRISSE.)

Omelette de lièvre. « On recueille le sang du lièvre; on pile le foie dans ce sang et l'on passe à la passoire; on ajoute persil et ciboulette hâchés menu, sel et poivre et l'on bat avec la quantité d'œufs que comporte l'omelette; avant de la mettre au feu on y incorpore trois cuillerées de bonne crême double ou de crême chauffée. L'omelette de lièvre se fait au beurre frais, on doit la retourner des deux côtés dans la poêle, afin qu'elle prenne parfaitement. » (Dame JEANNE.)

Lilas (*Hort.*). C'est un de nos plus agréables arbustes. Il vient en tout terrain et à toute exposition. On le multiplie de rejetons ou par division des touffes. Il porte, au printemps, des fleurs d'une odeur fine et suave.

Parmi les variétés, nous citerons :

Le *lilas commun*, avec sa sous-variété à fleurs blanches;

Le *lilas varin*, à feuilles plus petites et à fleurs plus grosses que celles du précédent;

Le *lilas de Perse*, à feuilles pointues et à fleurs grêles.

Le lilas commun vient en pleine terre; les autres variétés peuvent être cultivées en pot ou en caisse, sur les terrasses et les balcons. Le lilas de Perse se dresse facilement en tête arrondie, sur une seule tige; en le taillant immédiatement après la floraison, on provoque la formation abondante de nouveaux rameaux florifères.

Lilas (*Méd.*). Les fruits encore verts du lilas sont employés comme fébrifuges; on en fait une forte décoction et on la met réduire au bain-marie ou dans une étuve jusqu'à ce que le résidu acquière la consistance d'une pâte molle et constitue un extrait que l'on administre à la dose de 3 à 4 gr. en pilules, dans l'intervalle des accès.

Limaces (*Destruction des*). « On a conseillé, dit M. Candèze, de semer dans les potagers des écailles de moules ou d'huîtres réduites en poudre grossière. Les fragments d'écailles, ainsi concassées, présentent des arrêtes aigües et tranchantes qui les blessent, les arrêtent et les font périr. Un autre moyen est de jeter, çà et là, entre les légumes, des cœurs de laitue, que ces animaux préfèrent à toute autre nourriture; ces appâts sont récoltés avant le lever du soleil, et on détruit toutes les limaces qui se trouvent dessus. Enfin, un procédé recommandé comme infaillible, mais qui n'est praticable que pendant un petit nombre de jours au printemps, consiste à former, dans une partie quelconque du jardin, un tas de fleurs de robinier (acacia commun) et de recouvrir celles-ci de feuilles du même arbre; les limaces sont très-friandes de ces fleurs et arrivent de tous les côtés pendant la nuit pour les dévorer Le matin, on visite



Lilas.

ces tas et on fait une razzia complète de ces animaux. »

Dans la culture des champs, lorsque au printemps, les limaces menacent de détruire les récoltes, il faut, par un temps calme, un peu avant le lever du soleil, saupoudrer de chaux vive, délitée à l'air libre, les champs qui en sont infestés. Les limaces atteintes de cette chaux vive écument aussitôt pour se débarrasser de la chaux. Le semeur, pour leur donner le temps de se déplacer, remonte un autre sillon et revient sur le premier; la seconde aspersion achève l'animal qui n'a plus assez de bave pour se débarrasser une seconde fois de la chaux. 3 hectolitres de chaux suffisent pour un hectare; la chaux se sème à la volée comme de la semence.

L'eau de chaux, répandue au moyen d'un arrosoir, tue radicalement tous les insectes; elle engraisse en même temps le sol.

Le contact du sel tue les limaces plus vite que celui de la chaux vive.

Limaçons ou Escargots. Les limaçons diffèrent des limaces par la coquille dans laquelle ils peuvent se retirer à volonté; ils sont beaucoup moins redoutables qu'elles ne nuiqu'aux vignes et aux jardins. On leur donne la chasse le matin, de bonne heure, surtout quand le temps est à la pluie. L'escargot des vignes est assez recherché comme aliment. (Voy. *Escargot.*)

Dans les jardins, on l'écarte des plantes en procédant comme pour la limace.

Limande (*Cuis.*). Blanche, molle, humide, un peu visqueuse, la chair de ce poisson plat est agréable au goût et de facile digestion; on la prescrit aux convalescents. C'est surtout au printemps, à l'époque du frai, qu'il faut manger la limande. Elle s'accommode absolument comme la *sole*, quand sa petitesse ne s'y oppose pas; autrement, on la fait frire.

Limes (*Conn. prat.*). Pour durcir les limes, on les plonge dans de la lie de bière, on les couvre de sel gris, on les laisse sécher et on les met au milieu d'un feu de forge. Quand le sel se fond, on les plonge dans l'eau froide, on les brosse pour faire tomber le sel et le charbon.

Pour les préserver de la rouille, on les enduit d'un mélange d'huile d'olives et d'essence de térébenthine.

Pour les aviver quand elles sont usées, on les nettoie au moyen d'une brosse rude, imbibée d'un mélange d'eau chaude et de potasse; on les plonge dans de l'eau forte et on les essuie avec un linge bien tendu qui ne dessèche que l'extrémité des dents; l'acide reste dans les raies; il creuse l'acier et, au bout de quelques heures, on brosse les limes dans l'eau.

Limon. Le nom générique de *limon* s'applique à tous les citrons, et c'est pour cela que l'eau additionnée de jus citron est appelée *limonade.*

Sirop de limon. Il est rafraîchissant et convient aux jeunes gens, aux tempéraments bilieux et sanguins : Ayez 1/2 litre de jus dépuré de *limon* et 1 kilogramme de sucre concassé; faites dissoudre le sucre dans le jus, à une douce chaleur; ayez soin de frotter l'écorce d'un citron avec un des morceaux de sucre; ce sucre s'emparera de l'huile essentielle contenue dans l'écorce et communiquera au sirop le parfum du citron.

Limonade. La limonade est rafraîchissante; elle apaise la soif, mais il n'en faut pas abuser, à cause de ses propriétés acides; elle ne convient pas aux estomacs irritables.

Comme on n'a pas toujours, dans nos pays du nord, des citrons sous la main, on est forcé de remplacer ceux-ci par de l'acide tartrique, dont 1 gram. suffit pour acidifier convenablement 1 litre d'eau ; on n'a plus qu'à ajouter du sucre en quantité convenable, et l'on obtient une *limonade* dont chaque verre coûte à peine quelques centimes.

L'acide citrique est encore préférable; il coûte à peu près 1/3 plus cher que l'acide tartrique, mais il produit une meilleure limonade. Quel que soit l'acide que l'on emploie, il fait toujours bon communiquer le parfum du citron à la limonade, en versant, pour un litre de cette liqueur, une goutte d'essence de citron grasse, sur un des morceaux de sucre qui servent à édulcorer la limonade.

Cette essence se vend chez tous les parfumeurs; il ne faut pas la confondre avec l'essence distillée de citron, qui sert à détacher, et qui ne produirait pas le moins du monde le même effet.

Limonade à chaud. Versez de l'eau bouillante sur les tranches de citron ou sur du jus de citron, dans une théière.

Limonade vineuse ou *limonade au vin.* Ayez 500 gr. de sucre en morceaux; frottez ces morceaux sur l'écorce de deux citrons; mettez-les au fond d'un vase; versez dessus un peu d'eau chaude en quantité suffisante pour le faire fondre; ajoutez 2 litres de bon vin rouge, ou blanc; passez à la chausse pour tirer à clair; laissez refroidir et réservez pour l'usage.

Limonade en tablettes. Ayez 500 gr. de sucre en poudre fine, 12 gram. d'acide tartrique ou mieux d'acide citrique et

4 gram. de gomme arabique; faites dissoudre le tout dans un demi-verre d'eau; aromatisez de quelques gouttes d'essence de citron. Formez une pâte comme pour les pastilles, coulez cette pâte dans des moules de fer-blanc légèrement huilés; chaque moule en contiendra 30 gram. Faites sécher à l'étuve: démoulez et conservez en lieu sec. Chaque tablette fait deux verres de limonade.

Limonane ordinaire. Ayez un litre d'eau, exprimez dans cette eau le jus d'un fort citron. Frottez l'écorce de ce citron avec un morceau de sucre qui s'emparera de l'huile essentielle de cette écorce; jetez ce morceau de sucre dans l'eau; ajoutez d'autre sucre, de façon qu'il y en ait en tout 90 gr.; passez le liquide à travers un linge.

Limonade en poudre. C'est un préservatif contre le scorbut; les marins, les voyageurs, les personnes qui habitent la campagne en été feront bien d'en être approvisionné. Voici comment on obtient cette limonade. Ayez 33 gr. (1 once) d'acide tartrique finement pulvérisé; mêlez-le à 1 kilogr. de sucre en poudre tamisé, avec 8 gr. de gomme arabique, également en poudre très-fine et aromatisée avec de l'essence de citron. Cette poudre se conserve indéfiniment dans des boîtes. Pour en faire usage, vous la délaierez dans un peu d'eau.

Limonade tartrique. Acide tartrique en poudre, 4 gr.; sucre, 125 gr.; teinture de citron, 4 gr.; eau, 1 litre.

Boisson agréable et rafraîchissante.

Limonade citrique. Acide citrique en poudre, 4 gr.; sucre en poudre, 125 gr.; eau pure, 1 litre; aromatisez avec esprit de citron, 4 gr.

On peut garder cette poudre et s'en servir à l'occasion. On prépare également une limonade avec le sel d'oseille dans les mêmes proportions, ou bien en remplaçant ce sel par 1 gr. 60 cent. d'acide oxalique.

Limonade gazeuse. C'est de l'*eau de seltz* acidulée comme la limonade ordinaire.

Voici les principales manières d'obtenir des limonades gazeuses:

1° Dans une bouteille d'eau de seltz, introduisez 61 gr. de *sirop de limon;*

2° Mêlez ensemble 625 gr. d'eau de seltz, 125 gr. de sucre et 61 gr. de suc de citron;

3° Faites dissoudre dans 250 gr. d'eau: 4 gr. d'acide tartrique en poudre et 185 gr. de sucre en poudre; ajoutez-y 4 gouttes d'essence de citron. Partagez la solution entre deux bouteilles de 75 cent., emplissez les bouteilles avec de l'eau de seltz.

On prépare de la même façon des limonades avec les sucs et les sirops de *groseilles*, de *framboises*, de *fraises*, de *mûres*, de *grenades*, d'*oranges*, de *vinaigre*, etc.

Observation. Pour conserver les limonades gazeuses, il faut les muter en introduisant dans les bouteilles, avant l'eau de seltz, une dissolution contenant 6 cent. de sulfite de soude. Le goût du sulfite ne disparaît qu'au bout de quelque temps; il ne faudra donc pas boire de suite les limonades mutées.

Limonade nitrique. Acide nitrique, 2 gr.; eau, 1,000 gr.; sirop de sucre, 60 gr.

Dans quelques maladies de la peau, lichen, eczéma, le scorbut.

Limonelier (*Conn. us.*). Arbuste des Indes-Orientales; on fait, avec les fruits de la variété dite *à trois feuilles*, des confitures sèches et liquides, d'un goût agréable et douées de propriétés rafraîchissantes. Ces fruits sont rouges et de la grosseur d'une cerise.

Limoner. C'est enlever, avec un couteau, le limon aux poissons que l'on a eu soin de plonger dans de l'eau bouillante.

Le *limon* des poissons est la peau qui recouvre ceux qui n'ont pas d'écailles.

Limonier (*Bot.*). Variété de citronier, originaire de l'Asie et cultivé au midi de l'Europe; son fruit ou *limon* est ovoïde, jaune, aromatique, à écorce mince et lisse, à pulpe très-acide.

Lin (*Conn. us.*) Plante annuelle textile, originaire du plateau central de l'Asie. Ses fleurs, d'un beau bleu, sont remplacées par des capsules contenant chacune 10 graines. Le lin est arrivé à maturité quand il jaunit, quand ses capsules s'ouvrent et quand ses feuilles commencent à tomber, vers la fin de juin. On l'arrache par poignées que l'on couche à terre, comme le blé. Le endemain, on le relève et on en form de

petits paquets que l'on fait tenir debout pour qu'ils soient plus vite secs. Ensuite, on réunit les paquets, on les range en lignes, puis en gerbes ; enfin, on les rentre en grange où on sépare la graine.

Cette séparation a lieu soit au moyen du fléau soit à l'aide d'un *égrugeoir*, peigne à dents de fer, sur un banc (voir notre dessin).

La première opération que l'on fait subir au lin, c'est le *rouissage*, qui a pour but d'isoler complètement les fibres des matières non textiles qui les environnent. Cette opération s'effectue quelquefois en étendant les plantes sur le pré et en les retournant plusieurs fois par semaine, jusqu'à ce que la *filasse* se



Limonnier.

détache. Mais il est préférable d'opérer le rouissage au moyen de l'eau. On enfonce les bottes dans un ruisseau, dans un étang ou dans des fosses pratiquées à cet effet. Dans certaines localités, on fait usage de caisses à claire-voie dans lesquelles on dispose les tiges à rouir. L'eau provoque une espèce de fermentation et débarrasse rapidement le lin des fibres non textiles.

Ensuite, on passe au *teillage*, opération qui a pour but de séparer la chènevotte des fibres textiles. Le teillage a lieu à la main ou à l'aide d'un appareil appelé *écangue*, et formé d'un chassis et d'une mâchoire mobile qui entre dans la fente médiale et longitudinale du châssis. La chènevotte, placée transversalement sur la planche est brisée et dispersée.

On a inventé divers appareils pour remplacer l'écangue ; la machine dont nous donnons la figure se compose d'une roue munie de 14 ailes de bois. Les ailes, terminées en palettes, frappent alternativement le lin et le dépouillent de sa chènevotte.

Le lin étant teillé, on le bat, pour l'assouplir, au moyen de marteaux verticaux mus à l'aide de cames. On fait aussi usage d'une pierre cylindrique roulant sur une autre presse circulaire un peu concave.



Branche de lin.

Enfin, on *peigne* le lin, pour en séparer les fibres, les débarrasser de tout corps étranger, leur donner de la flexibilité et les ranger parallèlement entre elles. Pour cela, on passe la matière textile sur des *cardes*, armées de dents ou aiguilles mécaniques fines.

Le lin, une fois peigné, est propre à être filé.

— (*Hort.*). On cultive dans les jardins deux variétés :

Le *lin vivace*, à jolies fleurs bleues, délicates et gracieuses. Le pied émet une multitude de tiges légères, qui s'élèvent en divergeant et forment une charmante gerbe. Il faut à cette plante une terre franche et légère ; on la

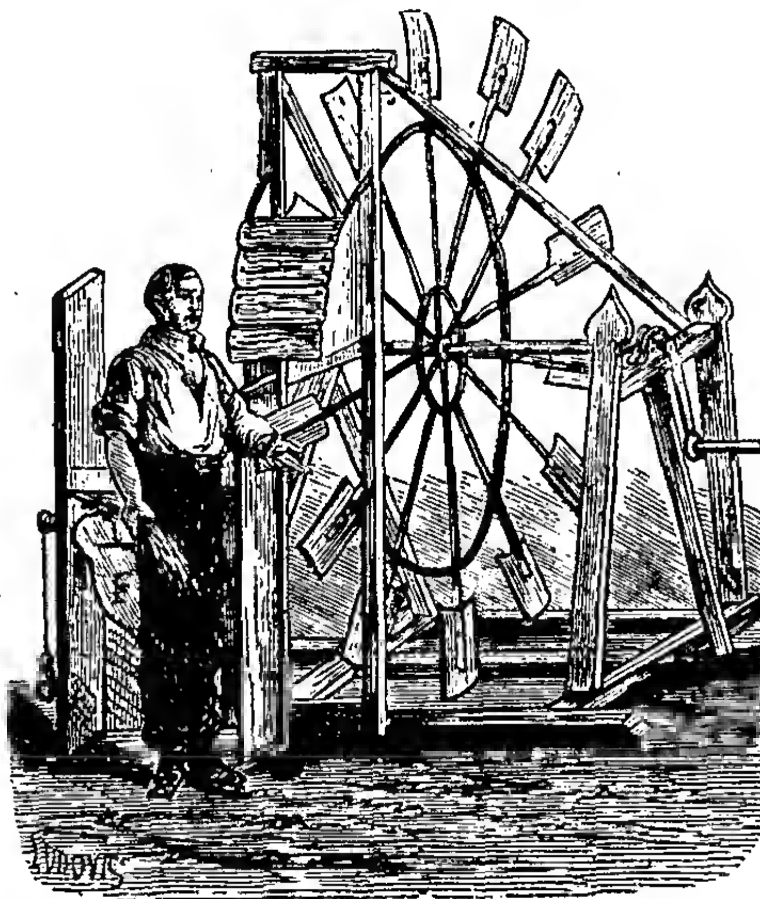


change de place tous les ans ; elle se multiplie de graines ou d'éclats ;



Ouvrier égrenant le lin.

Le *lin à grandes fleurs*, plante annuelle, grandes fleurs d'un rouge éclatant.



Machine à teiller le lin.

On la sème sur place en avril ou en mai et elle fleurit pendant tout l'été.

— (*Méd.*). La graine de lin est d'un usage populaire à l'intérieur et à l'extérieur. A l'intérieur, elle est adoucissante, en raison du mucilage qu'elle contient. On l'emploie en tisane dans les maladies inflammatoires : fluxion

de poitrine, dyssenterie, inflammation des intestins ou de l'estomac; inflammation de la vessie, fréquentes envies d'uriner. Dose : de 8 à 10 gr. de graines bouillies pendant quelques minutes seulement dans 1 litre d'eau.

L'huile de lin est légèrement purgative; on l'administre à la dose de 4 à 5 cuillerées à bouche.

Tout le monde connaît la farine de graines de lin dont nous avons parlé à notre article FARINE (voy. ce mot.)

LIN PURGATIF ou *lin sauvage* ou *lin de montagne*. Plante annuelle commune sur les pelouses sèches des collines et dans les bois. Le lin purgatif, quoique peu employé de nos jours, constitue un purgatif doux et agréable :

8 à 10 gr. de cette plante, infusés dans un quart de litre d'eau ou de petit lait, suffisent pour une purgation. On y ajoute une petite cuillerée d'anis pour éviter les coliques que provoque quelquefois le lin purgatif.

Linge DE TABLE. Les serviettes en coton peluchent toujours sur les habits de drap ; elles excitent sur les lèvres une espèce de prurit des plus désagréables ; il faudra donc, autant que possible, avoir du linge en toile.

Les serviettes unies à liteaux résistent mieux que les autres aux fréquentes lessives et font plus de profit; mais elles sont raides et peu spongieuses ; elles absorbent mal les molécules grasses que l'on essuie.

Les services ouvrés, plus agréables à l'œil, plus doux au toucher, plus spongieux, ne durent pas aussi longtemps que le linge uni. Quant aux services damassés, accessoires obligés des dîners d'apparat, de noces et de cérémonies, leur prix élevé leur permet d'unir la solidité à l'élégance. Le calandrage donne à cette espèce de linge un coup d'œil enchanteur. Il produit surtout aux lumières des reflets magnifiques.

Linge (*Moyen de parfumer le linge*). Le moyen le plus simple consiste à couper des racines d'iris en rondelles ; à faire un collier de ces rondelles enfilées dans de la ficelle et à faire bouillir ce collier ou chapelet dans l'eau de la *lessive;* mettez ensuite le même collier dans l'armoire au linge, vous communiquerez à celui-ci une douce odeur de violette. Vous pouvez aussi mettre dans l'armoire des paquets de *lavande* cueillie dans sa pleine fleur ; ou un mélange de fleurs de différentes plantes aromatiques, telles que menthe, citronnelle, basilic, romarin ; ou des fleurs odorantes : rose, jasmin, œillet ; ou des aromates grossièrement pulvérisés : clous de girofle, muscade. On étend ces feuilles ou ces fleurs sur des feuilles de papier pour les faire sécher dans les armoires qu'elles parfument. Quand elles sont sèches, on les met dans des sachets ou dans des boîtes ouvertes.

Nous ne conseillons point l'emploi du musc ou d'autres substances qui fatiguent l'odorat.

— (*Hygiène*). C'est par sa propreté que le linge de corps contribue à la santé; il faudrait pouvoir changer de linge chaque jour ; mais pour être propre, il suffit de le renouveler tous les deux jours ; l'hygiène ordonne d'en changer au moins deux fois par semaine, surtout si l'on se livre à des travaux violents qui provoquent la transpiration.

Il ne faut pas oublier que le *linge* (*chemise, caleçon* et *bas* ou *chaussettes*) n'a d'autre but, dans le costume moderne, que de pomper toute la transpiration du corps, et que, lorsqu'il en est imbibé, lorsqu'il est sale, il la repousse, au contraire, et la laisse sur la peau où elle provoque des boutons, des éruptions et même des commencements de *lèpre*.

Encres inalterables *quer le linge*. 1° Ayez 3 gr. de nitrate d'argent ; faites-le dissoudre dans 10 gr. d'eau et épaississez l'encre avec 2 grammes de gomme.

Pour employer cette encre, enduisez la partie du linge à marquer, avec de l'empois léger rendu alcalin à l'aide d'une petite quantité de sel de soude. Vous vous servirez d'une plume d'oie et non d'une plume de fer pour tracer les lettres. Celles-ci, d'abord peu visibles, noirciront à l'air et résisteront aux lessives sans altérer le tissu.

2° Ayez 30 gr. de noix de Galles, 15 gr. de campêche bouilli dans un demi litre d'eau; passez cette eau de campêche; ajoutez la noix de galle, plus 4 gr. de nitrate d'argent et 15 gr. de gomme arabique. Laissez reposer pendant 24 heures; passez le mélange. Pour marquer, trempez votre linge dans

une solution de 30 gr. de potasse et 60 gr. d'eau. Laissez sécher le linge et tracez vos caractères avec une plume d'oie ; d'abord invisibles, ils noirciront à la lumière.

Liniment (*Méd.*). « Tous les liniments ont pour base l'huile ou l'alcool, dans lesquels on fait dissoudre ou on mélange différentes substances actives.

« Les liniments rendent de grands services dans le traitement des douleurs rhumatismales, des douleurs de la goutte et des névralgies. Ils sont d'un emploi facile et demandent seulement à être étendus *loco dolenti* sans qu'il soit nécessaire de frotter ni d'appuyer fortement. Le liniment connu sous le nom de *friction de Bonnefond* est un des plus actifs et un de ceux dont les résultats sont les plus constants. »

(Dr FILLEAU).

Liniment ammoniacal camphré. Ammoniaque, 10 gr., huile camphrée, 90 gr.

Dans les douleurs rhumatismales.

(*Codex*).

Liniment oléo-calcaire. Huile d'amandes douces, 100 gr., eau de chaux, 900 gr.

Agitez et prenez la masse crémeuse qui surnage et qui seule doit être employée (*Codex*).

En onctions contre les brûlures.

Liniment savoneux de Jadelot. Huile de pavots, 2,000 gr.; savon blanc, 1,000 gr.; sulfure de potasse, 180 gr.; huile volatile de thym, 8 gr.

Dose : 39,0 en frictions, contre la gale.

Lipome (*Méd.*). « Variété de loupe non enkystée formée par une hypertrophie du tissu cellulo-graisseux. Le lipome peut en imposer parfois pour un abcès froid; mais la lenteur de son accroissement, l'absence de douleur et de fluctuation, et, au besoin, la ponction exploratrice, avec un trocart capillaire, éclairent le diagnostic.

« Cette difformité ne devient gênante qu'en devenant volumineuse. On l'enlève avec l'instrument tranchant. »

(Dr DUPASQUIER).

Liqueur. On appelle ainsi toute substance à l'état liquide; mais on donne principalement le nom de liqueur à tout liquide qui se boit.

Nous distinguerons ces liqueurs en :

Liqueurs fermentées, telles que le vin, le cidre, la bière, le poiré, l'hypocras, l'hydromel, l'oxymel, etc., etc., qui auront chacune leur article spécial ;

Liqueurs distillées ou *spiritueuses,* telles que : eaux-de-vie, kirsch, rack, rhum, etc., etc. Bien que ces liqueurs aient chacune un article spécial, nous devons parler de leurs propriétés générales et de leur action sur l'estomac.

L'usage habituel, fréquent et immodéré des liqueurs spiritueuses a l'action la plus fâcheuse sur la santé ; il rend l'estomac paresseux, énivre même quelquefois le cerveau et hâte la vieillesse. Les liqueurs alcooliques sont toujours contraires aux constitutions irritables et sensibles ; on doit donc en défendre l'usage aux jeunes gens et aux enfants.

Ces sortes de liqueurs conviennent aux voyageurs qui se nourrissent grossièrement, ou dont les forces sont épuisées. Les tempéraments pituiteux, phlegmatiques et lents donneront un peu d'énergie aux fibres de leur estomac, en usant très-modéremment et irrégulièrement des liqueurs spiritueuses. On conseille aussi ces liqueurs contre les vents et les coliques d'indigestion; elles sont salutaires aux hommes qui boivent de la bière et mangent beaucoup d'aliments gras ; elles conviennent donc aux habitants des pays septentrionaux.

LIQUEURS PROPREMENT DITES,

Les liqueurs proprement dites sont des préparations composées avec de l'esprit-de-vin (ou de l'eau-de-vie), du sucre (ou du sirop) et des extraits de certaines substances aromatiques. On les obtient par la distillation ou par l'infusion ; lorsqu'elles sont opérées par ce dernier moyen, elles portent le nom de ratafias. Ces compositions datent, dit-on, de la vieillesse de Louis XIV, pour lequel son médecin Fagon les inventa, avec l'espoir de reconforter le vieux monarque. Les liqueurs doivent être fabriquées avec de l'alcool limpide, incolore et exempt d'odeur étrangère.

Les liqueurs que l'on fabrique dans le ménage doivent être obtenues sans distillation. Elles sont, en général, moins blanches que les autres, mais ce léger défaut est sans importance.

On les conserve dans une armoire et non à la cave; elles s'améliorent en

vieillissant; il est donc bon d'en faire une provision pour plusieurs années.

Pour les recettes, voyez: *Anisette*, *Noyau*, *Ratafia*, etc.

Liqueur hygiénique de Raspail. Alcool à 56° c., 1 litre; racines d'angélique, 30 gr.; calamus aromaticus, 2 gr.; myrrhe, 2 gr.; cannelle, 2 gr.; aloès, 1 gr.; clous de girofle, 1 gr.; vanille, 1 gr.; camphre, 50 centigr.; noix muscades, 25 centigr.; safran, 5 centigr.

On laisse digérer ces nombreux aromates au soleil dans l'alcool, pendant plusieurs jours, en ayant soin de tenir la bouteille bien bouchée. On passe ensuite à travers une toile serrée. On ajoute, si l'on veut, 500 gr. de sucre fondu et caramélisé dans un demi-litre d'eau pour édulcorer et colorer légèrement, et l'on filtre encore à travers la toile si la liqueur n'est pas bien limpide.

Si l'on veut avoir une liqueur encore plus limpide et d'une saveur plus délicate, on distille les matières, moins l'aloès, qu'on ajoute ensuite au produit distillé.

Autre formule (*surfine par infusion*). Angélique, racines, 6 gr.; calamus aromaticus, 2 gr.; myrrhe, 2 gr.; cannelle, 2 gr.; aloès, 1 gr.; girofle, 1 gr.; vanille, 1 gr.; camphre, 50 centigr.; muscade, 25 centigr.; safran, 5 centigr.; alcool à 85° c., 1 litre.

On fait digérer plusieurs jours au soleil dans des vases bien bouchés, on filtre à travers une toile, on bouche les bouteilles qu'on conserve dans un lieu obscur; on peut y ajouter 500 gr. de sucre fondu et caramélisé dans un demi-litre d'eau. On peu aussi distiller; mais alors on n'ajoute l'aloès qu'après la distillation, comme pour la recette précédente, avec laquelle elle a beaucoup de rapport.

Liqueur hygiénique, par esprits complexes (*fine*). Angélique, sommités fraîches, 325 gr.; idem, racines, 200 gr.; calamus aromaticus, 80 gr.; myrrhe, 50 gr.; cannelle de Chine, 50 gr.; aloès succotrin, 25 gr.; girofle, 20 gr.; muscade, 6 gr.; alcool à 85° c., 6 litres; sucre raffiné, 7 kil. 50.

On fait macérer pendant 24 heures dans l'alcool, on distille, rectifie, ajoute un sirop composé à chaud avec le sucre et 8 litres d'eau, puis un litre d'infusion de vanille pour compléter 20 litres; on colore avec 2 gr. de safran qu'on fait infuser, et un peu de caramel; on colle et on filtre.

Liqueur de vanille. Faites infuser pendant un mois deux ou trois gousses de bonne vanille dans un litre d'esprit-de-vin; au bout de ce temps, préparez un sirop avec une fort petite quantité d'eau; ajoutez-y l'esprit-de-vin, *vanillé:* mélangez bien, à l'aide d'une grande cuiller d'argent; filtrez, mettez en bouteille.

Liqueur de Van Swieten. Bichlorure de mercure, 1 gr.; eau pure, 900 gr.; alcool, 98 gr.

Dose: Une cuillerée dans un verre



Liseron.

d'eau, de tisane ou de lait. Excellent antisyphilitique.

Liqueurs rafraîchissantes. L'*orgeat*, la *limonade*, les *sirops de citron*, de *verjus*, de *groseilles*, *l'oxicrat*, *l'oximel* ne doivent se prendre que longtemps après les repas, justement parce qu'étant rafraîchissantes, ces liqueurs peuvent troubler la digestion commencée; elles occasionnent des sueurs désagréables et souvent dangereuses; elles sont toujours pernicieuses aux estomacs lents et froids, au tempéraments lymphatiques et phlegmatiques.

Lis. Voy. Lys.

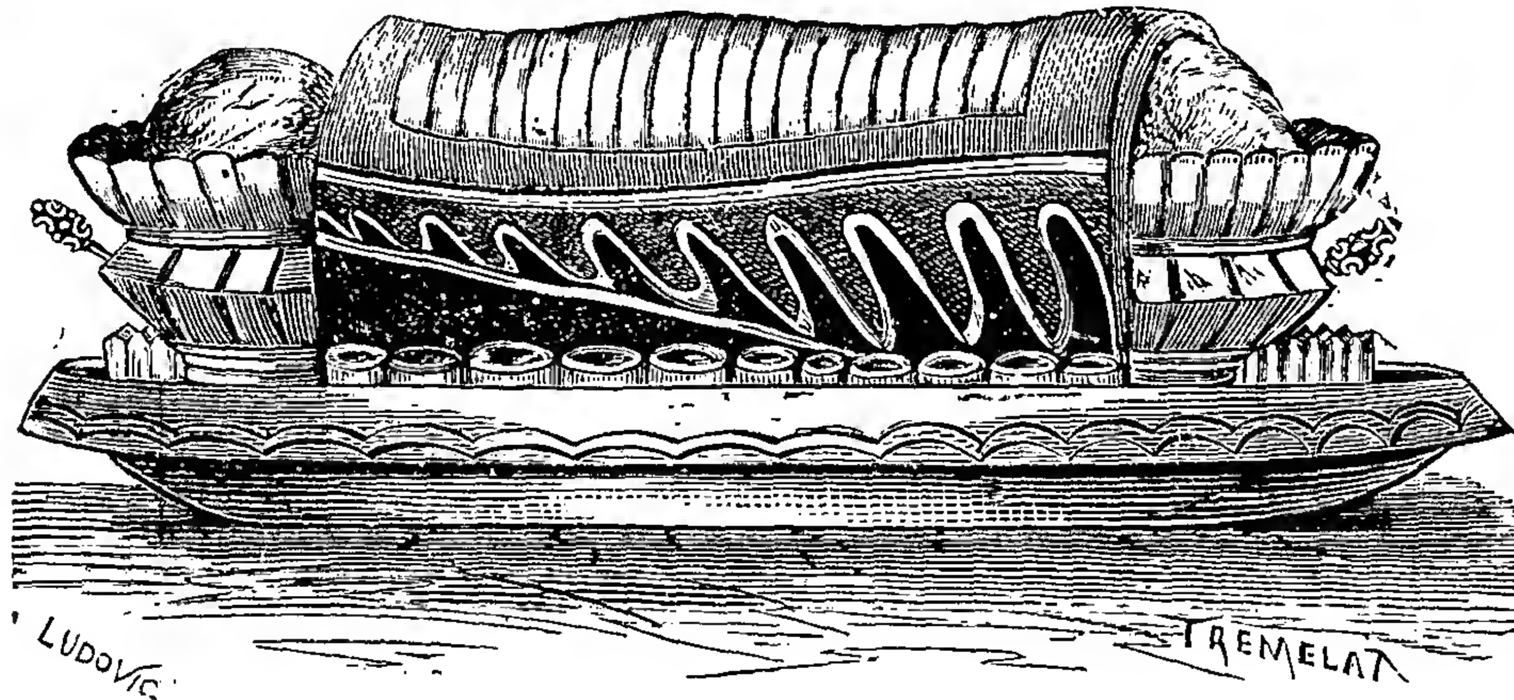
Liseron (*Hort.*). Genre de plantes grimpantes dont on connait plus de 200 espèces. La plus commune est le *liseron des haies*, à fleurs grandes et blanches; le *liseron des champs*, à fleurs odo-

rantes de plusieurs couleurs se rencontre dans toute l'Europe ;

Le *liseron de Portugal*, ou *liseron tricolore*, ou *Belle de jour* se distingue par des fleurs ordinairement d'un fond iaune et d'un bleu de ciel sur les bords.

— (*Méd.*). « Les feuilles contuses (froissées ou hachées, du liseron, petit ou grand) infusées à la dose de 6 à 12 gr. dans une certaine quantité d'eau, forment une potion purgative simple. J'ajoute à l'infusion une petite quantité de miel, et chez les sujets irritables, un peu de mucilage de racine de guimauve ou de graine de lin. » (Dr Cazin.)

Les feuilles sèches et les racines du liseron jouissent des mêmes propriétés que les feuilles fraîches. On les fait sécher à l'ombre.



Longe.

Lisières (*Hygiène*). L'emploi des lisières est toujours dangereux avant que l'enfant ait les os bien formés. Les lisières voûtent insensiblement et relèvent les épaules, souvent d'une façon inégale.

N'attachez jamais des enfants par des lisières à des crochets, sous peine de voir leur jambes se contourner. Laissez plutôt les enfants se rouler sur le plancher ou sur des tapis.

Lorsque l'enfant est assez fort pour commencer à marcher seul, on peut faire usage des lisières. Elles doivent se composer d'une ceinture large et ferme, solidement attachée par derrière, et à laquelle sont fixées deux lanières, dont deux extrémités sont cousues à la ceinture en avant, de chaque côté de la poitrine, et les deux autres extrémités, en arrière, au milieu du dos. Les lisières, ne doivent servir qu'à aider l'enfant à conserver son équilibre; il ne doit nullement compter sur elles pour marcher; autrement, il s'habituerait à ne faire aucun effort pour se fortifier, ce qui retarderait son développement physique au lieu de l'avancer.

Lit (*Cuisine*). Couche d'une substance hachée ou coupée en tranches minces et sur laquelle on met une viande rôtie, ou une autre couche avec assaisonnement.

Lit (*Hygiène*). Si l'on considère que pour être sainement vêtu, il faut changer 2 ou 3 fois de chemise par semaine, il sera facile de comprendre pourquoi des draps dans lesquels on passe 7 ou 8 heures chaque nuit, sont suffisamment salis au bout de 10 ou 12 jours. C'est donc une erreur de croire qu'il suffit de les changer tous les mois. (Voy. *Linge*.)

Votre *lit* ne doit pas être établi horizontalement, mais en plan légèrement incliné de la tête aux pieds, autrement le sang se porterait au cerveau, et vous seriez exposé à une attaque d'apoplexie.

Le lit le plus sain est en fer ; malheureusement, le lit de fer n'a rien de luxueux et est abandonné aux pauvres.

Les matelas de laine et de crin, ne suffisent plus à la sensualité ; la plume

est pourtant contraire à la santé; elle force, outre mesure, la transpiration, tandis que celle-ci ne doit être que favorisée.

Bassiner un lit (*Précautions à prendre quand on bassine un lit*). Ne vous servez que de charbons parfaitement embrasés; jetez sur ces charbons une pincée de sel commun, pour neutraliser l'effet de l'acide carbonique qui se dégage du charbon et pourrait causer un mal de tête assez intense.

On aura soin de laisser échauffer un instant la bassinoire avant de l'introduire dans le lit; on commencera par chauffer le pied, puis on promènera l'instrument de long en large, sans lui donner le temps de roussir les draps, ce qui arriverait si on laissait longtemps la bassinoire au même endroit.

D'ailleurs le bassinage des lits n'est point une opération recommandable; on ne doit y avoir recours que dans les cas de maladie.

Litière (*Econ. dom.*). La litière la plus hygiénique pour le bétail est la *paille*, étalée tous les soirs, après qu'on a retiré la litière des jours précédents. Cependant, comme la paille devient d'autant plus rare et plus chère qu'elle remplace quelquefois le foin pour l'alimentation des animaux, on utilise : les feuilles d'automne ramassées par un temps sec et conservées en lieu couvert, les mousses, les fougères, et même les roseaux.

Les tiges du colza, que l'on a eu soin de répandre sur le passage habituel des animaux, pour que ceux-ci les brisent et les assouplissent en les piétinant, peuvent, recouvertes d'un peu de paille, servir de litière, ainsi que les fanes de pommes de terre.

La terre, le sable et la marne sont quelquefois employés pour les bêtes à laine; mais il faut avoir soin de bien les laisser sécher, avant de les étendre dans la bergerie; ils ont l'inconvénient de salir toujours la toison des animaux.

Livêche (*Bot.*). Herbe commune sur le versant méridional des Alpes. On a admis dans l'horticulture, la livêche commune ou *ache de montagne*, remarquable par l'élégance de son feuillage et la suavité de son odeur, comparable à celle de l'angélique. Ses racines et ses graines sont douées de propriétés diurétiques.

Livres (*Moyen d'enlever les taches de graisse qui salissent un livre*). Chauffez la tache à l'aide d'un fer chaud ou d'une cuiller contenant quelques charbons allumés; appliquez du papier brouillard sur cette partie, et répétez l'opération, jusqu'à ce que le papier brouillard ne s'imprègne plus de gras.

Pendant que le papier est encore chaud, passez légèrement, des deux côtés de la feuille, sur les endroits tachés, un pinceau trempé dans l'esprit de térébenthine épuré et chauffé presque jusqu'à l'ébullition.

Pour rendre au papier sa blancheur première, il vous suffira d'appliquer, sur chaque tache, un peu d'esprit de vin, à l'aide d'un autre pinceau.

Taches d'encre. Laissez tremper le feuillet taché, dans une dissolution concentrée de sel d'oseille, jusqu'à ce que les taches aient pris la couleur de la rouille. Trempez ensuite le feuillet dans de l'acide chlorhydrique étendu de 5 ou 6 fois son volume d'eau, jusqu'au moment où le papier s'amollit sensiblement; si l'immersion était trop prolongée, le papier pourrait se déchirer.

Lavez aussitôt le feuillet dans de l'eau pure, et faites-le sécher lentement, à l'ombre.

Autres taches sur livres et papiers imprimés. Ayez de la terre bolaire blanche (argile blanche obtenue en poudre fine au moyen de la dilatation); mettez sur les deux côtés de la tache une couche de cette terre, épaisse comme une lame de couteau. Sur chaque couche, placez une feuille de papier, de chaque côté de la feuille; pressez énergiquement. Au bout de 24 heures, enlevez la terre et renouvelez-la; pressez de nouveau.

Si la tache n'a pas complétement disparu à cette seconde fois, renouvelez encore la terre et pressez.

Lobélie (*Hort.*). On cultive chez nous : la *lobélie erine*, petite plante annuelle, qui vient en touffes le long des parterres où elle forme de jolies bordures. Elle porte, de juin à septembre, des fleurs d'un bleu azuré. On la multiplie de semis sur couche en mars, avril, et sur place en mai, juin.

La *lobélie cardinalis*, plante vivace,

haute de 0^{m} 40, à fleurs ponceau ou rouges.

On la sème sur couche, sous châssis ou sous cloche dès que les graines sont mûres; on peut encore la multiplier d'éclats de pieds en automne; on la couvre en hiver.

Loche (*Cuisine*). Ce poisson rare et recherché, s'apprête comme l'*éperlan*. Les gourmets, avant de mettre la loche dans la poêle, la noient dans du lait ou du vin, pour la rendre plus délicate.

Loir (*Animal nuisible*). Guettez-le la nuit, pour le tuer à coups de fusil.

Pendant l'été, vous pourrez le prendre avec un trébuchet amorcé de noix et placé entre les branches de l'arbre qu'il fréquente. N'amorcez jamais qu'avec des fruits mûrs et que ces fruits soient d'une autre espèce que ceux qu'on suppose devoir être visités la nuit par les loirs.

Vous éloignerez ce petit quadrupède en aspergeant de *glu marine* les branches chargées de fruits mûrs.

Le *lérot* est un petit loir qui habite la France au nord de la Loire.

Longe (*Cuis.*). Partie du veau située entre les côtes et la queue et qui renferme, par conséquent, le rognon.

La *longe* du veau, morceaux de premier choix, situé entre le cuissot et le carré couvert, correspond, à ce que, dans le bœuf, on appelle la *culotte*.

Longe de veau braisée. Désossez et ficelez une longe de veau; mettez-la dans une casserole avec 20 gr. de beurre; faites *revenir* jusqu'à ce que la viande ait une couleur blonde sur toutes les faces; versez 8 décilitres de bouillon ou d'eau et ajoutez 100 gr. d'oignons, un poids égal de carottes, 2 clous de girofle, 1 bouquet garni, 2 pincées de sel, 1 prise de poivre.

Faites mijoter à petit feu pendant 1 heure 3/4; couvrez la casserole, en laissant une ouverture de deux doigts. Retirez la viande; passez le jus, dégraissez-le et faites-le réduire de moitié. Déficelez le veau, servez-le arrosé du jus. Vous pouvez l'accompagner d'oseille, d'épinard ou de chicorée.

Longe de veau garnie d'escalopes de cardons. Faites rôtir une longe de veau préparée et désossée; débridez-la et dressez-la; garnissez les deux bouts de cardons taillés en escalopes; saucez avec espagnole réduite; servez la même sauce à part. (GOUFFÉ.)

Looch (*Potion calmante*). Il y a toujours avantage, à la ville, de faire préparer le looch par le pharmacien. La ménagère de la campagne qui veut traiter un rhume, des accès de toux, une irritation de poitrine, fera elle-même un *looch* de la façon suivante :

Ayez 16 gr. d'amandes douces, faites-les blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante; pelez-les; écrasez-les dans un mortier, avec 16 gr. de sucre blanc jusqu'à ce que vous obteniez une pâte sans grumeaux. Sur cette pâte, versez 125 gr. d'eau en mêlant le tout; passez à travers un linge propre; vous aurez ce qu'on appelle une *émulsion*. Essuyez le pilon; écrasez-y 16 gr. de sucre et 90 centigr. de gomme adragante en poudre que vous mouillez, pendant l'opération, avec 30 ou 40 gouttes d'émulsion. Triturez le tout pendant 5 minutes; versez, sur ce mélange, 16 gr. d'huile d'amandes douces; battez ce nouveau mélange, pendant un quart d'heure, en y versant, de temps à autre, une petite quantité de l'émulsion. Ajoutez le reste de l'émulsion; mêlez, versez sur le tout 8 gr. de fleurs d'oranger, que vous mêlez avec le looch. Cette potion se prend par cuillerée toutes les deux ou trois heures. Il faut la tenir au frais, parce qu'elle s'aigrit facilement; vous aurez soin de la remuer toutes les fois que vous serez sur le point d'employer le médicament.

Looch calmant. Ajoutez 10 gr. de sirop diacode au looch simple ci-dessus.

Looch pour faciliter l'expectoration. Au looch simple, ajoutez 5 ou 6 centigr. de kermès minéral; mais il ne faut pas se permettre cette addition sans l'avis du médecin.

Looch simple (L. Blanc) (*Codex*). A prendre par cuillerées à bouche; on peut y ajouter 30 gr. de sirop diacode pour le rendre plus calmant.

Looch huileux. Huiles d'amandes, sirop d'orgeat, de chaque 50 gr.

Looch térébenthiné. (Récamier) Essence de térébentine, 10 gr.; jaune d'œuf.

Mêlez et ajoutez peu à peu : sirop de de menthe, 60 gr.; sirop de fleurs d'oranger, 30 gr.; sirop d'éther, 30 gr.; teinture de cannelle, 2 gr.

Dans la sciatique, 3 cuillerées par jour.

Lotier (*Hort.*). On cultive deux espèces de ce genre : le *lotier de Saint-Jacques*, à fleurs d'un brun foncé, disposées trois par trois sur des tiges souvent hautes de près de 1 mètre. C'est une plante bisannuelle; on la multiplie de semis et de bouture; elle demande une terre légère; on la rentre à l'orangerie pendant l'hiver; le *lotier gébelia*, de Syrie, à fleurs roses, d'un aspect plus gracieux que le précédent.

Lotions (*Méd.*). On ne saurait trop recommander aux jeunes gens de se lotionner à l'eau froide, tous les matins, sur les parties supérieures du corps, quelques instants après avoir quitté le lit, alors que la moiteur du corps s'est dissipée. Pour se lotionner, il suffit de se passer deux fois rapidement sur le cou, les bras et le tronc, une éponge



Lunettes.

imbibée d'eau à la température de l'appartement; il faut aussitôt s'essuyer avec force à l'aide d'une serviette de coton bien sèche, mais non chauffée, et s'habiller sans retard. Chez les enfants, que l'on y a graduellement habitués, ces lotions froides produisent les meilleurs effets; les enfants deviennent moins sensibles aux changements de température, et, par conséquent, moins sujets à s'enrhumer; leur constitution se fortifie, et ceux qui sont débiles et lymphatiques, deviennent quelquefois vigoureux.

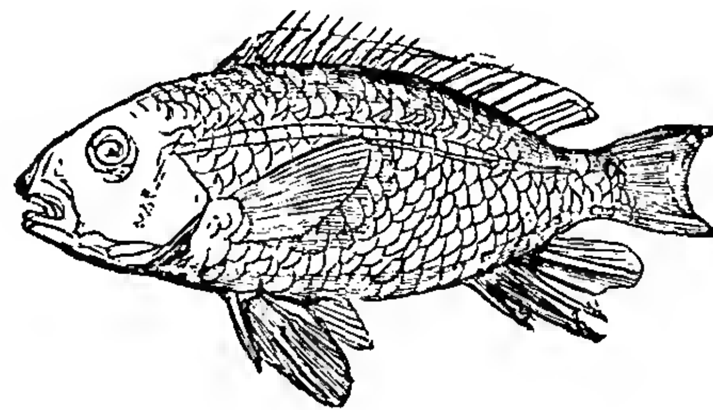
Lotion alcaline. Carbonate de potasse, 30 gr.; eau, 1000 gr.

Lotion dite de Gowland. Bichlorure de mercure, 5 à 15 centigr.; chlorure d'ammonium, 5 à 15 centigr.; lait d'amandes, 250 gr.

Usage externe, dans les maladies de la peau.

Lotte (*Cuis.*). La chair de ce poisson est excellente, de facile digestion et convient à tous les estomacs. La lotte subit à peu près les mêmes préparations culinaires que l'*anguille*. Les foies de ce poisson sont tellement délicats que nos modernes Lucullus rougiraient de ne pas s'en faire servir un plat au moins une fois dans leur vie. Ces foies se préparent en garnitures de ragoûts ou de vol au vent. On n'écorche pas la lotte, comme l'anguille; on la *limone*, c'est-à-dire qu'on l'échaude dans l'eau presque bouillante, pour enlever le limon ou la peau qui la recouvre. La lotte se sert le plus ordinairement grillée ou frite, ou à la poulette.

Loubine (*Cuis.*). Ce poisson, de la Méditerranée, qui ne diffère de la truite que par ses écailles plus larges et sa chair plus blanche, se fait cuire à l'eau salée et se sert avec une sauce blanche ou une sauce à l'huile. (Voy. Bar.)



Lutjan

Loupe (*Méd.*). « Tumeurs arrondies qui se développent, le plus souvent, sous le cuir chevelu. Ce sont des *kystes* sur lesquels les médicaments n'ont pas d'action. »

Loutre. Ce terrible ennemi des poissons, qu'il faut poursuivre à outrance pourrait, pris jeune, être dressé à la chasse. Pour cela, on l'attache solidement; on la nourrit d'abord de poisson et d'eau, puis de lait, de soupe, de choux et d'herbe. On l'habitue, par la famine, à venir prendre sa nourriture dans la main de son maître. Lorsqu'elle est déshabituée du poisson et familiarisée, on l'habitue à la pêche de la façon suivante :

On la conduit au bord d'une rivière, on y jette de petits poissons morts, on lâche la loutre et on la force à rapporter ceux qu'elle a pris. On lui en

donne la tête, comme récompense. On jette ensuite dans l'eau des poissons vivants, qu'on lui fait rapporter et dont on lui donne la tête.

Lovers-Delight (*Liqueur américaine*). Esprit de roses, 9 gr.; extrait de jasmin, 9 gr.; extrait de tubéreuse, 9 gr.; teinture de vanille, 3 gr.; teinture de baume du Pérou, 1 gr. 6; teinture d'ambre, 0 gr. 4; alcool à 85° c. 7 lit. 2; sucre raffiné, 11 kil. 2; eau, 5 lit. 2.

Colorer en rouge au cudbear.

On met les esprits, les extraits et les teintures dans l'alcool; on agite; puis on ajoute le sucre fondu à chaud dans l'eau; on colle et on filtre.

Lucia's elixir (*Liqueur américaine*). Infusion de storax, 2 gr.; infusion de Tolu, 2 gr.; essence de bergamote,



Lynx.

0 gr. 8; essence de néroli de Paris, 0 gr. 8; essence de géranium, 0 gr. 4; extrait de fleurs d'oranger, 16 gr.; extrait à la tubéreuse, 8 gr.; alcool à 85° c, 7 lit. 2; sucre raffiné, 11 kil. 2; eau, 5 lit. 2.

Opérer comme pour le *Lovers-Delight*. Voir ce mot.

Lumbago ou *mal de reins*. Ce mal peut provenir d'un excès de fatigue corporelle ou du passage subit du chaud au froid; en le négligeant, vous vous exposez à la paralysie des membres inférieurs. Dès le début, il vous faut du repos, des bains, des boissons *sudorifiques*, des frictions avec le *baume tranquille;* si le mal ne cède pas à ces moyens familiers, ayez recours aux lumières d'un médecin.

Lunaire ou MONNAIE DU PAPE (*Hort.*). Plante annuelle, rameuse, haute de 1 mètre. Elle porte, au printemps, des fleurs en grappes, rouges, purpurines, blanches ou panachées. Les siliques, presque rondes, à cloison couleur de nacre, de perle argentée, persistent après la maturité des graines. Cette plante se ressème d'elle-même; mais il vaut mieux la semer de mai en août sur pépinière, pour mettre en place au printemps.

Lunettes. Les *presbytes* ne feront usage des lunettes que dans les cas de nécessité absolue; par exemple, pour lire, ou écrire, ou coudre; autrement, ils s'exposeraient à voir leur vue s'affaiblir tous les jours.



Laurier-cerise.

Les *myopes*, au contraire, garderont les lunettes du matin au soir.

Dans tous les cas, il faut que la force des verres ne soit ni trop grande ni trop faible; si la portée des deux yeux n'est pas la même, vous essayerez séparément le numéro qui convient à chaque œil et vous aurez recours, en outre, à un opticien habile et expérimenté.

Les *conserves* ne conviennent pas seulement aux personnes qui ont la vue délicate; si vous voyagez dans les neiges ou dans des plaines ensoleillées, vous ferez bien de porter des conserves bleues, violettes ou vertes.

Lupin polyphyle (*Hort.*). Plante vivace, touffue haute d'environ 1 m. 25,

à fleurs en épis, d'un beau bleu ou blanches ou panachées. Il lui faut une terre légère, non calcaire. On sème cette plante en avril ou juin, sur place ou en pots, pour mettre en place avec la motte au printemps suivant.

Lupulin. Poussière résineuse que l'on trouve à la base des écailles du houblon. Usité contre la spermatorrhée. *Dose :* 50 centigrammes.

Lupuline ou *Minette dorée* ou *Trèfle jaune* ou *Trèfle noir* (*Hort.*). Cette plante, variété de la luzerne, se sème au printemps ou en automne; suivant le climat sous lequel on la cultive; on la fait pâturer dans l'automne qui suit la moisson. A la fin de l'hiver, on retire les animaux et en juin elle a repoussé assez vigoureusement pour une coupe.

Lutjan. Ce poisson était autrefois très-recherché; les Grecs l'appelaient le poisson sacré.

Luxation (*Membre démis*). « Déplacement permanent, complet ou incomplet survenu dans les rapports naturels de deux surfaces articulaires.

« *Symptômes. Douleur vive* au moment de l'accident, puis : 1° *déformation ;* 2° *changement de longueur* (allongement ou raccourcissement); 3° *attitude anormale* du membre; *troubles fonctionnels.*

« Les luxations se distinguent des fractures voisines des articulations, surtout par la persistance de la difformité, par l'absence de toute crépitation rugueuse et par la résistance que le membre oppose à sa réduction, résistance qui, lorsqu'elle est vaincue, est suivie de guérison (Voyez FRACTURE.

« Les luxations peuvent être compliquées de contusions et de déchirures, puis consécutivement d'inflammation, d'ankilose. L'inflammation ne survient que quelques jours après l'accident.

Traitement. Le traitement consiste à *réduire la luxation,* puis à la maintenir réduite. La réduction comprend l'extension, la contre-extension et la coaptation, comme pour la fracture, mais avec une force beaucoup plus grande, surtout pour une luxation de la cuisse. La réduction est d'autant plus facile que la luxation est plus récente. Lorsqu'il y a un gonflement inflammatoire, on le combat par des sangsues avant de tenter la réduction. Lorsque la luxation est réduite, il ne reste qu'à s'interdire pour quelques jours l'usage du membre luxé. L'articulation sera sujette à une nouvelle luxation. »

(Dr DUPASQUIER).

Luzerne (*Agric.*) Cette plante fourragère demande une terre franche, profonde, un bon engrais. On la sème en automne ou au printemps, dans un blé, une orge, une avoine, à la volée, avant le hersage. Dans les terres fortes, on la mêle à un dixième de trèfle; dans les sables calcaires, on sème après elle, 1 hectolitre de graine de sainfoin par hectare de luzerne.

Une luzerne dure de 8 à 10 ans et donne, sans fumier, de 5 à 7,000 kil. de fourrage sec par hectare. Elle produit, outre la récolte principale, un ou deux regains, suivant la nature des terrains, ce qui augmente de 1,000 à 2,000 kil. la quantité de son rendement.

On doit surveiller et combattre, dans la luzerne, le développement de la *cuscute* ou *teigne,* qui s'enlace autour des tiges et se nourrit à leurs dépens. On fauche les parties envahies, et on les couvre d'une couche de paille à laquelle on met le feu.

Dans les terrains humides, les luzernes ont à redouter une sorte de champignon parasite qui se développe sur le pied de la plante et la fait périr, si bien qu'on voit çà et là des surfaces circulaires complétement dénudées. On dit alors que la luzerne est couronnée. On combat cette maladie en assainissant le sol.

Lymphe (*Méd.*). « C'est un liquide blanc ou incolore, qui a toutes les propriétés du sang, sauf la couleur. La lymphe se produit dans toutes les parties du corps; on ignore comment. Elle circule dans les vaisseaux lymphatiques qui la conduisent vers le cœur, où elle se mélange avec le sang qu'elle contribue à former. La lymphe est plus abondante chez certaines personnes que chez d'autres. Dans ce cas, les vaisseaux lymphatiques sont plus développés, et il en résulte une certaine pâleur, une certaine mollesse des tissus qu'on observe surtout chez les enfants et chez les femmes. On dit, alors, que le tempérament est lymphatique; mais, il est bon d'observer que ce terme n'implique pas l'idée de maladie. On peut avoir le tempérament lymphatique et jouir d une santé parfaite. C'est seule-

ment lorsque la lymphe est altérée que les maladies dites lymphatiques peuvent se produire. Il est évident que la lymphe ne peut être viciée sans que le sang le soit aussi. »

(Dr DEHAUT.)

Lycopode (*Méd.*). Plante haute de 40 à 50 centimètres, rampante, à feuilles serrées, étroites, aigües et terminées par un poil dentelé. Dans les épis, allongés, se trouvent les corps reproducteurs (spores) sous forme d'une poussière extrêmement fine, dont on fait usage en médecine. Cette plante vivace se trouve, pendant tout l'été, dans les bois montagneux ou siliceux.

La poudre de lycopode n'est guère employée qu'à l'extérieur; elle provient des spores qui se trouvent dans les épis de la plante. On s'en sert pour sécher les excoriations qui se forment, chez les enfants ou chez les personnes grasses, dans les plis de la peau. Il est toujours nuisible de chercher à la remplacer par de l'amidon, parce que celui-ci se délaie et forme une espèce de pâte désagréable et souvent difficile à enlever.

Lynx (*Conn. us.*). Cet animal, appelé aussi *loup-cervier*, appartient au genre chat. Il est gros comme un renard et porte une fourrure longue et touffue. Il pousse une sorte de hurlement comme le loup; il est gracieux et svelte; ses regards sont perçants. On le trouve dans les forêts de l'Europe septentrionale. Il se nourrit de martes, d'écureuils, d'oiseaux, etc.

Lys ou LIS (*Hort.*). Tout le monde connaît cette jolie plante, dont la fleur majestueuse est devenue un emblême politique. On cultive chez nous les variétés suivantes :

Le *lys blanc commun*, qui demande une terre profonde et fraîche. Tous les trois ou quatre ans, après le dessèchement des feuilles, on relève les touffes pour en séparer les caïeux. Il faut se hâter de replanter les oignons, parce qu'ils souffrent de la moindre interruption dans leur végétation.

Pendant les mois de mai et de juin, on fera une chasse à un insecte criocère, à élytres rouges, qui dévore les feuilles de cette plante;

Le *lys orangé*, qui se cultive comme le lys blanc; il porte, en juin, des fleurs d'un rouge safrané, ponctuées de noir.

Le *lys tigré*, à fleur d'un rouge écarlate orangé, ponctuées de pourpre noir à l'intérieur. On le multiplie, en automne, par la séparation des caïeux, que l'on replante de suite,

Le *lys à feuilles lancéolées*, qui se cultive comme le précédent et dont les fleurs odorantes sont d'un blanc rosé, ponctuées de rose.

Le *lys doré du Japon*, le plus beau de tous, haut de 1m 1/2, terminé par un épis de grandes fleurs odorantes, dont le fond est blanc, avec une bande jaune et des tigrures poupre brun. On le cultive en terre de bruyère.

— (*Méd. dom.*). 1° Faites cuire des oignons de lis dans de l'eau ou dans du lait; appliquez-les ensuite sur les *tumeurs* inflammatoires, ils en accéléront la maturation, tout en diminuant les douleurs du mal ;

2° Faites infuser des oignons de lis dans de l'huile d'olives ; imbibez un peu de coton dans l'huile de cette infusion. Le coton ainsi imbibé calme les douleurs d'oreilles; on l'emploie efficacement dans les suppurations du conduit auditif;

3° Les fleurs, macérées dans de l'eau-de-vie et appliquées sur les coupures, jouissent d'une réputation populaire comme guérissant les petites plaies, les écorchures et les contusions.



M

Macareux (*Cuis.*). Les œufs de ce palmipède sont bons à manger; quant à la chair du *macareux*, elle ne constitue un aliment passable que lorsque l'oiseau est jeune.

Macaron (*Office*). Cette friandise est d'assez difficile digestion, surtout si on y a fait entrer des amandes amères; il faut donc en manger avec modération.

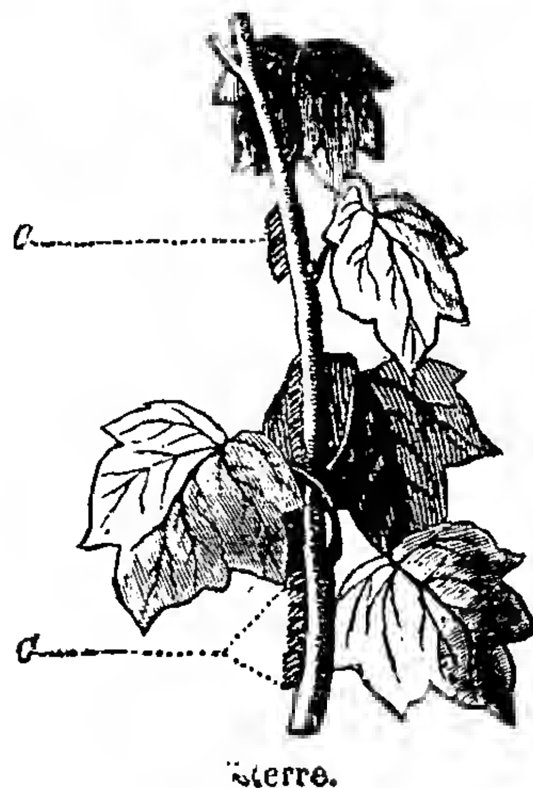
Voici une manière simple de faire les macarons. Emondez 200 gr. d'amandes, dont 6 amères; pilez-les en les mouillant avec un blanc d'œuf, pour les empêcher de tourner en huile. Quand elles sont bien pilées, ajoutez 150 gr. de sucre et mêlez; ajoutez un demi-blanc d'œuf et mêlez encore; puis 150 gr. de sucre et continuez de mêler, en ajoutant une autre moitié de blanc d'œuf; quand votre pâte est molle, sans cependant s'évaser, ajoutez un demi-blanc d'œuf pour finir. Prenez, avec une cuiller à café, une partie de cette pâte; faites tomber cette pâte sur un papier où elle formera un rond d'environ 3 cent. de large sur 1 d'épaisseur. Etablissez ainsi, sur la même feuille de papier, en lignes parallèles une série de ronds; couvrez-les d'une légère couche de sucre, à l'aide de la *glaçoire;* faites-les cuire au four à feu vif, jusqu'à ce qu'ils aient acquis une couleur blonde. Les macarons ne peuvent se cuire au four de campagne.

Macaroni (*Cuisine*). Le macaroni est toujours nourrissant; apprêté au fromage, il ne convient pas aux estomacs irrités ou enflammés.

Macaroni à l'italienne. Vous vous assurerez de la qualité du macaroni en passant les tiges entre les doigts et en voyant si elles sont grainues; il faut aussi que le macaroni ait une couleur jaune transparente et que, lorsqu'on le casse, il soit bien lisse et bien serré à l'intérieur.

Faites blanchir pendant 20 minutes environ 200 gr. de macaroni dans 2 litres d'eau, avec une pincée de sel et 2 prises de poivre. Egouttez-le dans une passoire, essuyez la casserole, mettez-y le macaroni avec 20 centil. de bouillon ou d'eau, faites-le mijoter à feu doux, jusqu'à ce qu'il ait pompé entièrement le bouillon.

Râpez 50 gr. de parmesan et le même poids de gruyère; mêlez les deux fromages; mettez 50 gr. de ce mélange dans la casserole; faites sauter pour bien mêler les fromages et le macaroni.



Lierre.

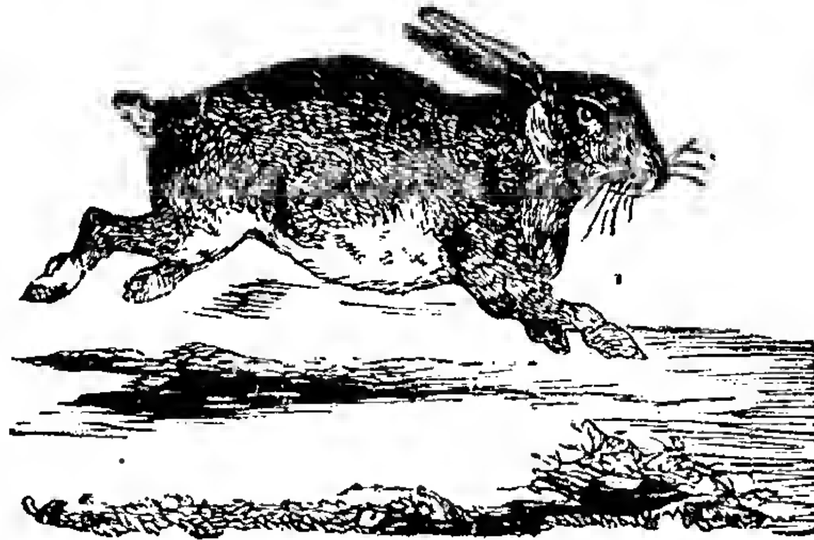
Ajoutez le reste du fromage et 30 gr. de beurre; sautez et tournez la casserole, pour mêler de nouveau. Pour que le macaroni file bien, il faut que le fromage soit parfaitement fondu; si le fromage faisait huile, ce serait un signe que le macaroni est trop dur, vous y remédierez en le remettant sur le feu avec un peu de bouillon ou d'eau, et en le remuant pendant 1 minute.

Le macaroni doit toujours être relevé de goût; vous aurez soin de le goûter pour l'assaisonnement.

Macaroni au maigre. Au lieu de bouillon, employez du lait.

Macaroni au gratin. Le macaroni doit avoir bouilli ainsi qu'il a été dit ci-dessus; après l'avoir égoutté, vous beurrez légèrement un plat qui puisse aller au feu. Au fond de ce plat, établissez une bonne couche de fromages râpés, comme ci-dessus et mêlés avec de la chapelure. Alternez les couches de macaroni et de fromages, saupoudrez la dernière couche de macaroni avec 30 gr. de fromages et une demi-cuillerée à bouche de chapelure. Versez sur le tout 15 gr. de beurre fondu; mettez à feu très-doux et couvrez avec un couvercle de tôle à feu vif; si le feu est assez vif, le macaroni doit être cuit en 10 minutes,

Autre au maigre. Vous ferez cuire un instant le macaroni dans un peu de lait, avant de le mettre dans la casserole, et après l'avoir fait bouillir à grande eau.



Lièvre.

Autre macaroni au gratin. « Il m'est demandé une bonne recette du *macaroni au gratin*. Je l'emprunte au vieux Durand, de Nîmes, dont on m'assure que l'*arrière-petit-fils* fabrique, avec le même degré de perfection que jadis son aïeul, les pâtés de perdreaux. Est-ce Dieu possible !



Livêche.

« Voici toujours sa formule du macaroni au gratin :

« Mettez au feu » dit Durand, « dans une casserole, de l'eau assaisonnée de sel, oignon piqué d'un clou de girofle, un morceau de culotte et un peu de beurre. Dès que l'eau entre en ébulition, jetez dans la casserole 250 gr. de macaroni et laissez-le bouillir doucement sans discontinuer jusqu'à cuisson parfaite ; après quoi vous l'égouttez à l'aide d'une passoire.

« Remettez la casserole sur le feu avec 125 gr. de bon beurre, et, dès qu'il est fondu, renversez dedans le macaroni, en y ajoutant 125 gr. de fromage râpé, moitié gruyère et moitié parmesan, un peu de jus de rôti, du réduit d'un bon fond de cuisson de volaille et quelques cuillerées de bon coulis ; remuez le mélange et laissez-le refroidir à moitié. Versez alors dans un plat à gratin, saupoudrez-en la surface avec du fromage râpé et quelques petits morceaux de beurre et faites-le gratiner au four. »

(Le baron Brisse.)

Timbale de macaroni a la parisienne. « *La timbale de macaroni à la parisienne* n'en est pas moins un fort bon mets de résistance, quand on procède à sa préparation comme suit :

« Garnir un moule de pâte d'office très-mince et le foncer avec du feuilletage. Remplir le moule de macaroni cuit dans du bouillon et convenablement assaisonné de sel, poivre, beurre, fromage râpé et pointe de muscade. Couvrir le moule ; mettre au four et démouler, après cuisson. Enlever alors les deux tiers du couvercle ; retirer par cette ouverture une partie du macaroni, et le remplacer par un ragoût composé d'escalopes de volaille, champignons et crêtes mêlés à une *sauce napolitaine.*

« Cette sauce se fait d'un petit oignon passé au beurre avec un peu de maigre de jambon, bouquet garni et parure de champignons mouillés de vin de Marsala. On fait réduire le vin de moitié, on y incorpore un léger roux avec de la purée de tomates et on emploie cette sauce après l'avoir passée au tamis.

« Le ragoût doit s'élever au-dessus de la croûte de la timbale, et une partie de la *sauce napolitaine* doit être servie en même temps dans une saucière. »

(Le baron Brisse.)

Macédoine (*Cuisine*). On appelle ainsi un mélange, soit de légumes, soit de fruits, soit de filets de poissons, de chairs de homards, etc., etc.

Macédoine de légumes (*Entremets*). Ayez 100 gr. de carottes coupées en carrés d'un demi-centimètre ; 60 gr. de navets coupés de la même façon ; 100 gr. de petites asperges vertes, coupées comme pour les *asperges aux petits pois ;* 100 gr. de haricots verts taillés en carrés comme les autres légumes. Chacun de ces légumes sera cuit séparément dans de l'eau salée ; égouttez-les sur un linge.

Dans une casserole, faites une sauce avec 20 gr. de beurre, 10 gr. de farine, le tout mouillé d'un verre d'eau ou de bouillon, ajoutez 2 pincées de sel et 2 de poivre ; faites cuire cette sauce pendant 10 minutes ; *liez* avec 2 jaunes d'œufs et 1 demi-verre de crême ; mettez tous les légumes dans la casserole ; faites sauter une ou deux secondes, pour mêler le tout, servez.

Macédoine de fruits. Cette macédoine appartient à la grande cuisine, plutôt qu'à la cuisine bourgeoise.

Il faut avoir deux moules de même forme, mais de diamètres inégaux ; placez le petit dans le grand, de façon que leurs parois soient également espacés de tous les côtés et dans tous les sens. Vous les maintenez dans cette position à l'aide de pattes placées aux bords du grand moule.

Emplissez l'intervalle entre les deux moules, avec de la *gelée de groseilles ou d'autres fruits;* mettez le tout dans de la glace pilée et laissez congeler.

Jetez ensuite un peu d'eau chaude dans le petit moule ; il se déprendra ; retirez-le.

Garnissez le vide qu'il laisse dans la gelée, avec des couches ou des couronnes de framboises, de fraises en été ou de *fruits glacés* (abricots, prunes, cerises, etc.) en hiver. Ayez soin, pendant l'opération, d'emplir exactement les vides avec de la gelée.

Quand le tout est bien plein, laissez-le congeler. Trempez alors le grand moule dans une casserole d'eau chaude ; il se déprendra immédiatement ; retirez-le sans retard de l'eau chaude. Posez un plat sur la macédoine et démoulez en retournant le tout et en enlevant le moule.

Gelée de macédoine au vin de Champa-

gne. « Mettez dans une casserole 55 gr. de grenetine, 4 hectos de sucre en morceaux, 3 blancs d'œufs que vous battez et que vous mouillez avec 1 litre d'eau, et le jus d'un citron ; versez l'eau et les blancs d'œufs sur la grenetine et le sucre; mettez sur le feu en fouettant jusqu'au premier bouillon ; lorsque l'appareil bout, retirez une minute hors du fourneau; versez dans une chausse, puis reversez dans la chausse jusqu'à ce que l'appareil coule clair : laissez parfaitement refroidir ; ajoutez ensuite 4 décilitres de vin de Champagne ; préparez une macédoine de fruits, avec poires taillées en grosses olives, pommes taillées de même, cerises confites, prunes et abricots confits; mettez dans la glace un moule d'entremets ; versez de la gelée à hauteur d'un demi-centimètre ; disposez dans le fond, sur la gelée, un rang de fruits que vous mêlerez ; couvrez de gelée au-dessus des fruits; continuez en mettant couche de gelée et couche de fruits jusqu'à 1 centimètre du bord; laissez prendre et finissez de remplir rien qu'avec la gelée ; couvrez d'un plafond sur lequel vous aurez mis de la glace ; démoulez au bout de deux heures; croûtonnez avec de la gelée d'oranges rouges ; fixez une coupe en cédrat, que vous aurez soutenue avec un bâton de sucre cuit au cassé et une abaisse de sucre cuit de même pour le soutenir sur la macédoine. »

(GOUFFÉ.)

Macération (*Conn. prat.*). La macération diffère de l'*infusion* en ce qu'elle s'opère lentement et à froid. On est forcé d'y avoir recours, lorsque les substances dont on veut extraire une partie, contiennent des principes volatils qui se dissiperaient pendant l'*infusion* ou la décoction. Elle a encore lieu lorsque le liquide que l'on emploie est vineux, alcoolique ou contient des principes volatils.

Mâche (*Hort.*). La mâche, appelée aussi *doucette*, *boursette*, *oreille de lièvre* et *salade de blé*, croît à l'état sauvage dans les champs de froment où on la récolte en automne et en hiver. Elle constitue une salade rafraîchissante.

Par la culture, on a produit plusieurs variétés : *mâche ronde* et *mâche régence* ou d'Italie, que l'on préfère à l'espèce commune. Elles se reproduisent de graines semées tous les 8 ou 15 jours depuis la fin de l'été jusqu'au commencement de l'hiver, dans une terre bien meuble et non fumée. On sème très-serré, à la volée; le plant s'éclaircit à mesure qu'on enlève les mâches les plus avancées pour en faire usage. On enterre très-peu la graine. Pour récolter ces graines, on laisse monter quelques plantes que l'on arrache avant la complète maturité des grains. On les suspend dans un local pas trop sec; on étend un linge au-dessous des plants porte-graines.

Machine à coudre (*Écon. dom.*). La machine à coudre, cette magnifique invention de Barthélemy Thimonnier, tailleur à Amplepuis, est appelée à remplacer dans tous les ménages, riches ou pauvres, l'antique rouet de nos grand'mères, abandonné depuis l'invention de la filature mécanique.

Il n'est, pour ainsi dire, plus permis aujourd'hui à la ménagère de coudre à la main les objets qu'elle confectionne elle-même ; en quelques minutes, elle produit, au moyen d'une machine, un travail qui, autrement, lui demanderait plus d'une journée.

Quant à la solidité de la couture, les nouvelles machines ne laissent rien à désirer. Le point est littéralement indécousable, et de plus, il, est d'une régularité qu'il est impossible d'obtenir à la main.

Il y a donc trois avantages à en faire usage : rapidité, solidité et beauté du travail.

Au point de vue de l'hygiène, la manœuvre de la machine n'offre d'inconvénients pour les femmes, que lorsqu'elles s'épuisent au travail. Il est incontestable que, dans ce cas, ce travail amène de graves désordres dans l'organisation si délicate de la femme.

Mais il n'y a point à craindre cela pour la confection des objets de ménage qui n'exigent qu'une heure ou deux de travail de temps en temps ; alors la machine à coudre est complétement inoffensive; c'est l'abus seul que nous condamnons.

Nous n'avons point à nous occuper ici de l'influence que l'invention du pauvre ouvrier d'Amplepuis est appelée à jouer au point de vue *industriel*, mais nous sommes forcés d'en parler au point de vue de l'hygiène.

La machine à coudre, si utile dans

un ménage où l'on en fait rarement usage, devient, pour les malheureuses femmes qui sont obligées de gagner leur vie en la faisant manœuvrer pendant 11 *heures* (chiffre moyen), une cause de maladies qui doivent faire réfléchir.

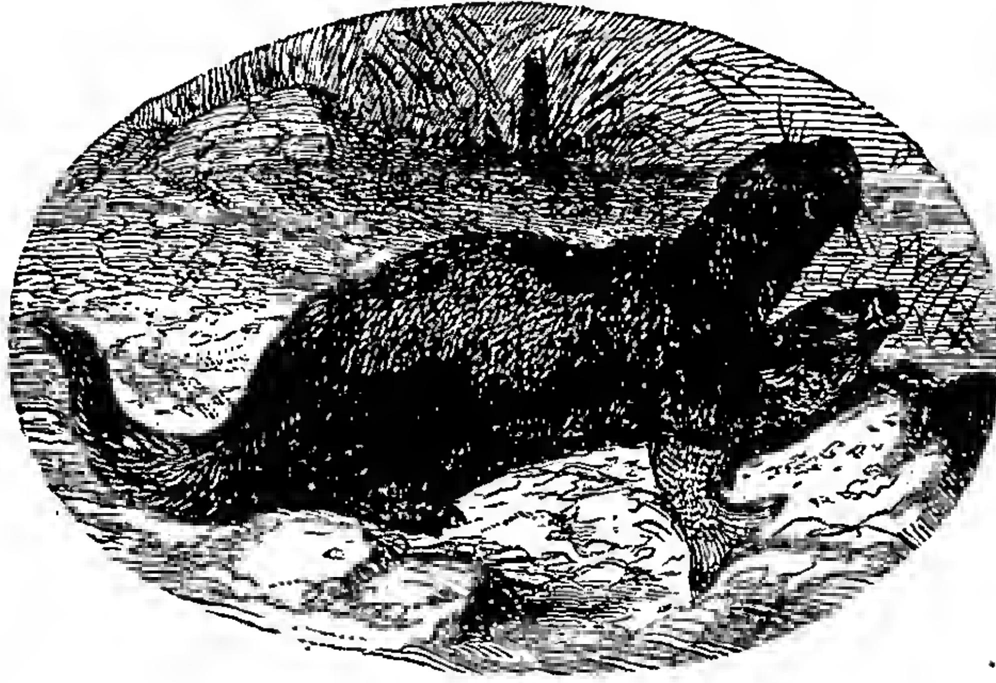
Les pertes, les flueurs blanches, les avortements sont les conséquences les plus immédiates de ce travail exagéré; mais à la longue, il produit la stérilité.

Nous le répétons, de semblables accidents ne sont à craindre que par l'abus; tandis que l'usage très-modéré de la machine ne peut produire aucun mauvais résultat.

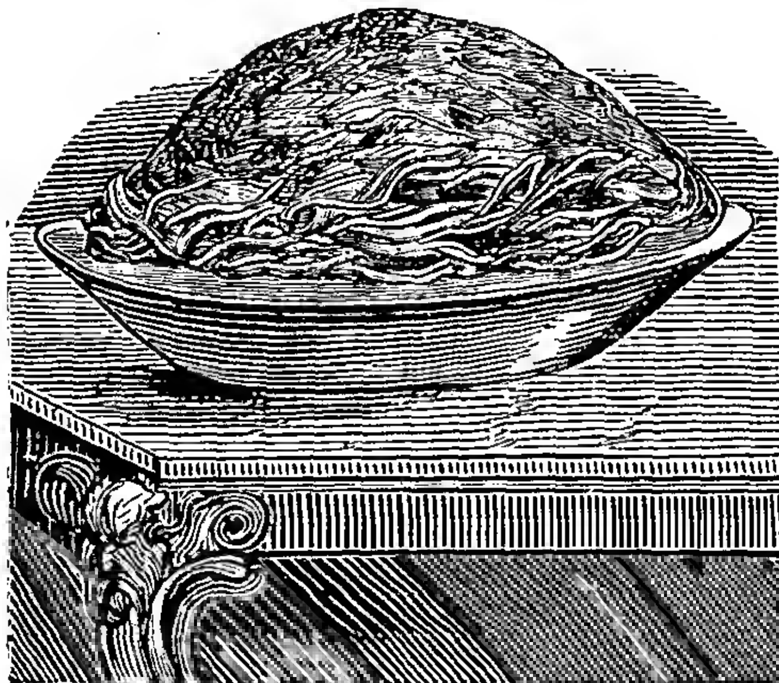
C'est donc un meuble aussi indispensable dans la famille qu'il nous paraît préjudiciable dans les ateliers de femmes. Dans quelques années, on le trouvera dans toutes les maisons.

Nous ne pouvons recommander aucun des systèmes qui se disputent la faveur du public; nous devons dire un mot, cependant, au sujet des principaux.

Il y a d'abord la machine *Howe*; elle doit son nom au célèbre Américain qui a apporté les premiers perfectionnements à l'invention de notre compatriote; ensuite la machine *Singer*, créée par un autre Américain, qui eut, le



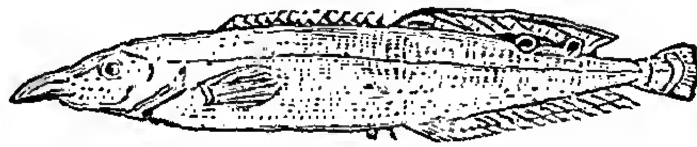
Loutre.



Macaroni.

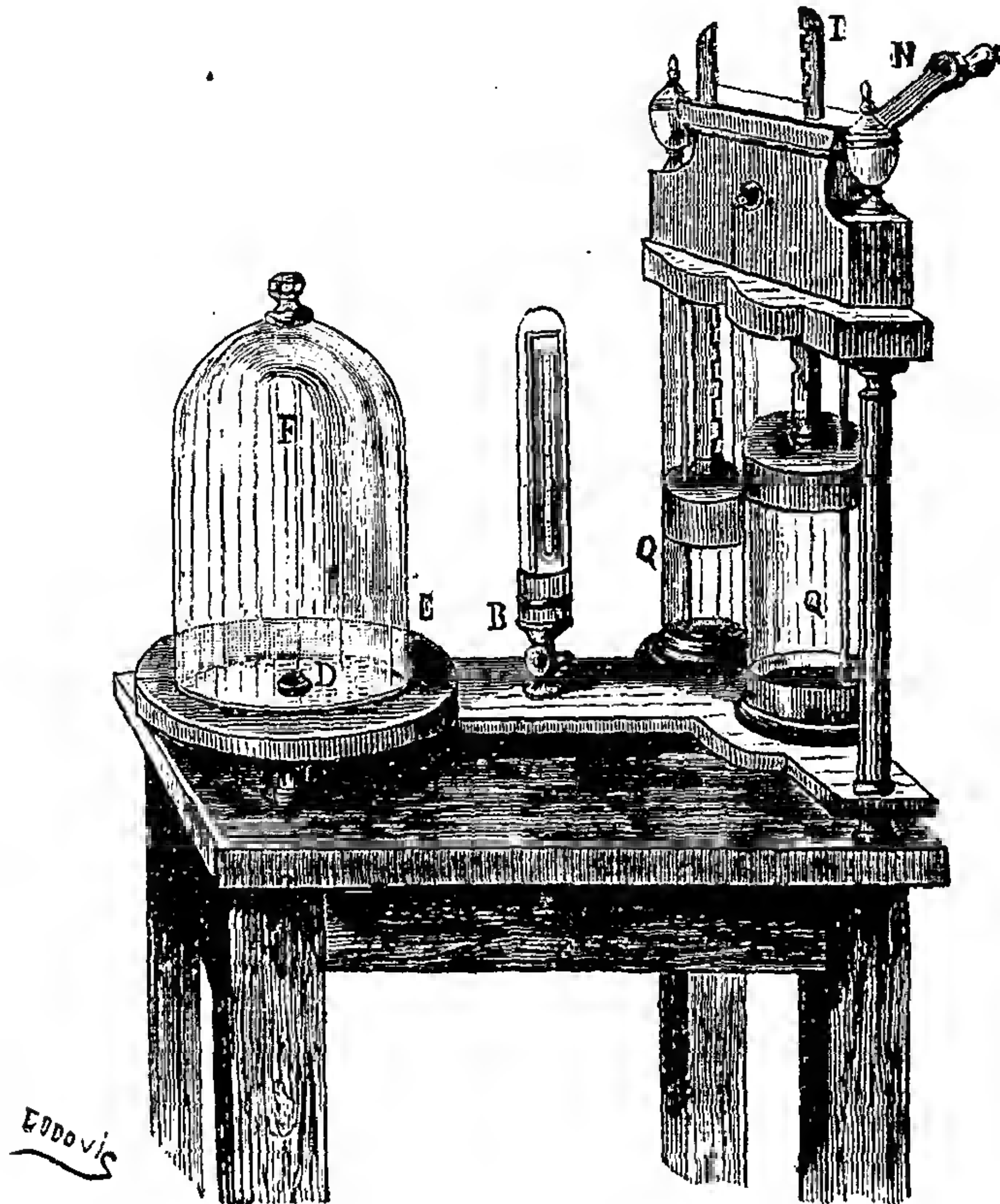
premier, l'idée de percer l'œil près de la pointe de l'aiguille, perfectionnement sans lequel la couture mécanique ne pouvait avoir un but pratique ; enfin, une foule d'autres machines plus ou moins américaines qui doivent leur vogue à l'engouement des Français pour les inventions étrangères.

Plusieurs maisons françaises ont essayé de lutter contre les maisons américaines, et elles l'ont fait sans désavantage. En première ligne, nous placerons la société des ouvriers réunis (Lambert et Garnier). Les machines produites par cette société ne le cèdent en rien aux américaines pour la rapidité ni la solidité du travail ; de plus, elles se distinguent par leur élégance, leur légèreté, leur simplicité et la facilité de leur manœuvre.



Macrognathe.

Machine pneumatique (*Conn. us.*). Cette machine, inventée en 1650, par Otto de Guéricke, est un appareil qui sert à faire un vide presque absolu dans un espace donné.



Machine pneumatique.

Elle se compose de 2 cylindres de cristal dans chacun desquels joue un piston R (voir notre figure). A chaque

piston est fixée une tige à crémaillère dans laquelle s'engrène un pignon I qui marche alternativement de gauche à droite et de droite à gauche, au moyen d'une manivelle N O, de façon que, lorsqu'un piston s'élève, l'autre s'abaisse.

Les deux corps de pompe sont adaptés sur un support de cuivre, qui se termine, à l'autre extrémité, par un plateau E recouvert d'une glace de verre. C'est sur ce plateau, nommé aussi *platine* que se place le *récipient* F dans lequel on veut faire le vide. Au centre de ce plateau, une ouverture D fait communiquer l'intérieur du récipient avec les corps de pompe, au moyen d'un canal qui se bifurque en L *d e t* et en L *d e p*.

Les pistons ne sont pas pleins ; dans leur intérieur, une cavité cylindrique est fermée à sa base par une petite soupape que maintient un faible ressort. Ces cavités mettent en communication la partie inférieure et la partie supérieure du corps de pompe. Deux autres soupapes, en *p* et en *t*, sont fixées chacune à une tige de fer qui glisse à frottement doux dans la masse des pistons. Des soupapes coniques ouvrent et ferment alternativement la communication entre le récipient et les corps de pompe.

Lorsqu'un des pistons se soulève par l'action de la manivelle, il entraîne avec lui la tige et la soupape *p*. Le vide tend à se produire dans ce piston; l'air du récipient passe en partie dans le corps de pompe.

Lorsque le piston descend, la soupape se ferme et l'air du corps de pompe ne peut passer dans le récipient ; mais cet air, étant comprimé, soulève la soupape qui est dans l'intérieur du piston ; il s'échappe dans l'atmosphère, et, lorsque le piston est au bas de sa course, tout l'air qui avait été extrait du récipient se trouve presque complétement expulsé. Le même phénomène se renouvelle ainsi dans les deux corps de pompe à chaque coup de piston, jusqu'à ce que l'air extrêmement raréfié ne puisse plus soulever la soupape intérieure du piston, même quand celui-ci est au bas de sa course.

La machine pneumatique est toujours accompagnée d'une *éprouvette*, pour mesurer la force élastique de l'air qui reste dans le récipient, par la différence de niveau que prend le mercure dans les deux branches d'un tube de verre recourbé en siphon. Une des branches est ouverte et l'autre fermée, comme dans le baromètre, ce qui a valu à cet appareil le nom de *baromètre tronqué*. C'est un véritable baromètre qui aurait moins de 76 centim. de hauteur. Avant que l'on commence de faire le vide, la branche fermée reste pleine de mercure. Mais, à mesure que l'air se raréfie, le mercure tend à se mettre de niveau dans les deux branches. Si l'on pouvait faire le vide absolu, le niveau s'établirait exactement.

Macis. On appelle ainsi la membrane charnue qui recouvre la muscade ; elle est aromatique et stimulante. On l'appelle souvent, improprement, *fleur de muscade* et c'est sous ce nom qu'elle entre quelquefois dans les crèmes, les entremets sucrés et les compotes auxquels elle communique un goût très agréable, plus fin que celui de la muscade. Elle ne convient ni aux personnes irritables et échauffées, ni aux convalescents à la suite d'affections aiguës ou inflammatoires.

Mâcre ou CHATAIGNE D'EAU (*Econ. dom.*). A notre article AQUARIUM, nous avons déjà parlé de cette plante d'eau, dont les fruits, de la couleur et du volume d'une chataigne moyenne, renferment une amande blanche, dure et bonne à manger, quoique un peu fade. On la mange quelquefois crue ; mais il est préférable de la faire cuire sous la cendre. Elle est nourrissante, mais d'assez difficile digestion ; c'est pourquoi elle ne convient ni aux convalescents, ni aux personnes délicates.

Macreuse (*Cuis.*). Ce palmipède, d'une chair noire, maigre et dure, est considéré comme un mets de carême. La macreuse noire est préférée à la grise ; mais ni l'une ni l'autre ne méritent de considération.

Faites cuire la macreuse pendant 4 ou 5 heures à très-petit feu, avec vin blanc, beurre, sel, poivre, clous de girofle, laurier et fines herbes ; vous pouvez encore la mettre à la broche, après avoir empli son corps d'une pâte de mie de pain, de beurre et de jaune d'œufs, le tout bien mêlé, salé, poivré, et aromatisé de thym, de feuilles de laurier, de clous de girofle et de persil.

« (*Nouveau Dictionnaire des aliments*). La macreuse, *Anaticula marina*, et la foulque ou judelle, *Fulica*, *Fulix*, sont

confondues en cuisine ; les recettes pour leur préparation sont au nom seul de la macreuse.

« De tous les oiseaux assimilés canoniquement aux poissons et classés comme eux parmi les aliments *maigres*, il n'en est pas ayant un goût sauvage et marin plus prononcé que celui des macreuses et des foulques. Malgré cet inconvénient, aux époques où l'observance des commandements de l'Eglise était plus générale et les oiseaux admis en *maigre* moins nombreux, les fervents gourmands mirent un art extrême à corriger à l'aide d'assaisonnement et de procédés de cuisson, sinon en tout, du moins en partie, le mauvais goût et la mauvaise qualité de leur chair. Nombreuses sont les recettes laissées par les couvents pour la préparation des macreuses.

« On trouve sur leur liste les macreuses au court-bouillon, les macreuses à la braise, les macreuses à l'anguille, les macreuses en ragoût, les macreuses au chocolat, les macreuses farcies et en broche, les macreuses en haricot, les macreuses en daube, les macreuses aux fines herbes, les macreuses au pot-pourri, etc., etc.

« La cuisine moderne a également sa part dans l'assaisonnement des macreuses. Ses recettes sont plus en rapport avec le goût du jour. Nous nous proposons de les examiner.

« Pour traiter classiquement les macreuses et les foulques, après les avoir plumées, vidées et soigneusement lavées, on les met à cuire dans une casserole avec moitié eau et moitié vin blanc, en les assaisonnant de beurre, de fines herbes, de laurier, de clous de girofle, de sel et de poivre. Trois heures après, on les retire pour les servir avec une sauce au beurre, relevée par un filet de vinaigre ou du jus de citron, ce qui est préférable.

« *La macreuse rôtie* s'arrose, pendant la cuisson, avec beurre fondu et vinaigre, assaisonnés de sel et de poivre, et se sert accompagnée d'une *sauce Robert*, ou simplement de citrons.

« Chez les Bénédictines, la *macreuse au chocolat*, après avoir été plumée, vidée, lavée avec de l'eau-de-vie et être revenue sur le gril, était mise à cuire dans un pot avec un peu d'eau, du vin blanc, sel, poivre, laurier, fines herbes durant trois heures. On l'égouttait ensuite pour lui introduire dans le corps du chocolat fait à l'ordinaire et la placer ainsi dans une casserole en la mouillant de chocolat. Elle y mijotait quelque temps et était servie, masquée de sa sauce.

« Voici, pour en finir, *le salmis de macreuses ;* il est sérieux :

« Après avoir lavé et habillé les macreuses, les mettre à la broche; les retirer à mi-cuisson et les découper en morceaux.

« Passer *à l'huile* des fines herbes, une demi-feuille de laurier, un oignon émincé et un clou de girofle ; mouiller avec du bouillon et un verre de vin blanc ; ajouter des pieds de céleris cuits et des olives, sans les noyaux, puis saupoudrer de chapelure de pain.

« Après un bouillon ou deux, placer les morceaux de macreuse dans cette sauce et les y laisser mijoter pendant quelque temps.

« Pour servir, dresser les morceaux sur un plat ; placer autour les pieds de céleri, retirer la feuille de laurier et masquer avec la sauce. »

(Le Baron Brisse.)

Macrognathe (*Conn. us.*). Ce poisson, caractérisé par une mâchoire supérieure très-avancée, en forme de trompe, offre une chair exquise.

Mactre (*Cuis.*). Ce coquillage, commun sur les côtes de la Méditerranée, jouit des mêmes propriétés alimentaires que les autres mollusques bivalves, excepté la *mactre poivrée* dont la chair est très-âcre.

Madeleine (*Office*). Cette pâtisserie lourde ne convient qu'aux estomacs robuste.

Madeleine de ménage. Faites une pâte bien liée, avec 250 gr. de farine, 125 gr. de beurre fondu, 2 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers, 250 gr. de sucre et le zeste râpé d'un citron (ou 2 ou 3 gouttes d'essence grasse de citron). Il ne faut plus travailler la pâte lorsqu'elle est bien liée, parce que la madeleine deviendrait compacte, s'attacherait au moule et aurait mauvaise mine.

Si vous n'avez pas de moule à votre disposition, servez-vous d'une casserole ; beurrez le moule ou la casserole, mettez-y la pâte, faites cuire à feu modéré avec feu dessus. Quand elle est cuite, retirez la madeleine de la casse-

role, en retournant le tout sur un plat; frottez le dessus de la madeleine avec du blanc d'œuf battu; saupoudrez de sucre et dorez à la pelle rouge.

Madère (*Econ. dom.*). Ce vin de dessert est chaud, tonique, excitant; il hâte et facilite la digestion, mais il ne faut pas en faire un usage habituel, si l'on n'est pas doué d'un estomac vigoureux. Le madère le plus sec et le plus apéritif se boit au coup du milieu; il tient un rang important dans les *réductions*; il s'allie surtout merveilleusement avec la *venaison* et la *viande de boucherie;* il doit être sec, un peu amer, et exhaler un agréable parfum, avec un petit goût de poix qu'il reçoit, ou est censé recevoir des outres dans lesquelles on le transporte, mais le madère qui se vend dans le commerce a passé entre tant de mains étrangères que c'est tout au plus s'il reste quelques gouttes de vin de madère véritable, dans une bouteille de ce que l'on vend sous le nom de cette liqueur.

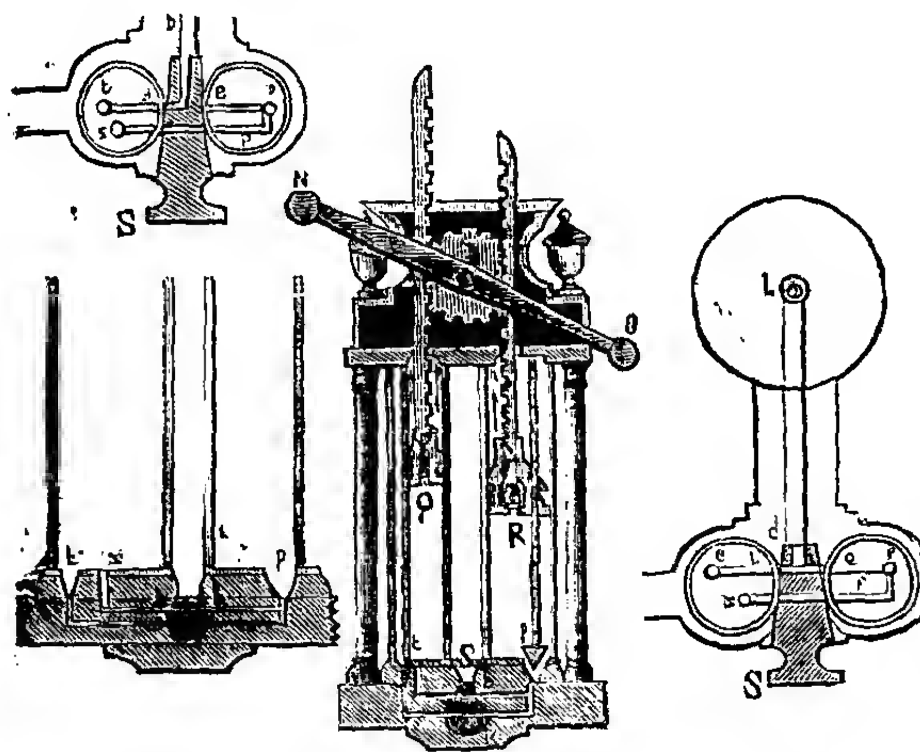
Voici comment vous pourrez fabriquer vous-même du vin factice de madère tout aussi bon que celui des marchands.

Ayez du *cidre* très-nouveau; mélangez-le de miel en quantité suffisante pour qu'un œuf n'enfonce pas dans le liquide, mais surnage à la surface. Mettez le liquide ainsi obtenu dans une bassine étamée, sur le feu; faites bouillir; écumez. Quand le liquide n'écume plus, passez-le à la chausse; laissez-le en baril, pendant 5 ou 6 mois, avant de le mettre en bouteilles.

Madia (*Agric.*). Composée annuelle, originaire du Chili, et assez semblable à un petit soleil. Cette plante produit de l'huile de cuisine et d'éclairage. On recommande donc d'en essayer la culture. On sème d'avril à mai, en lignes ou à la volée, de 12 à 15 kilos de graine par hectare. On arrache les plantes lorsque les sommités sont bien mûres, on les met en javelles pendant environ une semaine. On les transporte ensuite à la ferme pour les battre. La graine se conserve dans le grenier, par couches minces que l'on remue assez souvent.

Magnésie (*Méd.*). Ce médicament inoffensif est fréquemment employé comme purgatif. La magnésie peut être aussi fort utile dans les cas d'*empoisonnement* par les substances acides qu'elle neutralise dans l'estomac; il ne faut pas craindre, dans le cas d'un empoisonnement de ce genre, d'administrer la magnésie à haute dose, délayée dans un peu d'eau froide. Le malade, en attendant les secours du médecin, avalera ce contre-poison par petites gorgées; il éprouvera un soulagement immédiat.

Magnésie anglaise. Prise à très-petite dose, elle constitue un excellent *laxatif*. A la dose de 3 gr., elle *purge* sans coliques. Elle a le goût de craie, on la prendra dans de l'eau sucrée que l'on



Machine pneumatique. Plan et coupe.

fera bien d'aromatiser avec un peu d'eau de fleur d'oranger.

Sulfate de magnésie. 30 gr. pour les personnes faibles, 50 gr. pour les tempéraments vigoureux : voilà peut-être le plus simple et le meilleur des purgatifs. Faites dissoudre ce sulfate dans un verre d'eau, pour en masquer l'amertume; vous vous passerez dans la bouche et vous avalerez, aussitôt après l'avoir bu, de l'eau fortement sucrée, ou une cuillerée de sirop.

Magnétisme (*Conn. us.*). Le *magnétisme* (du grec *magnès*, pierre d'aimant), est la propriété que possède l'aimant d'attirer l'acier, le fer, le nickel, le cobalt, le manganèse et le chrôme, substances qui, pour cette raison, portent le nom de *magnétiques*.

On distingue des aimants naturels et des aimants artificiels. L'*aimant naturel* ou *pierre d'aimant* est un oxyde de fer très-abondant en Suède et en Norwége. Les *aimants artificiels* sont des barreaux ou des aiguilles d'acier trempé qui ont acquis les propriétés de l'aimant naturel, par des frictions avec un aimant ou par des procédés électriques; ils jouissent des mêmes propriétés que l'aimant, mais à un plus puissant degré.

Lorsqu'on roule un aimant dans de la limaille de fer, celle-ci s'y attache en se portant vers les deux extrémités. Les aimants ne possèdent donc pas dans tous leurs points la même force magnétique. Cette force va en décroissant vers la région moyenne de l'aimant, où elle est nulle. Elle est très-forte, au contraire, vers les deux points appelés *pôles* et qui se trouvent près des extrémités; on leur a donné les noms de *pôle austral* et de *pôle boréal*, expressions empruntées à l'action que les pôles terrestres exercent sur les pôles des aimants.

Dans deux aimants quelconques, les pôles de même nom se repoussent et les pôles de noms différents s'attirent.

Aimantation. La méthode la plus simple pour transmettre la vertu magnétique d'un aimant à une substance magnétique, consiste à passer plusieurs fois, dans le même sens, un des pôles d'un aimant sur la barre que l'on veut aimanter.

On peut encore avoir recours à la méthode dite de la *touche séparée*. Elle consiste à placer les deux pôles contraires de deux barreaux d'égale force, au milieu du barreau à aimanter et à les faire glisser simultanément chacun vers un des bouts du barreau en les tenant verticalement. On reporte ensuite chaque aimant vers le milieu du bar-



Madia.

reau, et on recommence de la même manière.

Dans la méthode *à double touche*, les deux aimants qui servent à opérer les frictions sont placés au milieu du barreau à aimanter, leurs pôles contraires en regard; on les sépare au moyen d'une petite pièce de bois; on les fait glisser ensemble du milieu vers une extrémité, puis de celle-ci vers l'autre extrémité, et ainsi de suite en donnant le même nombre de frictions à chaque moitié du barreau.

Pour les forts barreaux, on place deux barreaux aimantés sous celui qu'on veut aimanter (voir notre dessin); on incline les barreaux mobiles d'un angle de 15 à 20 degrés.

Faisceaux magnétiques. On appelle ainsi un ensemble de barreaux aimantés réunis parallèlement par leurs pôles du même nom. Ils peuvent avoir une forme rectiligne ou une forme de fer à cheval (Voir nos dessins). La forme en fer à cheval est préférable pour faire porter un poids à l'aimant, car les deux pôles sont utilisés en même temps. Dans tous les cas, les faisceaux se composent de lames trempées et aimantées séparément, puis superposées et réunies par des vis ou par des viroles.

MAGNÉTISME TERRESTRE. La terre agit sur une aiguille aimantée comme pourrait le faire un grand aimant.

Lorsqu'on suspend librement une aiguille aimantée comme le représente une de nos figures, elle tourne sur son pivot et se fixe dans une position qui est, plus ou moins, celle du nord au sud. On nomme *déclinaison* ou *variation* l'angle que l'aiguille aimantée fait avec le méridien du lieu où l'on opère. Il est, cependant des lieux où sa direction coïncide rigoureusement avec celle du méridien. La déclinaison varie suivant les lieux, elle est occidentale en Europe, orientale en Amérique. Elle varie encore avec le temps; ainsi, à Paris elle était:

En 1550 de 11° 30' à l'est.
En 1663 de 0° id.
En 1700 de 8° 10' à l'ouest.
En 1814 de 22° 34' id.

Elle est aujourd'hui d'environ 18°.

Si on examine une aiguille de 5 minutes en 5 minutes, on voit qu'elle s'écarte constamment de sa direction pour y revenir ensuite; ces variations portent le nom de *variations diurnes;* elles sont, du reste, très-irrégulières.

Enfin, l'aiguille aimantée est sujette à des *perturbations* occasionnées par des aurores boréales, des éruptions volcaniques, la foudre, etc.; elle oscille alors de plusieurs degrés. Sa marche, irrégulière pendant toute la journée qui précède une aurore boréale, sert de présage à ce phénomène.

Si l'on dispose l'aiguille de manière qu'elle puisse se mouvoir librement dans un plan vertical, autour d'un axe horizontal, elle ne se tiendra pas parallèlement à l'horizon, mais le pôle nord s'abaissera vers l'horizon et l'aiguille formera avec lui un angle qui varie suivant les temps et les lieux.

Cet angle porte le nom d'*inclinaison magnétique.*

Sa diminution annuelle est d'environ 3 minutes.

L'inclinaison, à Paris, était:
En 1671, de 75°.
En 1853, de 66°.

Boussoles. On appelle boussole un appareil qui renferme une aiguille aimantée soumise à l'action du magnétisme terrestre. La plus compliquée est la *boussole marine* dont nous donnons la figure et la coupe. L'aiguille, très-mobile sur un pivot, est fixée à la surface inférieure d'une feuille de talc sur laquelle est tracée une étoile ou rose de 32 branches. Une suspension composée de deux anneaux concentriques mobiles l'un autour de l'autre, la maintient dans une position horizontale, malgré le roulis et le tangage. Une lampe placée à l'intérieur de la boîte, l'éclaire pendant la nuit à travers le talc. Un pivot, placé au centre de la glace supérieure qui recouvre la boussole, sert à placer une alidade utile pour relever les côtes.

Magnolier (*Hort.*). Il y a deux sortes de ces plantes originaires de la Chine et des Etats-Unis : le magnolier à *feuilles caduques* et le magnolier à *feuilles persistantes.*

Magnolier à feuilles caduques. Les variétés à feuilles caduques sont assez rustiques pour être cultivées à l'air libre sous nos climats, dans de la terre de bruyère ou dans un mélange de terre de bruyère et de terre légère de jardin. On recherche le *magnolier discolore* à fleurs pourpres en dehors et blanches à

l'intérieur; le *magnolier Yulan*, de la Chine, à fleurs nombreuses, blanches et précoces.

Magnoliers à feuilles persistantes. Il faut les garantir du froid pendant leurs premières années. A Paris, ils réclament une position abritée et de la terre de bruyère. Sur les bords de la Loire, ils viennent très-bien à l'air libre et leurs fruits, en forme de pommes de pin, arrivent souvent à maturité; alors ils laissent échapper des graines d'un rouge vif qui sont suspendues à de longs filaments et qui produisent le plus bel effet dans les bosquets. On recherche le *magnolier à fleurs brunes*, originaire de Chine; le *magnolier très-odorant* de l'île d'Amboine, on ne le cultive qu'en serre tempérée; le *magnolier à grandes fleurs*, qui a produit, par le semis, de très-belles et très-nombreuses variétés.

Tous les magnoliers se reproduisent par le semis, en terrine, en terre de bruyère, dans la serre froide. On peut aussi les multiplier en les greffant sur des sujets de *magnoliers à grandes fleurs.*

Mahaleb (*Arboric.*). Le *mahaleb* ou *Bois de Sainte-Lucie* est une espèce de cerisier dont les fruits, gros comme des pois, ne sont pas bons à manger. On le multiplie dans les pépinières, en vue d'en obtenir des sujets pour la greffe du cerisier et du prunier, car il vient dans les sols les plus crayeux et les plus arides où le cerisier et le prunier ne prospéreraient pas autrement que greffés sur le mahaleb. C'est par cette greffe que l'on obtient ces jolis arbres fruitiers nains que l'on peut forcer en serre chaude, dans un pot, pour les servir, au printemps, chargés de fruits, sur la table.

Dans les jardins paysagers, on cultive le mahaleb pour former des salles et des berceaux de verdure. Il porte, en mai et en juin, de jolies fleurs blanches. Ses feuilles aromatiques sont employées en cuisine, pour donner du fumet au gibier. Son bois, dur comme le palissandre, prend un beau poli; il est employé par les ébénistes et les tourneurs qui lui donnent le nom de *putier*; c'est un des bois les plus compactes que nous possédions, car il pèse plus de 90 kilog. le décistère.

Le mahaleb vient en tous terrains, pourvu qu'ils ne soient pas humides; on le sème en grand dans les terres crayeuses rebelles à toute autre culture. On le sème en pépinière dans l'automne qui suit la récolte des graines; on le multiplie également par marcottes en cépée, 18 mois plus tard, le jeune plant est bon à repiquer.

Comme le mahaleb est très-vigoureux dans sa jeunesse, il peut garantir une plantation de chêne et lui servir d'abri. Alors, on le sème en rayon, 2 ans avant le semis des glands. On sème ceux-ci dans les rayons intermédiaires. On recèpe les mahalebs 5 ans après ces semis et les chênes prennent le dessus.

Maigreur (*Méd.*). Les personnes qui se nourrissent de viandes sont moins sujettes à maigrir que celles qui ne se nourrissent que de végétaux, parce que les substances animales sont celles qui fournissent, sous un plus petit volume, le plus de parties nutritives; cependant, les légumes secs rivalisent avec les viandes et poussent, comme on dit, à la graisse.

Les grands travaux du corps et de l'esprit, les maladies, le malheur, les chagrins, les privations, les passions vives sont autant de causes de dépérissement; faites disparaître ces causes et vous ramènerez l'embonpoint.

Maigreur naturelle. Si vous êtes naturellement maigre, si la maigreur est une partie intégrante de votre tempérament, il ne faut pas chercher à la combattre, parce qu'elle est une des conditions de votre santé. Vouloir engraisser quand la nature a voulu vous faire maigre, c'est courir au devant de la maladie.

Maigreur des malades. Les maladies aiguës ne produisent pas toujours la maigreur, surtout quand elles marchent vite; alors le malade n'a pas le temps de maigrir.

La maigreur annonce le plus souvent les maladies chroniques et ne disparaît qu'après elles.

Maillechort (*Conn. us.*). Le maillechort ou métal d'Alger sert à fabriquer divers objets tels que couverts, théières, casseroles, etc., qui ont l'apparence et l'éclat de l'argent, mais qui s'oxydent aussi facilement que le cuivre.

Maillot (*Hygiène*). Le maillot doit servir à garantir le nouveau-né des in-

jures de l'atmosphère, et non pas à le tourmenter et à comprimer ses petits membres. L'enfant, lorsqu'il est trop serré dans ses langes, crie, en proie aux douleurs; on le croit d'une complexion faible et délicate et on reste souvent sourd à ses plaintes. Cependant, la circulation du sang est gênée, certaines parties croissent aux dépens des autres trop comprimées; la poitrine se déprime, la digestion ne s'opère pas; si la frêle créature ne meurt, elle viendra difforme.

En proscrivant le coupable abus de serrer les enfants dans des langes, Lycurgue avait presque autant fait que la nature pour la beauté de la race spartiate.

MAILLOT HUMIDE (*Méd.*). Le maillot humide est employé comme sudorifique et diaphorétique. On fait sortir le malade de son lit. Aussitôt, dans le lit bien chaud, on étend un drap mouillé et fortement tendu. Le malade se couche et se trouve emmaillotté dans ce drap; on couvre de couvertures de laine, d'édredons, etc. En sortant de ce maillot, au bout de 20 ou 30 minutes, on passe soit dans une piscine, soit dans un bain partiel.

MAILLOT SEC. On enveloppe le malade dans des couvertures de laine sans l'intermédiaire de drap mouillé. Lorsque la transpiration est abondante, quelquefois au bout de 2, 3 ou 4 heures, le malade passe dans le bain froid. L'emploi de ce maillot est presque abandonné.

Mains (*Hygiène*). Accoutumez de bonne heure les enfants à se servir de leur main droite. Quand il fait très-froid, couvrez-leur les mains avec des gants, pour qu'ils échappent, autant que possible, à l'atteinte des *engelures*.

Exposer ses mains au grand air lorsqu'elles sont mouillées ou dès qu'on vient de les essuyer, c'est les faire noircir et rider.

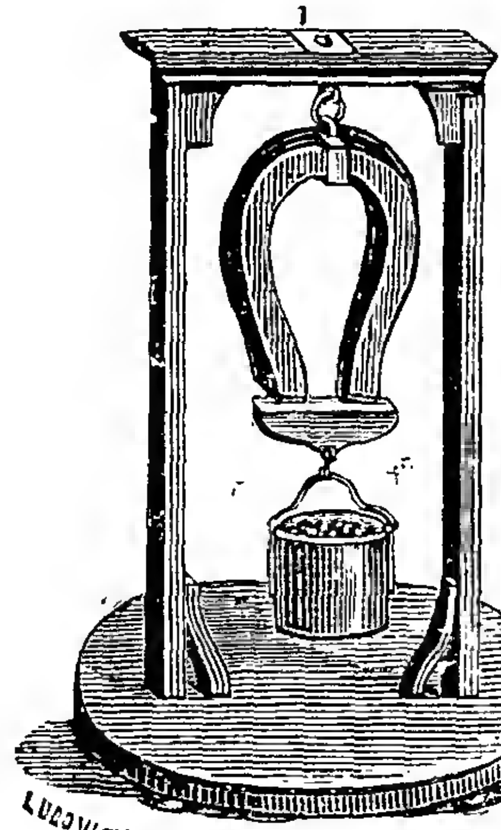
L'eau très-froide gerce la peau et la rend rude.

Evitez toujours de mettre vos mains dans de l'eau froide, lorsque vous êtes en sueur ou agité de passions violentes, telles que la fureur. A ce sujet, les personnes délicates, infirmes, convalescentes, les dames à certaines époques, ne sauraient prendre trop de précautions.

Maïs (*Agric.*). Le maïs, vulgairement appelé *blé de Turquie, blé d'Espagne, garouille, blé d'Inde, blé de Rome*, etc., est une plante annuelle qui paraît originaire de l'Amérique méridionale. Mais il est établi qu'on le cultivait de temps immémorial en Chine et en Egypte, ce qui fait qu'il est difficile de lui assigner une patrie.

Chez nous, il ne réussit bien que dans 56 départements; au nord, il ne mûrit pas, parce que sa maturité exige plus de chaleur que celle du blé.

ESPÈCES On distingue trois espèces de maïs : le maïs à grains rouges, le



MAGNETISME
Faisceau magnétique.

maïs à grains jaunes et le maïs à grains blancs.

Maïs à grains rouges. C'est le moins cultivé; il n'est recommandable que comme plante fourragère, en raison des dimensions de ses parties herbacées, surtout chez la variété appelée *maïs panaché* ou *maïs perlé*.

Maïs à grains jaunes C'est le plus répandu et le plus productif. Les variétés sont : le *maïs commun*, le plus grand et le plus productif dans toutes ses parties; c'est celui dont le grain a le plus de qualité. Sa végétation dure de 4 à 5 mois; le *maïs quarantain* et le *maïs à poulet* qui n'occupent guère la terre plus de 3 mois. Aussi les cultive-t-on lorsqu'il s'agit de remplacer une récolte qui a

manqué ou même à obtenir deux récoltes dans une saison.

Maïs à grains blancs. Ce sont des variétés tardives auxquelles on n'accorde la préférence que dans les terres humides.

CULTURE. Le maïs vient en tout terrain, pourvu qu'elle ne soit pas trop humide et que l'on puisse la fumer suffisamment. Il ne craint que le froid, surtout au commencement de la végétation; aussi est-il prudent de le cultiver dans une position abritée, sous nos climats du nord.

Il peut alterner sans relâche avec le blé, les fèves, les racines et autres récoltes sarclées, à la condition d'être bien soigné. Comme il nettoie la terre, il peut précéder toutes les céréales.

C'est au printemps qu'il faut procéder au semis ; on jette ordinairement 5 ou 6 graines dans de petits trous creusés à 1 m. les uns des autres. Si les trous étaient moins espacés, il faudrait ne mettre que 3 ou 4 grains. Mais il est préférable de laisser l'espace de un mètre entre les touffes de maïs, afin de pouvoir semer des haricots nains dans les intervalles. On enterre la semence à la profondeur de 2 à 3 centim. au plus.

De 8 à 12 jours plus tard, le maïs sort de terre. Lorsqu'il a atteint de 16 à 18 centim. de hauteur, on donne par un temps sec, un premier binage, avec la

précaution de ne pas faire entrer de terre dans le *cornet* formé par la feuille centrale de la jeune plante.

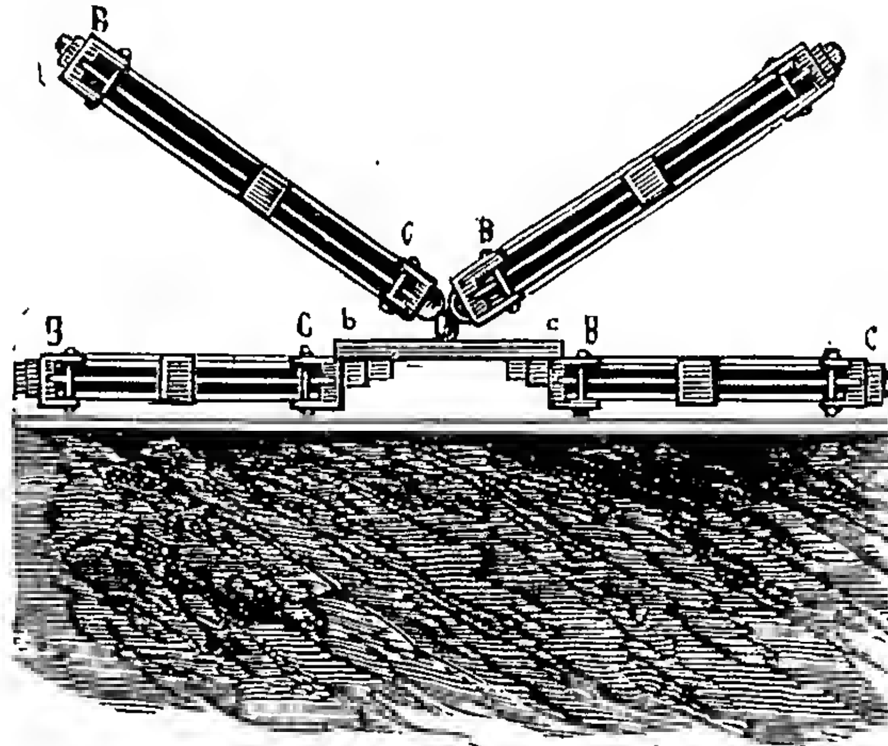
15 jours ou 3 semaines plus tard, vers la fin du mois de juin, le maïs a atteint de 40 à 50 centim. On le butte et, vers la fin de juillet, on procède à un second buttage plus énergique.

Pendant la première de ces deux opérations, on arrache les pieds, où les touffes sont surabondantes et on les repique dans les endroits où il s'est formé accidentellement des vides.

Lorsque les panicules des fleurs mâles sont défleuries, et que les houppes soyeuses des épis commencent à se faner, on procède à la récolte du fourrage fourni par cette plante. On enlève d'abord toutes ces panicules à mesure de leur défloraison, on les coupe immédiatement au-dessus de l'épi le plus haut placé sur la tige. On supprime les épis surabondants qui épuiseraient le pied; on arrache ou on coupe les jets qui ont poussé autour de la tige principale. Enfin, on enlève une partie des feuilles.

Le fourrage ainsi récolté est excellent surtout pour les bêtes laitières; il est bon de le leur présenter bien coupé au hache-paille.

Récolte. Lorsque les grains commencent à résister à la pression de l'ongle, vers le commencement d'octobre, il est temps de le récolter. On casse les épis près de la tige; après quoi, on coupe



MAGNÉTISME

Aimantation.

les tiges au ras de terre ; elles peuvent, coupées au hache-paille, servir de fourrage.

Conservation. Le meilleur procédé consiste à ne laisser à chaque épi que 2 ou 3 feuilles des spathes qui l'enveloppent. On relève ces feuilles et, par leur moyen, on attache les épis deux à deux, à l'aide d'un nœud. On place ces épis à cheval sur des cordes ou sur des tringles en bois, dans un hangar ou dans un grenier.

Lorsque la récolte est importante on conserve les épis dans des *séchoirs,* hangards couverts en chaume et dont le fond, élevé d'un mètre au-dessus du sol, est formé de lattes ou de réglettes entre lesquelles l'air circule librement.

Egrenage. Dans les petites exploitations, on égrène le maïs en frottant les épis sur un coin de bois, un mauvais couteau ou la queue d'une poêle. Dans la grande culture, on a recours au fléau ou à des machines à égrener.

Farine de maïs (*Econ. dom.*). L'absence de gluten rend la farine de maïs impropre à la fabrication du pain ; mais si l'on mélange 1/5 de farine de maïs à de la farine de froment, le pain gagnera, à ce mélange, un goût assez agréable. La farine de maïs sert à faire des gâteaux et des *bouillies* appelées *polenta, millasse, cruchade, gaude,* etc. Cette farine est douce, réparatrice et de facile digestion ; la *bouillie* en est recommandée aux convalescents et aux individus affectés de maladies chroniques des voies digestives.

L'usage exclusif de cette farine ne serait pas sans inconvénient. Dans les pays où les pauvres, comme dans les Landes, en font leur nourriture ordinaire, elle détermine la grave maladie appelée pellagre.

Le maïs ergoté est dangereux comme le seigle ergoté.

A l'extérieur, la farine de maïs peut remplacer la farine de lin pour cataplasmes ; elle est aussi émolliente qu'elle, et de plus, elle est d'une odeur moins fade ; elle s'aigrit et se dessèche moins facilement.

Vin de maïs. Récoltez les tiges de maïs ; dépouillez ces tiges de leurs feuilles ; exposez-les quelques jours au soleil, ou en l'absence du soleil, mettez-les dans le four, après la cuisson du pain.

Coupez ensuite les tiges en fragments de 15 à 20 centimètres ; écrasez ces fragments dans un pressoir ; faites fermenter le jus. Vous pourrez aromatiser le vin de maïs avec des feuilles d'armoise, d'absinthe, etc.

Epis verts de maïs (*Cuis.*). Lorsque le jeune grain contient un suc laiteux qu'il est facile de faire jaillir par la pression de l'ongle du pouce, il est bon à être employé comme légume frais. Enlevez les petites feuilles qui entourent les épis. Faites cuire ceux-ci dans de l'eau bouillante ; assaisonnez-les de beurre frais avec un peu de sel. Ce mets n'est pas sans une certaine saveur. Les épis de maïs entrent aussi dans la composition des *achards.*

MAÏS GÉANT. Voy. *Alpiste.*

Maître-d'hôtel (*Sauce*). Pour 2 *biftecks* ou 3 *maquereaux,* ayez 200 gr. de beurre et 30 gr. de persil épluché, lavé et haché ; lavez une seconde fois le persil, pour lui faire perdre un peu de l'âcreté qu'il a surtout en automne et en hiver ; pressez-le dans un linge. Mettez beurre et persil dans une assiette avec 2 pincées de sel, 2 prises de poivre et, si vous aimez l'acidité, une cuillerée à bouche de jus de citron ou un filet de bon vinaigre ; il faut que l'assiette ou le plat soit tiède, pour ramollir le beurre, qui doit avoir la consistance de la crême épaisse ; mêlez le tout, avec une cuiller ; il faut éviter de laisser fondre la maître-d'hôtel si on ne veut pas qu'elle tourne en huile.

Maître-d'hôtel liée. Ayez 100 gr. de maître-d'hôtel faite comme ci-dessus. Dans une casserole, mettez un décilitre de sauce blanche avec un décilitre d'eau ; faites bouillir 3 minutes, en remuant avec la cuiller de bois ; ajoutez la *maître-d'hôtel,* au bout de trois minutes ; retirez aussitôt du feu, en agitant pour bien mêler.

Maître d'hôtel, suivant Durand. « Il y a quelques jours, dans un des bons restaurants de Paris, il me fut servi un morceau de viande grillée sur une sauce à la maître-d'hôtel. Le chef avait apporté des soins particuliers à sa préparation. Je lui en sais gré, et, en témoignage de cette satisfaction, j'extrais à son intention les lignes suivantes du livre de l'illustre cuisinier Durand :

« La plupart des cuisiniers ne raisonnent pas chimiquement leur profes-

sion C'est ainsi que par ignorance des inconvénients qui en résultent, ils mettent du beurre en excès sous des viandes grillées, telles que : boefteaks, rognons, côtelettes et autres, connues sous le nom générique d'apprêt à la *maître-d'hôtel.* S'ils réfléchissaient, ils comprendraient aisément que le beurre; lorsqu'il est en trop grande quantité, absorbe le suc qui découle de la viande et charge la sauce de telle sorte qu'elle n'a d'autre goût que celui du beurre; tandis qu'en l'employant dans une proportion convenable, il n'altère point le goût du jus de viande qu'il accompagne, lequel doit toujours dominer. »

Ne manquez pas, mesdames, de le dire à vos cuisinières.

« Prendre un quart du meilleur beurre, y ajouter du sel en quantité suffisante, une demi-pincée de muscade râpée, trois fortes pincées de fines herbes, composées de deux parties de persil, une de cerfeuil, une de cresson alenois, une de pimprenelle, et de deux ou trois feuilles d'estragon; triturer les herbes avec le beurre et y mêler le jus d'un citron et le jaune cru d'un œuf frais. Cette sauce doit être conservée dans un endroit très frais, pour s'en servir au besoin. »

(Le baron Brisse.)

Mal de mer. Pour prévenir le mal de mer, il faut se soutenir le ventre au moyen d'une ceinture, se promener sur le pont du navire, se distraire, respirer des odeurs acides.

Si ces moyens préventifs sont inutiles, dès les premières nausées, mangez; buvez de la limonade. La position horizontale du corps modère l'intensité du mal. 10 gouttes de chloroforme dans un verre d'eau, peuvent arrêter le mal de mer dès le début.

Recette anglaise contre le mal de mer. Avant de vous embarquer prenez deux cuillerées à bouche de la préparation suivante: Faites distiller par un pharmarcien, 10 gr. d'acide chlorhidrique dans 150 gr. d'alcool. Mêlez le produit de cette distillation, avec 1 litre d'eau, sucrée à votre goût. Ajoutez quelques gouttes d'*essence de menthe.* Si cette préparation ne prévient pas complétement le mal, prenez-en deux cuillerées à bouche, dès les premières nausées.

Autre recette anglaise. L'emploi de cette préparation est le même que celui de la précédente : Faites distiller ensemble par un pharmacien, 80 gr. de chlorure de chaux anhydre, avec 320 gr. d'alcool et 250 gr. d'eau. Mélangez ensuite le produit avec 1 litre d'eau sucrée; ajoutez un peu d'essence de menthe.

Mal de tête. Céphalalgie (*Méd.*). « Les maux de tête reconnaissent des causes différentes : les uns sont dus à un afflux trop abondant du sang au cerveau (céphalalgie congestive), d'autres à une constipatien opiniâtre. L'enchifrènement et le refroidissement des pieds les déterminent souvent encore; enfin, les personnes délicates et nerveuses en souffrent parfois beaucoup.

Céphalalgie congestive. « Lorsque la personne qui en est atteinte a la face allumée, le blanc des yeux rouges, qu'il est visible et qu'elle sent que le sang lui monte à la tête, un bain de pieds synapisé produit alors un excellent effet. Voici comment il devra se prendre: L'eau devra être plus que tiède, sans cependant être brûlante au point d'obliger le malade à retirer les pieds. Il fera bien de l'essayer lui-même pour indiquer à l'avance le degré qu'il pourra supporter. On versera alors dans le bain 60 gr. de farine de moutarde fraîchement moulue, et, avec une pêle à feu, on la répartira dans toute l'étendue du liquide. Le malade alors y plongera ses deux jambes jusqu'aux genoux, et devra y rester de vingt minutes à une demi-heure. A défaut de farine de moutarde, on peut prendre un kilog. de cendres de bois ou 250 gr. de sel gris, soit encore un à deux verres de fort vinaigre.

« Un bain de pied dans de la lessive remplacerait parfaitement le pédiluve synapisé. Pendant le bain, le malade aura les genoux couverts, sera peu vêtu et évitera les courants d'air. En en sortant, il s'essuiera avec attention, de façon à ce qu'il ne reste sur les jambes aucune parcelle de moutarde, puis il se couchera, les pieds bien couverts, la tête élevée, et prendra une infusion de bourrache. Il éprouvera alors un repos et un sentiment de bien-être considérables qu'il faudra se garder de troubler, en éloignant de lui toute cause de bruit, et en fermant les volets et les rideaux, pour éviter les effets d'une lumière trop vive.

« J'insiste sur la nécessité du repos

du lit. Ce simple moyen suffit quelquefois pour procurer un soulagement immédiat, surtout si le malade parvient à faire un bon somme. On aidera beaucoup à l'action du bain de pieds, et on en prolongera les bons effets, en appliquant sur le front, et, au besoin, sur la tête, des compresses d'eau vinaigrée renouvelées chaque quart-d'heure; mais il ne faudra les cesser que quand la douleur sera complétement dissipée. Il est aussi deux autres agents très-préconisés contre cette céphalalgie : le premier est le café noir à la dose d'une à plusieurs tasses; le second est l'eau froide en lavement.

« *Du lit et de la chambre des malades.* A propos du repos au lit recommandé plus haut, je dirai que le lit des malades doit toujours être placé de façon à ce que la tête ne soit tournée ni vers les fenêtres ni vers les portes, pour éviter à la fois la fatigue des yeux et les courants d'air. Le lit doit être à roulettes pour faciliter les pansements et les changements de linge, et ne pas être adossé tout à fait contre le mur. Il faut éviter la plume dans la literie des malades : l'excès de chaleur qu'elle condense et retient, la mollesse agaçante où elle plonge, la difficulté qu'elle oppose aux pansements, la font proscrire entièrement. Pour les blessés, la défense en est formelle. Néanmoins, chez les personnes habituées à être mollement couchées, on pourra tolérer un matelas de plume entre la paillasse et le matelas de crin, il en sera de même des oreillers.

« La chambre des malades doit être écartée des appartements d'habitation commune : elle doit, autant que possible, être parquetée en planches et plafonnée, avoir une cheminée qui ne fume pas, une fenêtre qui s'ouvre facilement et soit munie de bons rideaux, ainsi que de persiennes, afin que l'on puisse donner ou retirer le jour à volonté. Les appartements ouverts au levant sont toujours les plus sains; ceux qui le sont au midi éprouvent trop les ardeurs accablantes du soleil d'été, et ceux qui le sont à l'occident sont trop exposés au vent et à la pluie. L'exposition au nord a contre elle le vent du nord avec son froid vif, sec et glacial, et elle a l'inconvénient de ne jamais recevoir un rayon de soleil.

« Cette petite digression terminée, je reviens aux maux de tête, et, comptant que le bain de pieds dont j'ai donné la formule suffira pour guérir ceux qui sont dus à l'afflux du sang au cerveau, je passe à ceux qui sont occasionnés par la constipation.

Céphhalalgie due à la constipation.

« Cette céphalalgie se rapproche de la précédente, en ce que, comme elle, elle est due à l'afflux en excès du sang au cerveau; mais elle en diffère par la cause et les moyens de la guérir. Il suffit, en effet ici, de déterminer une prompte et abondante évacuation des selles.

« Quand le malade, exaspéré par la douleur, réclame un soulagement immédiat, l'indication est pressante : c'est un lavement qu'il faut d'abord administrer. On le donne émollient d'abord, fait d'eau de son, de décoction de graine de lin ou de guimauve; mais si l'évacuation tarde à se faire, il faut passer de suite aux lavements laxatifs dont voici la formule : Le plus simple consiste à prendre un bol d'eau de son tiède, y faire dissoudre deux cuillerées à bouche de sel de cuisine, y ajouter trois ou quatre cuillerées d'huile ordinaire et un jaune d'œuf; on bat le tout ensemble jusqu'à mélange parfait, et on l'administre au malade; je ne l'ai pas encore vu manquer son effet. Il en est de même du lavement simple auquel on ajoute quatre ou cinq cuillerées de mélasse, et qui réussit particulièrement chez les enfants.



MAGNETISME
Faisceaux magnétiques.

« En ville ou dans les campagnes qui ont un pharmacien, on fait un bon lavement évacuant de la manière sui-

vante : on prend 15 gr. de séné que l'on fait bouillir 20 minutes dans un demi-litre d'eau, on passe, et on y fait dissoudre 15 gr. de sulfate de soude. Mais s'il est facile de provoquer les selles par des moyens énergiques, il l'est beaucoup moins d'empêcher le retour de la constipation. C'est alors aux laxatifs doux et légers qu'il faut s'adresser, et suivre un régime particulier. Ainsi, l'usage du vin pur, du chocolat à la main, des salaisons, l'abus du sucre, produisent très-souvent la constipation, et doivent être proscrits. On obligera à l'exercice et surtout à la marche ceux qui mènent une vie trop sédentaire. Puis, suivant les tempéraments et les effets produits, les malades se soumettront soit au café au lait, chaque matin, ou au café noir après le déjeûner, soit à la bouillie ou au potage de farine de lentilles, ou de froment moulu au moulin à café, soit à l'usage du pain où le son se trouve conservé. Les hommes feront bien de fumer de temps en temps un cigare ou une pipe de tabac. Si ces simples moyens ne suffisent pas, ou si le malade ne peut s'y soumettre, on prendra, au commencement du repas, une cuillerée à bouche de graine de moutarde blanche, ou une prise d'aloès dans la première cuillerée de soupe, et cela jusqu'au rétablissement du cours naturel des selles, en prenant toutefois la précaution de suspendre de temps à autre pour ne pas irriter ni l'intestin ni la vessie. On peut même remplacer ces deux médicaments par le thé Saint-Germain, qui se trouve dans toutes les pharmacies.

« On en fait infuser, chaque matin, 5 gr., que l'on prend à jeun, et l'on continue pendant un certain temps. Enfin, un remède facile et qui guérit quelquefois, consiste à boire, chaque matin, deux à trois grands verres d'eau bien fraîche.

Boussole marine.

« *Céphalalgie par enchifrènement.* Les personnes qui contractent facilement le rhume de cerveau sont très-sujettes aux maux de tête ; la douleur siége au front et à la racine du nez, les yeux sont rouges et larmoyants. Le mal de tête ne cesse qu'avec le coryza qui l'a causé ; c'est ici surtout que les compresses d'eau sédative produisent un bon effet, mais il faudra la couper de moitié d'eau, sans quoi elle brûlerait la peau du front. Le malade se tiendra les pieds très-chaudement, et n'usera du bain de pieds synapisé qu'en cas d'absolue nécessité.

« Pour adoucir l'intensité du rhume

de cerveau, on fera respirer au malade par les narines, la vapeur d'une infusion bien chaude de mauve ou de fleurs de sureau, et on lui fera priser de la poudre de sucre bien fine, mêlée de poudre de camphre.

« Beaucoup de personnes se graissent le nez avec du suif ou de la pommade camphrée, le soir en se couchant, et prétendent s'en trouver très-bien.

Céphalalgie par refroidissement des pieds. « Les personnes sujettes au refroidissement habituel des pieds souffrent ordinairement de la tête. Elles devront porter des bas de laine, faire usage de sabots doublés d'une semelle de paille, changer de bas sitôt qu'ils sont sales ou humides. Si l'on est obligé de rester exposé au froid, sans marcher, on fera bien de jeter dans les bas quelques pincées de farine de moutarde qui suffiront pour entretenir la circulation du sang dans les pieds.

Céphalalgie nerveuse. « Les personnes qui en souffrent sont délicates, faibles, impressionnables, pâles de couleur : on ne dirait jamais à les voir qu'elles souffrent de la tête. Tout ce qui réchauffe et fortifie convient à ces malades : le thé, le tilleul, la menthe, la mélisse, le café noir, l'eau des Carmes, l'eau de fleurs d'oranger, réunissent fort bien combinés avec le repos au lit. Souvent un bon repas suffit pour y couper court. L'infusion de mélisse et l'eau des Carmes conviennent parfaitement lorsque la céphalalgie s'accompagne d'obnubilation passagère et de bourdonnements d'oreilles. Ici le bain de pieds n'a pas le moindre succès.

Migraine. « Ici la douleur n'occupe qu'un côté de la tête, mais elle est insupportable, assommante, dure plusieurs jours sans rémission, et s'accompagne de maux d'estomac et de vomissements. Les uns se soulagent par le café noir, qui est le remède des cuisinières, d'autres par le repos au lit ; quelques-uns respirent très-fortement de l'air très-pur.

« La migraine est périodique, c'est-à-dire qu'elle revient assez souvent chez ceux qui en ont souffert une fois. On pourra pourtant s'en débarrasser en prenant, pendant quelque temps, du sulfate de quinine associé à la digitale; mais ces médicaments ne se délivrent que par ordonnance du médecin.

Otalgie ou douleur d'oreille. « On guérit les douleurs d'oreille par plusieurs moyens : un très-bon consiste à verser dans l'oreille quelques gouttes d'une décoction de feuilles de belladone, et à l'y maintenir par un petit tampon de ouate imbibée de baume tranquille. On pourra également y verser quelques gouttes de laudanum, ou bien un mélange, à parties égales, d'éther et d'huile d'amandes douces.

Névralgie de la face. « Si la migraine se rapproche du mal de tête, la névralgie a beaucoup plus de parenté avec le mal de dents, avec lequel on la confond souvent. Elle occupe la figure, les tempes ou les mâchoires, le dessus ou le dessous des yeux, détermine des douleurs vives et rapides comme l'éclair, et descend quelquefois jusque dans les dents. Pour y porter remède, on pourra d'abord essayer des bains de pieds synapisés ; mais s'ils échouent, on passera à l'application de 30 à 40 gouttes de laudanum de Sydenham sur le point malade, ou aux embrocations avec le baume tranquille. S'il n'y a pas d'effet suffisant, on appliquera un mélange, à parties égales, d'huile d'amandes douces et de chloroforme, et on fera usage, à l'intérieur, de deux pilules de Méglin, matin et soir ; si elles échouent, on passera aux pilules de Cronier, une matin et soir.

« Pour être bien traitée, cette affection a besoin des soins d'un docteur. »

Mal de dents. — Odontalgie. « On reconnaît que la douleur tient au mal de dents, et non à une névralgie, en ce que la dent est cariée, qu'elle a déjà été douloureuse, qu'elle fait mal quand on serre dessus, et qu'elle est sensible au chaud et au froid. Le meilleur remède est l'extirpation de la dent. Cependant, on en soulagera bien les douleurs en portant, sur le creux de la dent cariée, une petite pilule de un grain d'opium ou d'extrait de belladone. » (Dr GILLON.)

Maladie (*Méd.*). « On appelle MALADIE la lutte ou la réaction de l'organisme contre une cause morbifique que cette réaction tend à expulser, à neutraliser, ou dont elle veut au moins réparer les dommages.

« De même qu'une ville attaquée est en émoi et fait tous ses efforts pour repousser l'ennemi, de même aussi dans

une maladie, la nature, plus ou moins atteinte par un agent destructeur, s'émeut et s'efforce de la détourner ou de la vaincre.

« Exemples :

« Quelqu'un a-t-il avalé une substance nuisible, un poison? L'estomac ne tarde pas à se révolter, pour ainsi dire, et à le rejeter par le vomissement. La portion qui a pu être absorbée provoque aussitôt un ensemble de phénomènes alarmants qui expriment évidemment les efforts de la nature pour chasser ou éliminer le principe délétère.

« Une épine s'est-elle enfoncée dans les chairs? Il se fait bientôt, autour de ce corps étranger, un travail ayant pour objet la formation d'un liquide blanchâtre, crémeux (du pus), qui s'ouvre en dehors en entraînant l'épine.

« Un sujet a-t-il absorbé le miasme contagieux de la variole? Quelques jours après, l'organisme, pour s'en débarrasser, réagit énergiquement par la fièvre, le mal de tête, les nausées..., et pousse à la peau, une éruption pustuleuse qui est comme la crise de la maladie.

« La réaction n'est pas moins évidente dans toutes les affections inflammatoires, lorsque le principe vital n'est pas violemment atteint ou détruit, et Hippocrate avait raison de dire *que c'est la nature elle-même qui guérit. Natura morborum medicatrix.* Nous nous rangeons sous sa bannière en compagnie d'un grand nombre de célébrités médicales de notre époque.

« Dès lors, le rôle du médecin est de surveiller cette réaction, d'en prévoir l'issue, pour l'aider ou la modérer, ou la guider, suivant le cas. Il doit, comme le dit un auteur célèbre, être l'interprète, le ministre de la nature; il ne saurait en être le maître.

« Les maladies doivent être étudiées dans leurs causes, dans leurs symptômes, dans leurs lésions anatomiques, dans leurs signes, dans leur traitement et dans leur classification. : De là les six branches de la pathologie : 1° *étiologie;* 2° *symptomatologie;* 3° *anatomie pathologique;* 4° *séméiologie;* 5° *thérapeutique;* 6° *nosologie.* »

I. ÉTIOLOGIE *ou causes des maladies.* « Les causes des maladies sont très-nombreuses.

« On les divise en causes prédisposantes et en causes déterminantes.

« Les premières préparent d'une manière lente et progressive l'économie à contracter certaines maladies. Les secondes, agissant promptement et momentanément, développent la maladie dans un court espace de temps. »

I. *Causes prédisposantes.* « *A.* Ces causes sont dites constitutionnelles, lorsqu'elles se tirent de la constitution de l'individu; tels sont : l'origine ou l'hérédité, le sexe, l'âge, le tempérament, l'idiosyncrasie, les habitudes, les professions, l'état de grossesse.

« L'enfant apporte en naissant une aptitude à être atteint des mêmes affections que son père, sa mère et ses ascendants, surtout en ce qui concerne les scrofules, la phthisie, les maladies de la peau, le cancer, l'épilepsie, l'aliénation.

« La femme, plus impressionnable et délicate que l'homme, est aussi plus sujette aux affections nerveuses et chlorotiques, telles que l'hystérie, l'anémie.

« L'enfance est surtout prédisposée au muguet, aux accidents de la dentition, aux inflammations intestinales, aux fièvres éruptives (variole, rougeole, scarlatine), à la fièvre rhumo-catarrhale, au croup, au carreau, aux maladies vermineuses, à l'éclampsie... La jeunesse est sujette aux maladies de poitrine, aux inflammations de toutes sortes; et la vieillesse, aux affections cancéreuses, à la gangrène, aux altérations des fonctions du cœur, à la décrépitude et à la langueur de la plupart des fonctions.

« Le tempérament sanguin dispose aux inflammations et aux fièvres; le tempérament lymphatique, aux scrofules, aux œdèmes, à la phthisie; le tempérament nerveux, aux névroses et aux névralgies.

« Les professions sédentaires, avec bonne chère, disposent à l'obésité, à la goutte, à la gravelle.

« Les femmes enceintes sont sujettes au ptyalisme, au vomissement, à la dépravation de l'appétit (pica), aux varices... Celles qui sont récemment accouchées, même celles qui le sont depuis quelques mois, sont assez souvent atteintes d'un trouble nerveux, accompagné d'une perversion des facultés mentales (nervosisme) qui va parfois jus-

qu'à une vésanie complète. Les femmes adultes, surtout les femmes mariées, sont sujettes aux maladies de l'utérus et de ses annexes.

« D'ailleurs, chaque constitution a une manière propre d'être affectée par une même cause : c'est ce qu'on nomme *idiosyncrasie*. Ainsi telle substance agit violemment chez une personne et passe inaperçue chez une autre, quoique prise à la même dose. Certaines constitutions bravent impunément les intempéries, tandis que d'autres prennent un rhumatisme ou une bronchite en ne s'arrêtant qu'un instant dans un courant d'air ou à l'humidité.

« Là est un des grands écueils des gens qui se mêlent de guérir, quoique étrangers à la médecine; car les symptômes peuvent être les mêmes, mais une constitution différente réclamera d'autres moyens.

« *B*. Les causes prédisposantes sont dites *hygiéniques* lorsqu'elles sont relatives aux influences extérieures ou intérieures qui font le sujet de l'hygiène. Ce sont:

« 1° Les *circumfusa*, c'est-à-dire les choses qui nous environnent, comme les variations atmosphériques, la diversité des saisons, le froid et la chaleur, le sec ou l'humidité, la privation de la lumière, la viciation de l'air, l'insalubrité des habitations ou de la localité ;

« 2° Les *applicata*, ou choses appliquées à la surface du corps, comme des vêtements malpropres, trop serrés, insuffisants ou trop chauds, l'abus des cosmétiques;

« 3° Les *ingesta*, ou choses ingérées, telles qu'une trop grande quantité, ou la privation, ou la mauvaise qualité d'aliments, l'abus des boissons fermentées et des condiments;

« 4° Les *excreta*, telles que des sueurs abondantes, la suppression d'une évacuation naturelle;

« 5° Les *gesta*, ou choses faites, telles que la fatigue, les excès, l'oisiveté, l'inaction, le sommeil insuffisant ou trop prolongé, les veilles, certaines professions, dont les unes obligent à des attitudes courbées et gênantes, telles sont les professions de lingère, de tailleur, de cordonnier, de graveur, de copiste..., d'autres font respirer un air chargé de molécules nuisibles, telles sont celles du doreur et du chapelier exposés aux vapeurs mercurielles, de matelassier, de mineur, de garde-malade, etc.

« 6° Les *percepta*, ou choses qui ont rapport à l'âme, comme les impressions vives et subites, les passions, surtout l'amour, le chagrin, la haine, la jalousie, la colère, l'orgueil, l'ambition.

« *C*. Enfin, il est d'autres causes qui se développent sous l'influence d affections antérieures; on les appelle causes *pathologiques*.

« II. *Causes déterminantes*. — Elles se subdivisent en causes hygiéniques et en causes pathologiques.

« *A*. Les causes déterminantes hygiéniques comprennent les changements brusques et plus ou moins intenses dans les influences désignées sous les noms de *circumfusa*, d'*applicata*, d'*ingesta*, etc.; tels sont:

« 1° Le passage subit du froid au chaud, surtout lorsque le corps est en moiteur, un vent froid et humide ou autres changements brusques de la constitution atmosphérique dont il faut tenir un grand compte dans l'étiologie des maladies aigües;

« 2° L'immersion intempestive dans un bain trop froid ou trop chaud, des vêtements mouillés, une forte chaleur, ou un froid excessif;

« 3° Des écarts de régime, des aliments et des boissons de mauvaise qualité ou pris avec excès;

« 4° Les violentes émotions, les accès de colère, la frayeur.

« Aux causes hygiéniques se rapportent encore les venins, les virus (syphilis, rage, charbon), les principes contagieux qui se transmettent par contact médiat ou immédiat (morve, farcin, variole, pourriture d'hôpital) et les miasmes, c'est-à-dire principes infectieux, morbifiques répandus dans l'air, comme ceux du choléra, de la peste, du typhus, de la dyssenterie, de la rougeole, de la scarlatine.

« *B*. Les causes déterminantes pathologiques sont la suppression brusque d'un exutoire, d'un exanthème, de la goutte, du rhumatisme (métastases), l'infection putride.

« On appelle maladies sporadiques, celles qui n'attaquent que quelques individus isolément, çà et là ; — épidémiques, celles qui, sous l'influence d'une cause générale et passagère, frappent

dans une même localité un grand nombre de personnes à la fois ; — endémiques, celles qui semblent inhérentes à certains pays et qui dépendent de causes locales et permanentes, telles que la peste en Egypte, la fièvre jaune aux Antilles, le choléra sur les bords du Gange.

« Les maladies sont idiopathiques, primitives ou essentielles, quand elles dépendent directement des causes morbifiques; — secondaires ou symptomatiques, lorsqu'elles ne sont que des symptômes d'une affection principale. Ainsi le vomissement dû à l'inflammation de l'estomac est idiopathique, mais il est symptomatique, s'il est produit par la gestation, par la péritonite, par les coliques néphrétiques, etc. Ici l'estomac est affecté par sympathie. »

II. Symptomatologie *ou symptômes des maladies.* « On appelle symptôme tout phénomène anormal survenu dans la constitution ou dans les fonctions vitales, et lié à l'existence d'une maladie. C'est un désordre fonctionnel par lequel l'organisme décèle au dehors la lésion qu'il a éprouvée.

« La connaissance des symptômes est une des plus importantes études de la pathologie, puisqu'elle conduit au diagnostic.

« On distingue, outre les symptômes précurseurs, les symptômes locaux, généraux et secondaires.



Maïs.

« Les phénomènes précurseurs ou podromes sont des symptômes peu graves, avant-coureurs d'un certain nombre de maladies, et communs à plusieurs d'entre elles, tels sont : un sentiment général de fatigue et de malaise, le frisson, l'altération des traits du visage, les troubles de la digestion et de la circulation, etc.

« Les symptômes locaux sont ceux qui dépendent essentiellement de la

lésion principale et qui se produisent au même endroit qu'elle.

« Les symptômes généraux sont des troubles fonctionnels que produit, par sympathie, la lésion primitive. Ainsi dans le panaris, la douleur, la rougeur, la chaleur et la tuméfaction du doigt sont des symptômes locaux et primitifs ; la fièvre, la céphalalgie, l'insomnie et la courbature qui en résultent, sont des symptômes généraux ou consécutifs.

« Les symptômes secondaires sont ceux qui surviennent par l'action mécanique d'une affection primitive.

« Pour classer les symptômes, on les rapporte aux fonctions : 1° de relation ; 2° de nutrition ; 3° de reproduction.

« I. *Fonctions de relation.* Les principaux symptômes fournis par les fonctions de relation sont : 1° les modifications dans la locomotion et l'habitude extérieure du corps : mouvements diminués, comme dans la plupart des maladies; abolis ou suspendus comme dans la paralysie; teint pâle, livide, violacé, rouge; face bouffie ou grippée, suivant le genre de maladie ; — faciès hippocratique propre aux mourants, caractérisé par un nez effilé, des tempes creuses, des yeux enfoncés, entr'ouverts pendant le sommeil, des pommettes saillantes, des oreilles froides, ainsi que les extrémités, des lèvres décolorées et pendantes.

« 2° Les modifications dans les sensations et les affections de l'âme : sensibilité augmentée, abolie, pervertie; sentiment de compression, de déchirement; manie, délire ou aliénation;

« 3° Les modifications de la voix et de la respiration : aphonie, enrouement, mutisme;

« 4° Les modifications du sommeil, insomnie, cauchemars, somnolence, coma, carus, léthargie.

« II. *Fonctions de nutrition.* Les symptômes des fonctions de nutrition comprennent :

« 1° Les modifications dans la respiration : dyspnée (ou difficulté de respirer) et les phénomènes perçus à l'auscultation;

« 2° Les modifications dans la circulation : altération du sang, battements du cœur plus forts ou plus faibles ; battements inégaux, irréguliers ou suspendus ; bruits anormaux à la région précordiale, symptômes sérieux produits par le sang qui traverse avec difficulté les orifices du cœur : ce sont des signes de l'altération des valvules ou des orifices, tels que rétrécissement, végétation, induration. Ces bruits sont comparables à ceux d'une scie, d'une râpe, d'un soufflet, ou à celui que fait entendre un chat qu'on flatte avec la main (frémissement cataire). Ces bruits peuvent aussi être le symptôme d'un appauvrissement considérable du sang chez les jeunes filles (chlorose).

« Pouls fréquent ou rare, dur ou mou, régulier ou irrégulier, inégal, large, petit, filiforme ;

« 3° Les troubles de la digestion : faim augmentée (boulimie), diminuée (anorexie), dépravée (pica) ; soif, langue rouge, sale, noirâtre, fuligineuse, sèche; nausées, vomissements, météorisme, dyspepsie, maigreur, marasme;

« 4° Les modifications des exhalations et des sécrétions : sueur abondante ou nulle; urine plus ou moins rare, variable dans son aspect et dans sa composition ; diarrhée ou constipation.

« III. *Fonctions de reproduction.* Troubles dans la menstruation : elle est supprimée ou diminuée (aménorrhée), ou augmentée (ménorrhagie); grossesse, leucorrhée, maladies de l'utérus, etc.

« MARCHE ET DURÉE DES MALADIES. L'ordre dans lequel se montrent ou se succèdent les symptômes forme le type de la maladie. On en distingue trois : le type continu, le type périodique ou intermittent, et le type rémittent.

« 1° *Type continu.* C'est celui dans lequel les phénomènes morbides persistent sans interruption jusqu'à la terminaison de la maladie. L'augmentation ou la diminution d'intensité prennent, suivant le cas, le nom d'*exacerbation* ou de *rémission*. On a remarqué, sans trop s'en rendre compte, que les symptômes s'exaspèrent presque toujours pendant la nuit.

« 2° *Type intermittent.* Les maladies qui présentent ce type cessent et reparaissent par intervalles réguliers ou irréguliers. Ce type est surtout marqué dans les fièvres intermittentes : ici l'accès comprend le stade de froid ou de concentration, le stade de chaleur ou

de réaction, et le stade de sueur ou détente;

« 3° *Type rémittent*. Ce type est intermédiaire aux deux précédents. Il y a rémittence lorsque les symptômes, quoique ayant une marche continue, présentent des apyrexies et des accès incomplets.

« *Durée*. Rien n'est plus variable que la durée des maladies. Sous ce rapport, on dit qu'elles sont éphémères lorsqu'elles ne se prolongent pas au-delà de deux ou trois jours; aiguës, lorsqu'elles ont une réaction sensible et, en général, une durée de moins de quarante jours; chroniques, quand elles ont une réaction peu marquée et se prolongent au-delà de quarante jours.

« *Terminaison*. Les maladies se terminent par la guérison, par une autre maladie ou par la mort. La terminaison favorable d'une maladie est quelquefois précédée de phénomènes d'exhalation ou de sécrétion : c'est ce qu'on nomme crise. Cette crise consiste, soit dans une hémorrhagie, soit dans une sueur, une éruption de boutons, soit dans une urine copieuse et sédimenteuse, etc.

« III. *Anatomie pathologique*. L'anatomie pathologique est l'étude sur le cadavre des altérations que produit l'état de maladie dans les organes du corps humain et que nous révèle l'autopsie. Cette science, toute nouvelle, a déjà rendu de grands services à la médecine. Elle ne peut être convenablement exposée qu'en présence du cadavre : nous n'en parlerons donc pas ici.

« IV. *Séméiotique ou signes des maladies*. La séméiotique comprend le diagnostic et le pronostic des maladies.

« I. *Diagnostic*. Le diagnostic est l'art de distinguer les maladies les unes des autres par des signes qui leur sont propres et qu'on nomme diagnostiques. La science du médecin, dit le docteur Bossu, c'est l'anatomie, la physiologie, l'hygiène, la pathologie et la thérapeutique; mais l'art médical, c'est le diagnostic. Tout le monde peut apprendre la science, mais très-peu de personnes possèdent parfaitement l'art.

« Tout le monde peut constater des symptômes, mais il n'y a que le médecin expérimenté qui puisse les transformer en signes et en reconnaître la valeur.

« Le diagnostic s'établit à l'aide des signes tirés des symptômes passés et présents, des causes de l'affection, des résultats du traitement antérieur, etc. Les signes sont ou *caractéristiques*, c'est-à-dire inséparables de la maladie, ou *communs*, c'est-à-dire se rencontrant dans diverses affections. Parmi les premiers, on nomme *pathognomoniques* ceux qui ne se présentent jamais sans une maladie déterminée, ni celle-ci sans eux : tel est le tintement métallique dans le pneumo-thorax. Les symptômes communs, au contraire, sont souvent insuffisants pour faire connaître une maladie. La recherche des signes d'une maladie doit toujours se faire méthodiquement pour ne pas oublier d'interroger l'appareil susceptible de fournir des révélations importantes. Il serait bon de suivre par exemple cet ordre : âge, profession, état de santé habituel, maladies antérieures, examen physique et moral du malade : interroger les fonctions et les organes (digestion, circulation, respiration, sécrétion), et les sensations.

« Il est encore une chose très-importante à étudier pour un médecin : c'est la *constitution maladive régnante*. Il doit observer et noter soigneusement les variations du baromètre et du thermomètre, la direction des vents, l'humidité, la sécheresse, les mutations de l'atmosphère et les épidémies.

« Il ne faut pas non plus négliger la *diathèse* du malade. On appelle diathèse une tendance de la constitution à certaines maladies, ou plutôt, c'est déjà une maladie à l'*état de germe*. D'ailleurs nous différons par le tempérament comme par les traits du visage, et nous avons chacun une impressionnabilité constitutionnelle spéciale (ou idiosyncrasie). C'est pourquoi on voit souvent le même médicament produire des effets contraires dans des cas identiques en apparence. Ainsi, par exemple, tel purgatif passe inaperçu chez un sujet, et en purge violemment un autre. Le même moyen et le même médicament ne peuvent donc pas toujours convenir à des maladies de même nom : il faut tenir compte de la diathèse et de l'idiosyncrasie du sujet.

« Huit femmes, dit Bayle, sont atteintes de tumeur au sein, dure, indolente

et chronique. L'aspect seul pourrait faire croire qu'on a affaire à la même maladie : le volume de la tumeur, sa dureté, la couleur de la peau, l'absence de sensibilité au toucher, ne diffèrent pas sensiblement chez les unes et les autres; et cependant, en examinant avec soin la constitution et le tempérament de ces femmes, en les interrogeant sur les maladies de leurs parents, sur les causes qui ont agi sur elles peu de temps avant le développement de la tumeur, on arrive à cette conclusion que les influences qui ont fait naître cette affection ont été différentes chez toutes; qu'au lieu d'avoir à traiter une seule maladie, comme auraient pu le faire penser l'analogie et la ressemblance des symptômes, on a affaire à huit maladies élémentaires ou diathèses différentes; c'est-à-dire que la tumeur est cancéreuse chez une malade, tuberculeuse chez l'autre, lymphatique et scrofuleuse chez la troisième, syphilitique chez la quatrième, fibreuse chez la cinquième, enkystée chez la sixième, laiteuse chez la septième, et une inflammation chronique chez la huitième. De là un traitement différent dans chacun de ces cas.

« On voit par là que si tout le monde peut s'ériger en médecin, tout le monde ne peut pas *pratiquer la médecine*. Parmi les praticiens mêmes, il y en a qui s'égarent. Ils font des études approfondies sur l'histologie, c'est-à-dire sur la composition moléculaire de nos tissus, dissertent à perte de vue sur des théories dont on rira peut-être dans trente ans, et ils oublient la recherche essentielle, celle de guérir.

« La même *cause* produit des effets différents suivant la diathèse. Voici, par exemple, cinq personnes surprises sans abri en rase campagne, par une pluie torrentielle, au moment qu'elles avaient chaud. La première aura une affection rhumatismale (diathèse-rhumatico-goutteuse); la deuxième, une névralgie (diathèse nerveuse); la troisième, une toux avec un travail de tuberculisation (diathèse tuberculeuse); la quatrième, une fluxion de poitrine ou une angine (diathèse inflammatoire); la cinquième, sans diathèse accentuée, n'éprouvera rien.

« Il ne faut donc pas seulement s'occuper des symptômes apparents, ni de la forme actuelle de la maladie, mais *il faut remonter à la diathèse et ne pas oublier que certaines affections morbides, quoique revêtant des formes différentes, sont au fond identiques*. « Les dartres, dit Trousseau, les douleurs rhumatismales, la gravelle, les hémorrhoïdes, la migraine, l'asthme, expressions différentes d'une même diathèse, peuvent se remplacer les unes les autres. »

« *Signes fournis par les fonctions de relation. Habitude extérieure.* L'abattement des traits, la lenteur et la difficulté des mouvements, la faiblesse générale, la flaccidité des chairs, la stupeur, sont des symptômes de fièvres graves (fièvre typhoïde, typhus, peste, fièvre jaune). Toutefois, ces symptômes sont communs aux affections gangréneuses, à l'infection purulente. Le décubitus dorsal avec immobilité indique l'affaiblissement. L'agitation continuelle est l'indice de douleurs intérieures. Les convulsions accompagnent ou annoncent ordinairement une affection cérébrale. La flexion des jambes sur les cuisses et de celles-ci sur le ventre annonce une inflammation des organes de l'abdomen. La mobilité anormale d'un membre avec crépitation et déformation sont les signes d'une fracture.

« La complexion du corps aide aussi au diagnostic. Ainsi une poitrine plate, enfoncée, avec des épaules saillantes et un coup long, indique une prédisposition aux affections de poitrine, surtout à la phthisie; les engorgements des ganglions et les abcès froids font craindre les scrofules. Les membres courts et déformés chez l'enfance, ou de grosses articulations, sont l'indice du rachitisme.

« La couleur de la peau est aussi d'un grand intérêt en séméiotique : la pâleur annonce parfois les affections chloro-anémiques; la couleur bleue générale, la cyanose; les taches bleuâtres, la septicité du sang, ou le purpura hémorrhagique; la coloration jaune, une maladie de foie; l'aspect jaune-paille avec amaigrissement fait penser au cancer.

« *Sens.* La perte de l'odorat est ordinairement le signe d'une affection catarrhale des fosses nasales. La dépravation du goût dénote une affection de l'appareil digestif. Les tintements et

les bourdonnements d'oreille annoncent une congestion sanguine, s'ils surviennent et disparaissent tout à coup, ou des rhumatismes s'ils sont habituels. La photophobie, ou la crainte de la lumière, dénote une grande excitation de la sensibilité. La dilatation de la pupille, en plein jour, annonce, soit une amaurose, soit une compression du cerveau, soit même la présence des vers dans l'estomac, ou un embarras saburral. Le regard fixe, hébété, hagard, indique un désordre dans les facultés intellectuelles. Le frisson annonce l'invasion d'une fièvre ou d'une maladie aiguë.

« *Facultés intellectuelles.* Le délire, ou perversion de l'intelligence, est l'indice d'une affection cérébrale, variable suivant que la lésion est idiopathique, c'est-à-dire a son siége dans le cerveau même, ou sympathique, c'est-à-dire dépendant d'une autre maladie. La paralysie, affaiblissement ou privation du sentiment et des mouvements volontaires, indique le plus ordinairement une lésion de l'encéphale ou de la moelle épinière. Un sommeil paisible, après une longue insomnie, est un heureux symptôme; mais la somnolence, le carus, le coma, dénotent une grave affection du cerveau.

« SIGNES FOURNIS PAR LES FONCTIONS DE NUTRITION. *Tube digestif.* Les *fuliginosités*, c'est-à-dire l'enduit noirâtre des lèvres, des gencives et de la langue se montrent principalement dans les affections typhoïdes et dans les affections aiguës avec adynamie. La *rougeur* des *lèvres* et de la *langue* dénote la fièvre ou une irritation de l'estomac. Une *coloration jaunâtre* de la langue et l'*anorexie*, c'est-à-dire défaut d'appétit, indiquent la présence de matières saburrales dans l'estomac et l'atonie du tube digestif.

« La difficulté d'avaler (*dysphagie*) peut être un des symptômes d'une angine, d'une œsophagite, du spasme ou de la paralysie du pharynx, de l'hystérie, de l'hydrophobie. La dépravation de l'appétit (*pica, malacie*), qui porte à manger des substances nuisibles ou non alimentaires, s'observe chez les femmes hystériques, chlorotiques, et surtout pendant la grossesse. Une grande *soif* exprime un besoin d'eau dans la masse du sang. Une chaleur interne accompagne souvent la fièvre.

« Le *vomissement* est un symptôme commun à plusieurs maladies : on le voit dans quelques affections nerveuses de l'estomac, dans l'indigestion, dans le cancer de l'estomac, dans la péritonite, dans les coliques hépatiques, dans les coliques néphrétiques, parfois dans la gestation.

« La *diarrhée* dénote ordinairement une inflammation de la muqueuse des intestins par des matières irritantes, nuisibles. La diarrhée verte chez les enfants à la mamelle est le signe d'une entérite et quelquefois d'acidités gastriques.

« La *constipation* peut être l'indice de l'atonie des intestins, de la diminution de la secrétion biliaire, d'un état spasmodique du canal digestif.

« *Organes respiratoires.* Une bonne *respiration* est toujours un signe excellent. *Fréquente*, elle dénote l'accélération de la circulation; *fréquente* et *petite*, un obstacle à l'expansion pulmonaire; *fréquente* et *grande*, la faiblesse du poumon; *grande* et *rare*, un état grave; *difficile* (dyspnée, orthopnée), un embarras à la pénétration de l'air dans les poumons par suite d'un trouble organique ou spasmodique, d'un épanchement pleurétique, d'une maladie de cœur; *sifflante*, un rétrécissement des tuyaux bronchiques; *stertoreuse* (râle des mourants), une accumulation de liquides (ou de pus) dans les conduits aériens; *fétide*, la carie dentaire, un état saburral, une affection scorbutique, ou la gangrène du poumon.

« La *percussion*, c'est-à-dire le choc imprimé avec deux doigts aux parois d'une cavité, et l'*auscultation*, c'est-à-dire l'appréciation des bruits qu'entend l'oreille appliquée sur la poitrine en arrière, fournissent plusieurs signes importants.

« Un *son* mat rendu par la poitrine indique que les poumons sont engorgés, indurés, comme dans la pneumonie, ou que la plèvre est remplie de sérosité, comme cela arrive dans la pleurésie et l'hydro-thorax; un *son clair* est l'indice du contraire.

« A l'état de santé, le bruit de la respiration, dit *murmure vésiculaire*, est *doux;* il s'affaiblit ou se nuance quand il y a une maladie des poumons ou qu'il y a un épanchement dans la plèvre : il est *rude* ou suivi d'un bruit d'expiration prolongée dans l'induration

pulmonaire et au commencement de la phthisie.

« Le *râle crépitant*, bruit analogue à celui du sel jeté sur le feu, est un signe de pneumonie à la première période. Le *râle muqueux* ou *sous-crépitant*, semblable au bruit que font entendre les bulles d'air qui crèvent à la surface de l'eau de savon, lorsqu'on y souffle avec un chalumeau, est dû au passage de l'air à travers les mucosités accumulées dans les bronches : il annonce la bronchite ou catarrhe pulmonaire. Le *râle sibilant*, *sifflant* ou *sonore*, aigu ou grave, est un caractère de la même maladie. Le *râle caverneux* ou *gargouillement*, annonce, en général, l'existence d'une excavation pulmonaire communiquant avec les bronches alors remplies de mucosités. — La *bronchophonie* est le retentissement de la voix dans les gros tuyaux bronchiques ; elle est un signe de l'hépatisation ou de l'induration du poumon et indique la pneumonie ou des tubercules au premier degré. L'*égophonie* est une résonnance chevrotante de la voix, ayant quelque ressemblance avec le bêlement d'une chèvre : elle annonce un épanchement liquide dans la plèvre (1re période de la pleurésie). La *pectoriloquie* est un retentissement particulier de la voix qui semble sortir directement de la poitrine : c'est ordinairement le signe d'une excavation tuberculeuse du poumon. Le *tintement* métallique indique le pneumo-thorax. La *respiration amphorique*, bruit analogue à celui qu'on produit en soufflant dans une bouteille vide, est le signe d'une caverne pulmonaire (3e période de la phthisie). Pour apprécier les renseignements essentiels fournis par l'auscultation, il faut absolument l'avoir pratiquée sous la direction d'un médecin capable.

« Une *toux* quinteuse, sifflante et convulsive est un des symptômes de la coqueluche ; brève et sèche, elle est propre à la rougeole, à la pleurésie et à plusieurs autres maladies. Les *crachats* blancs, muqueux, indiquent le catarrhe pulmonaire ; sanguinolents ou rouillés, ils accompagnent la pneumonie ; purulents, la phthisie.

« *Circulation*. La circulation, fonction la plus importante de la vie, dit J. Bayle, fournit aussi les signes les plus considérables pour reconnaître l'état de la force vitale, le caractère et le danger des maladies. On les tire de l'état du *pouls*, qui n'est autre chose que le contre-coup des contractions du cœur et de l'impulsion du sang, ressenti par l'artère radiale que les doigts du médecin compriment. Le pouls indique donc la puissance du cœur, et, par elle, le degré d'énergie de la force vitale. La force de la pulsation est la mesure et le thermomètre de la force de la vie et des contractions du centre circulatoire, de même que sa faiblesse est l'indice de la faiblesse du cœur et de la vie... Le pouls apprend s'il existe de la fièvre ; si la maladie est sthénique ou asthénique, ou si elle a un caractère nerveux. Un pouls fort, dur, résistant, dénote la force ; un pouls mou, qui se laisse facilement déprimer, est presque toujours un signe de faiblesse ; un pouls inégal et variable annonce une maladie nerveuse. Dans les fièvres, plus la vitesse du pouls augmente, plus la maladie s'aggrave, et *vice versâ*. Plus le pouls est inégal et intermittent, ou faible et fréquent, plus aussi le danger est grand. Plus au contraire le pouls se rapproche de son état naturel, plus le malade se rapproche de la santé... La lenteur du pouls indique une affection du cerveau ou un rhumatisme du cœur. Il faut une grande habitude pour apprécier les nuances du pouls et les indications qui en résultent. En général, le pouls des adultes, en bonne santé, bat de 60 à 70 fois par minute ; celui des femmes 70 à 75 fois ; celui des petits enfants va jusqu'à 90.

« Les colorations morbides de la peau sont aussi souvent l'expression des altérations du sang. On observe des taches et des ecchymoses dans le purpura ; une coloration violacée des lèvres et des pommettes chez les personnes atteintes d'emphysème ou de certaines lésions du cœur.

« Bien entendus que les *signes* énumérés dans cette rapide esquisse de séméiologie ne suffisent pas à *eux seuls* dans la plupart des cas, pour faire diagnostiquer la maladie dont ils constituent l'un des symptômes ; il faut, pour un diagnostic certain, l'ensemble des signes propres à chaque maladie.

« II. *Pronostic*. Le *pronostic* est le jugement que porte le médecin sur les changements qui vont survenir dans le

cours d'une maladie. Le pronostic favorable ou fâcheux se reconnaît à certains signes généraux. La gaîté, la sérénité, la liberté de la respiration, un sommeil paisible, des crises coïncidant avec la diminution des accidents, sont des signes pronostiques favorables. L'amaigrissement, la prostration, l'altération des traits, l'apparition d'aphthes à la muqueuse de la bouche, les fuliginosités, le hoquet, les soubresauts, la carphologie ou agitation automatique des mains, l'inaction des sinapismes sont des signes défavorables. Chaque maladie en offre qui lui sont propres.

« V. THÉRAPEUTIQUE ou *traitement des maladies*. La *thérapeutique* a pour objet le traitement des maladies; elle donne des préceptes sur le choix et l'administration des médicaments et des moyens curatifs.

« On divise les agents thérapeutiques en *hygiéniques* et en *médicamenteux*. Quant aux moyens hygiéniques, ils sont la base de toute méthode curative. « Les médicaments actifs ne conviennent que dans des circonstances rares, dit le Dr Bossu, car ce ne sont pas les remèdes qui guérissent, mais la nature qu'ils ne font qu'aider et diriger dans ses efforts. Or, rien n'est plus favorable à l'action *médicatrice de la nature* que la diète au début de la maladie et les autres précautions hygiéniques, telles que le repos, l'éloignement des excitants physiques et moraux, l'usage des boissons délayantes ou adoucissantes, etc. D'ailleurs, si les effets de ces influences hygiéniques sont peu marqués, ils sont bien plus durables que ceux des médicaments, qui ne font que passer. Hippocrate regardait comme supérieur le médecin qui guérissait par le régime. Au régime seul, dit Barbier, appartient la possibilité de renouveler le système vivant, de faire disparaître une foule de maladies chroniques, telles que gouttes, gravelle, hypocondrie, dartres, scrofules, catarrhes, contre lesquels l'art épuise en vain toutes les ressources thérapeutiques...

« Puissent les habitants des campagnes, eux surtout que les préjugés égarent complétement à l'endroit de la médecine, qui croient que les médecins sont faits pour toujours prescrire des remèdes, et qui accusent d'ignorance ceux qui n'ordonnent pas force pilules ou potions, etc.; puissent-ils, disons-nous, se convaincre de cette vérité, que le régime diététique, les précautions qu'indique l'hygiène la plus vulgaire, sont non-seulement nécessaires dans le traitement des maladies, mais encore qu'ils suffisent quelquefois pour conduire à bien les troubles de la santé. Mais nous leur dirons en même temps : Hommes trop étrangers aux connaissances physiologiques, ne vous en rapportez pas à vous-mêmes, méfiez-vous de votre jugement toutes les fois qu'il s'agit de discerner les cas où le régime seul peut suffire, d'avec ceux où il faut faire intervenir la thérapeutique! La connaissance exacte des divers états morbides est une chose difficile qui n'appartient qu'au médecin expérimenté, judicieux et instruit. »

« Nous avons eu souvent l'occasion de le remarquer, le client croit qu'on ne peut faire de bonne médecine sans *droguer* les malades. Nous croyons, nous, précisément le contraire, et c'est la fidélité à cette conviction qui nous a valu notre surnom d'*ennemi des drogues*, surnom dont nous sommes tout fier.

« VI. NOSOLOGIE ou *classification des maladies*. La classification nosologique la plus rationnelle est, selon nous, celle de M. J. Bayle.

« Comme lui nous diviserons les maladies en 21 classes ou familles, d'après leurs analogies symptomatiques. Ce sont :

« I. Les *fièvres* (*fièvres continues*) : (F. rhumo-catarrhale, F. éphémère, F. bilieuse, F. typhoïde, typhus, F. jaune, choléra-morbus, peste); *Fièvres intermittentes* (ordinaires, pernicieuses, larvées); *F. rémittentes*; *F. éruptives* (rougeole, scarlatine, variole, varioloïde, varicelle, suette militaire).

« Les maladies de cette classe présentent pour caractères distinctifs les symptômes de la fièvre, *sans lésion organique appréciable*.

« II. Les *Phlegmasies* ou *inflammations* : *phlegmasies du tissu cellulaire* (phlegmon, abcès, panaris, etc.); *phlegmasies des organes des sens* (maladie de la peau, de l'œil, de l'oreille, des fosses nasales et de la langue); *phlegmasies du système nerveux* (méningite, encéphalite, myélite, névrite); *phlegmasies des organes digestifs* (aphthes, angine, gastrite, entérite, dyssenterie, hépatite, périto-

nite...); *phlegmasies des organes respiratoires :* (laryngite, croup, bronchite, grippe, pneumonie, pleurésie...); *phlegmasies des organes circulatoires* : (cardite, péricardite, artérite, aortite, phlébite, angioleucite, adénite...); *phlegmasies des organes urinaires et génitaux :* (néphrite, cystite, métrite, ovarite, uréthrite).

« Ces maladies à l'état aigu sont aussi accompagnées de fièvre, mais d'une *fièvre produite et entretenue par l'inflammation d'un tissu* (Voy. *Inflammation*).

« III. Les *maladies rhumatismales* : (rhumatisme articulaire, musculaire, viscéral).

« Leur mobilité, leur cause (le froid humide), leur siège, les distinguent suffisamment.

« IV. Les *maladies goutteuses :* goutte.

« V. Les *maladies syphilitiques :* (blennorrhagie, chancres, bubons, végétations syphilides...)

« Les antécédents du malade et l'aspect particulier de ces affections les font reconnaître.

« VI. Les *flux* ou *secrétions augmentées* ou *altérées :* (ptyalisme, bronchorrée, flux bilieux, gastrorrhée, embarras gastrique, choléra-sporadique, ictère ou jaunisse, diarrhée catarrhale, leucorrhée, diabète, gravelle, catarrhe vésical, spermatorrhée).

« Elles sont caractérisées par une augmentation plus ou moins considérable d'une sécrétion, sans autre lésion des organes que l'action sécrétoire surexcitée ou pervertie.

« VII. Les *congestions:* (congestion cérébrale, pulmonaire, hépathique, ulcérine, etc.

« Les signes distinctifs varient suivant l'espèce de congestion.

« VIII. Les *hémorrhagies :* (hémorrhagie cérébrale ou apoplexie; épistaxis, hématémèse, hémoptysie, ménorrhagie, hématurie, flux hémorrhoïdal (Voy. *hémorrhagie*).

« IX. Les *maladies scorbutiques :* (scorbut, purpura) (Voy. *Scorbut*).

« X. Les *névroses* ou *maladies nerveuses: névroses des organes des sens* (otalgie, amaurose, etc) ; *névroses du cerveau* (migraine, délire, aliénation, délirium-tremens, hypocondrie, nervosisme, épilepsie, éclampsie, catalepsie, rage...); *névroses des nerfs* : (névralgie); *névroses des muscles :* (convulsions, tétanos, chorée, tremblement, paralysie du larynx, spasme de la glotte); *névroses des organes digestifs* : (gastralgie, dyspepsie, pica, indigestion, vomissement nerveux, entéralgie) ; *névroses des organes respiratoires :* (asthme, coqueluche; *névroses propres à la femme :* (hystérie, etc.)

« Elles ont pour caractères principaux d'être plus ou moins douloureuses, mais *sans fièvre*, ou de présenter des *désordres* du sentiment, du mouvement, de l'innervation, ou des facultés intellectuelles, sans qu'on puisse les rattacher à une lésion matérielle.

« XI. Les *maladies saturinnes* ou causées par les émanations de plomb : (Colique de plomb).

« XII. Les *hydropisies :* (anasarque, œdène, ascite, hydrothorax, albumineurie, etc). (Voy. *Hydropisies*).

« XIII. Les *maladies chlorotiques :* (chlorose, anémie).

« La pâleur, la décoloration des muqueuses (observée surtout à la face interne des paupièrss et aux gencives) l'alanguissement général, les font soupconner, mais ne suffisent pas toujours pour les affirmer. (Voy. *Chlorose*).

« XIV. Les *maladies scrofuleuses :* (scrofules, rachitis, etc.).

« On observe soit un gonflement lent et sans douleur des ganglions lymphathiques des abcès froids, soit des tumeurs blanches aux articulations...

« XV. Les *maladies tuberculeuses* : (phthisie, carreau...).

« XVI. Les *maladies cancéreuses :* (le cancer).

« XVII. Les *maladies gangréneuses :* (gangrène en général, pustule maligne, charbon, ergotisme).

« XVIII. Les *maladies vermineuses :* (Voy. *Vers*).

« XIX. Les *affections herpétiques* ou *dartreuses* dues à la production d'un principe particulier variable dans ses manifestations, se présentant ordinairement sous la forme d'une maladie de peau, mais se localisant souvent aussi sur des organes internes.

« XX. Les *maladies par lésions locales des propriétés physiques des organes :* (hypertrophie, atrophie, anévrisme, endocardite, insuffisance des valvuves du cœur, etc.).

« XXI. Les *empoisonnements.*



IPOMŒA LIMBATA

Indication des maladies par région ou par groupe.

« Les maladies *chirurgicales* (plaies, ulcères, fractures, luxations, entorses), pourraient former une 22e classe.

Maladies du cuir chevelu : (Pityriasis, impétigo, favus ou teigne, loupe, kyste, alopécie, plique.

Maladies du cerveau ou de ses enveloppes. Méningite, encéphalite, congestion, apoplexie, ramollissement cérébral, contusion, commotion du cerveau, hydrocéphalie; les névralgies : (migraine, céphalalgie idiopathique); les névroses: hystérie (propre aux femmes), hypocondrie, épilepsie, catalepsie, léthargie, éclampsie, chorée, vertiges, délirium tremens, folie...

Maladies de la moelle épinière. Myélite, paraplégie, tétanos.

Maladies de la colonne vertébrale. Mal de Pott ou carie et tubercules des vertèbres, exostoses, déviations, abcès par congestion.

Maladies de la face. Érysipèle, prurigo, sycosis, acné, etc.

Maladies des lèvres. Herpès labialis, gerçures, cancroïde, bec de lièvre.

Maladies de la bouche. Stomatite, aphthes, muguet, gangrène, ptyalisme.

Maladies du nez. Rhinite ou coryza, ozène, épistaxis, polypes.

Maladies des yeux. Blépharite, ophthalmie, conjonctive, kératite, ptérygion, irisis, amaurose, cataracte.

Maladies des oreilles. Otite, otalgie, catarrhe, surdité, etc.

Maladies des dents. Accidents de la dentition, carie, odontalgie, affection scorbutique des gencives.

Maladies du gosier ou pharinx. Angine, amygdalite, phlegmon pharyngien.

Maladies du larynx. Laryngite, croup, angine striduleuse, aphonie.

Maladies de la région sous-maxillaire. Engorgement des ganglions, adénite, abcès.

Maladies de l'estomac. Gastrite, gastralgie (très-fréquente), indigestion, embarras gastrique, hématémèse ou gastrorrhagie, cancer.

Maladies des intestins. Entérite, entéralgie ou coliques nerveuses, iléus, diarrhée, dyssenterie, tympanisme, fièvre typhoïde, empoisonnement, vers, hernie, péritonite, hémorrhoïdes, polypes, squirrhe intestinal.

Maladies de la poitrine. Bronchite, pneumonie, pleurésie, phthisie, hydrothorax, congestion pulmonaire, pneumorrhagie, emphysème, asthme, coqueluche

Maladies du cœur. Cardite, péricardite, cardialgie, palpitations, hypertrophie, anévrisme, rétrécissement des orifices, lésions des valvules, hydropisie commençant par les malléoles, cyanose.

Maladies du foie. Hépatite, hypertrophie, ictère, calculs biliaires, cirrhose, etc.

Maladies des reins. Néphrite, hématurie, diabète, gravelle, albuminurie.

Maladies de la vessie. Cystite, cystalgie, calculs, rétention d'urine, incontinence d'urine, tenesme vésical.

Maladies des organes de la génération. Chez l'homme, phymosis, orchite, névralgie, hydrocèle, spermathorrhée, blennorrhagie, syphilis. Chez la femme, leucorrhée, vulvite.

Maladies de l'utérus. Métrite, engorgement et ulcération du col de la matrice, polypes, cancer, métrorrhagie, aménorrhée, fièvre puerpérale, déplacement de l'utérus.

Maladies du sein. Gerçures du mamelon, mastite, engorgement, galactorrhée, cancer.

Maladies du sang. Anémie, chlorose, choléra, fièvre intermittente, scorbut.

Maladies de la peau. Les plaies, les contusions, les brûlures, les engelures, les cors, les verrues, les ulcères.

Affections exanthémateuses. Erythème, érysipèle, roséole, rougeole, fièvre scarlatine, urticaire.

Affections bulleuses. Pemphigus et rupia.

Affections vésiculeuses. Herpès, eczéma, gale.

Affections pustuleuses. Variole, varioloïde, acné, impétigo, ecthyma, teigne.

Affections papuleuses. Lichen, prurigo.

Affections squameuses. Lèpre, psorasis, pityriasis, pellagre.

Affections tuberculeuses. Lupus, éléphantiasis.

Affections maculeuses (taches). Purpura, nœvus, vitiligo ou taches de rousseur, éphélides ou taches hépatiques, tannes.

Maladies des articulations. Arthrite, rhumatisme articulaire, goutte, hydar-

throse, tumeur blanche, entorse, luxation, ankylose.

Maladies causées par le soleil. Insolation, congestion.

Maladies causées par l'humidité. Rhumatisme du cou (torticolis), de la poitrine (pleurodynie), des reins (lumbago), de la cuisse (sciatique), des jointures (rhumatisme articulaire), etc.

Maladies causees par le froid. Les engelures, la congélation.

Maladies des enfants. Aphthes, muguet, angines, croup, bronchite, convulsions, coqueluche, dentition, diarrhée, entérite, fièvre typhoïde (plus fréquente qu'on ne le pense), méningite, vers, carreau, rachitisme, fièvres éruptives, rougeole, variole, scarlatine.

« *Nota.* Il est une foule de sensations douloureuses qui, comme la toux, le vomissement, les frissons, une soif ardente, etc., ne constituent pas des maladies par elles-mêmes; elles ne sont qu'un symptôme de la maladie à laquelle elles se rattachent. »

Extrait de l'excellent traité de médecine populaire (L'AMI DE L'HOMME), publié à Julliénas, près Mâcon, par M. le Dr Dupasquier.

MALADIES AIGUES ou *inflammatoires;* elles s'annoncent presque toujours par l'*abattement*, la *courbature*, le *mal de tête*, le manque d'*appétit*, les *frissons*, l'*anxiété*, les *nausées*, et enfin la *fièvre*, symptômes qui se développent et se succèdent dans l'espace de 1 ou 2 jours.

Dès que vous ressentez quelques-uns de ces symptômes, gardez la chambre ou même le lit, en vous couvrant suffisamment, pour entretenir une douce moiteur; il ne faut pas, cependant provoquer une abondante transpiration, qui accroîtrait votre fièvre. Conservez le repos; et pour peu que les symptômes augmentent, appelez le médecin.

Si les symptômes diminuent, au contraire, un peu de diète, du sommeil, quelques jours de repos ramèneront la santé, sans le secours du médecin.

MALADIES CONTAGIEUSES. La *rage*, la *morve*, le *charbon*, la *petite vérole*, la *rougeole*, la *scarlatine*, la *coqueluche*, la *gale*, sont les principales maladies contagieuses.

Pendant la durée de la maladie, tous ceux qui approcheront du malade auront soin de se laver les mains, la figure et le cou avec de l'eau vinaigrée ceux qui soigneront le malade, outre le même soin de propreté, répété plusieurs fois par jour, devront user de café et de boissons acidulées.

Détruisez les objets imprégnés du virus contagieux, ou purifiez-les, en les lavant avec de l'eau vinaigrée et en les passant ensuite dans de l'eau chlorurée ou dans de l'eau de lessive. Agissez avec autant de précautions pour les linges, les vêtements, les meubles, et les ustensiles dont le malade s'est servi, et même avec les tapisseries et les murs de la chambre où il a couché.

MOYENS DE PRÉVENIR LES MALADIES Beaucoup de personnes croient pouvoir prévenir les maladies en prenant des médicaments, lorsqu'elles sont à l'état de santé; les *purgatifs*, les *lavements* réitérés font plus de mal que de bien; ne vous médicamentez donc jamais sans une absolue nécessité.

Toute personne saine et vigoureuse pourra atteindre une grande vieillesse, sans connaître les maladies, en suivant les préceptes qui suivent :

1° Evitez les excès du boire, du manger, des plaisirs, des passions, de la colère et des veilles.

2° Prenez un exercice raisonnable. sans jamais passer rapidement du chaud au froid.

3° *Lotionnez*-vous tous les jours à l'eau froide; prenez un *bain* chaque mois, au moins.

4° Lisez attentivement notre article *tempéraments*, afin de savoir en vous reportant à notre mot *régimes*, quel est celui qui vous convient. Quand vous serez fixé sur le régime que vous devez suivre, ne vous en écartez plus.

5° Levez-vous et couchez-vous de bonne heure.

6° N'habitez jamais de maison humide, ayez au contraire, un logement sec, bien aéré, et autant que possible, exposé au midi ou au levant.

TRAITEMENTS ET RÉGIMES QUI PROVOQUENT OU ENRACINENT LES MALADIES.

1° Se livrer aux excès du jeu, des passions, des boissons et de la bonne chère;

2° Travailler la nuit;

3° Se médicamenter à tort et à travers, sans le secours du médecin;

4° Se forcer pour manger sans appétit;

5° Boire des liqueurs fermentées et alcooliques quand on est indisposé;

6° Se trop couvrir, fermer portes et fenêtres ;

7° Ne pas se couvrir assez, vivre dans les courants d'air ;

8° Vivre dans la malpropreté ;

9° Passer subitement du chaud au froid.

Il suffit d'une seule de ces causes pour détruire la meilleure santé.

Malaga (*Imitation du*). Le vin de Malaga, d'un goût et d'un parfum agréables, tonique, stimulant, convient en quantité modérée aux convalescents et aux estomacs faibles. C'est un vin de dessert qui n'arrive presque jamais à l'état naturel sur nos tables. Voici les moyens de déjouer la fraude, en l'imitant :

Ayez de bon moût de raisin; faites-le bouillir jusqu'à réduction d'un quart de son volume; laissez-le refroidir, après avoir enlevé les écumes. Quand il est froid, ajoutez-y une partie d'alcool sur 8 de moût.

Prenez 20 litres de ce mélange, ajoutez-y 20 centil. d'*infusion alcoolique* de noix vertes et 10 gr. d'esprit de goudron (l'esprit de goudron s'obtient par la distillation de l'alcool mêlé au quart de son poids de goudron). Clarifiez par la gélatine.

Autre recette. Ayez 20 bouteilles de bon vin blanc sec ; faites-y macérer pendant 10 semaines 2 kil. 1/2 de raisin de Damas et 90 gr. de fleurs de pêcher; passez en exprimant, pour extraire les sucs du raisin et des fleurs; laissez reposer encore un mois ; collez, mettez en bouteilles.

Malarmat (*Cuis.*). La chair de ce poisson de la Méditerranée est d'un goût agréable et de facile digestion ; elle convient aux convalescents.

Malique (*Acide*). C'est un acide particulier à tous les fruits, et surtout aux fruits à pepins (pommes, poires, etc.), qui tirent de lui leur goût aigrelet.

Malpighier (*Conn. us.*). Parmi les 20 espèces de ce genre de plantes, nous mentionnerons :

1° Le *Malpighier glabre*, qui croît dans les parties chaudes de l'Amérique où il porte le nom de *cerisier des Antilles*. Son fruit, assez semblable à une cerise, est rafraîchissant. On cultive cet arbrisseau dans nos jardins. Il fleurit de janvier à juillet. Il lui faut une serre chaude en hiver et une exposition méridionale en été ;

2° Le *Malpighier brûlant*, dont les fruits, semblables à des cerises, sont astringents et sont employés contre les diarrhées. On le cultive chez nous comme le précédent. Il fleurit de juillet à octobre.

Malt (*Écon. dom.*). Graines de céréales germées, séchées, débarrassées de leurs germes et qui servent à la fabrication de la bière et des *eaux-de-vie de grains*.

Toute ménagère qui veut faire des bières économiques, doit savoir *malter*.

Ayez de l'orge ou du seigle ; mettez-le dans une cuve, avec de l'eau tiède à 25° de chaleur. Les graines baigneront très-largement dans cette eau. Au bout de 35 heures, retirez les graines et faites les égoutter pendant 2 ou 3 heures, étendez-les en une couche de 50 cent. dans une pièce carrelée, dont la température sera de 20°. Au bout de 24 heures, les germes se montrent; remuez les graines pour favoriser la germination des couches inférieures et quand les germes ont, en général, 1 cent. de long, faites sécher le grain, à 55° centig. ; remuez, dans l'étuve, ou dans le séchoir, pour favoriser la dessication. Quand les grains sont bien desséchés, faites les moudre; la farine porte le nom de *malt* ou *drèche*.

Dans les ménages, on peut moudre soi-même les graines desséchées ; on fera bien de les débarrasser, d'abord de leurs germes, si on craint que ceux-ci ne communiquent un mauvais goût à la bière. On lave la farine ou malt, dans de l'eau, de manière à séparer les parties ligneuses et les parties solubles. La dissolution des parties solubles dans l'eau, est un *mout* qu'il faudra ensuite faire *fermenter*.

Malvoisie (*Vin de*). Le véritable Malvoisie de Grèce, liqueur délicieuse, exquise, est sucré, tonique et stimulant. Malheureusement, en France on le fabrique tout d'une pièce.

Malvoisie factice. Mettez dans un baril : 12 litres de moût de vin blanc réduit d'un tiers à l'ébullition et parfaitement écumé ; 1 décilitre d'infusion de café grillé, 5 centilitres d'infusion de girofle, 15 centilitres de mélasse, 15 centilitres de liqueur de brou de noix, 30 litres de vin blanc, remuez le tout en roulant le tonneau ; laissez reposer jusqu'à ce

que la liqueur soit bien claire, soutirez, mettez en bouteilles.

Mamei (*Conn. us.*). Bel arbre qui porte, dans les Antilles, le nom d'abricotier ; mais ses abricots sont gros comme la tête et d'un goût délicieux.

Mamelles (*Affection des*). « 1° *Mamelon trop court :* on le fait former au moyen d'un bout de sein en caoutchouc ou d'une pompe, ou par la succion ;

« 2° *Excoriations ou gerçures du mamelon.* Elles sont fréquentes chez les jeunes femmes qui ont la peau fine et qui allaitent pour la première fois. Ces gerçures causent non-seulement de vives douleurs, elles peuvent encore être le point de départ d'une inflammation du sein. On fait usage de pommade de concombre, de cold-cream, de beurre de cacao, et surtout de taffetas-collodion alterné avec la poudre de lycopode et de tannin. Si cela ne suffit pas, on cesse quelques jours l'allaitement du côté malade ;

« 3° *Eczéma du mamelon et de l'aréole.* Ce sont des croûtes particulières qui se forment autour du mamelon et qui laissent suinter un liquide puriforme ; elles sont souvent produites par le frottement de la chemise. Le traitement est long et souvent infructueux : on fait d'abord tomber les croûtes au moyen de cataplasmes de fécule, puis on badigeonne les surfaces excoriées avec une légère solution de sulfure de potasse (5 gr. pour 100 d'eau) ou on panse avec la pommade au calomel et au goudron, ou on les cautérise avec l'azote d'argent ;

« 4° *Contusion de la mamelle.* On les combat suivant la violence du coup et l'âge de la malade par les sangsues et les résolutifs, comme nous l'indiquons à l'article *plaies contuses ;*

« 5° *Inflammation et abcès du sein.* L'inflammation est plus ou moins profonde; elle débute par du gonflement, de la dureté, de la douleur, par une coloration rosée de la peau qui devient brûlante et tendue. On cherche alors à en obtenir la résolution par des cataplasmes émollients tièdes (farine de lin, fécule, miel); on soutient le sein par un bandage et on le frictionne avec l'onguent napolitain, en ayant soin qu'il n'arrive pas jusqu'au mamelon. Si l'on ne peut prévenir l'abcès, il faut de bonne heure l'ouvrir par une incision à la partie la plus déclive. Lorsque la suppuration dure longtemps, on fait des injections dans l'abcès avec de l'eau iodurée (1 gr. d'iodure et 10 gouttes de teinture d'iode pour 100 gr. d'eau) ou avec une décoction de quinquina. Une seringue à oreille peut suffire ;

« 6° *Engorgement laiteux simple.* Gonflement dur et bosselé chez une femme qui allaite. On en favorise le dégorgement par la position, par une succion plus forte, en même temps qu'on emploie les cataplasmes émollients, les dérivatifs intestinaux, et les pommades fondantes s'il passe à l'état chronique. » (Dr DUPASQUIER).

Mandarines (*Conn. us.*). Ces jolies petites oranges de Malte ont la peau un peu molle et épaisse, l'odeur aromatique, et une saveur exquise.

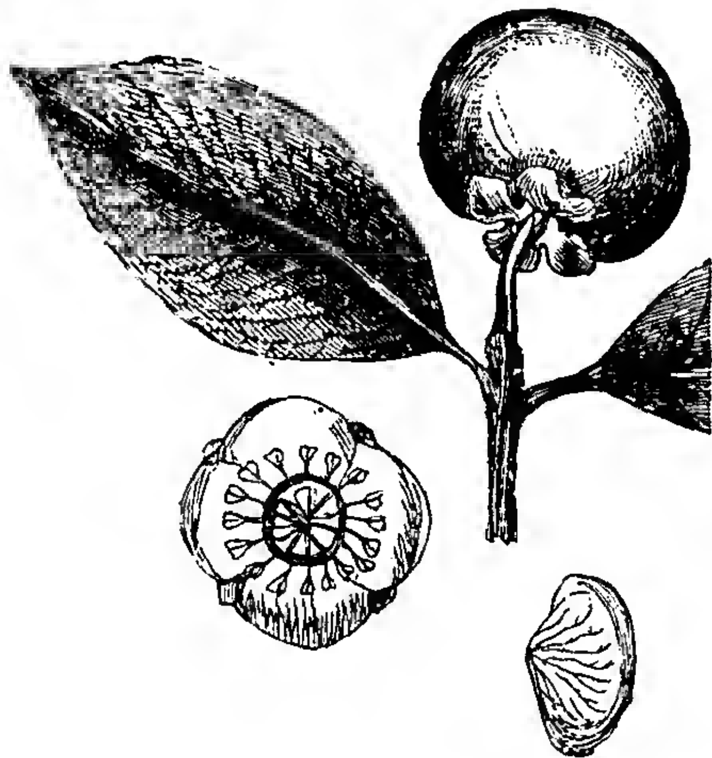
Mangoustan (*Bot.*). C'est un bel arbre des régions intertropicales de l'Asie; ses fruits, gros comme une orange, possèdent une saveur délicate et exhalent l'odeur de la framboise; ils jouissent de propriétés astringentes. L'écorce du mangoustan fournit aux Chinois une teinture noire.

Mangouste (*Conn. us.*). La mangouste, carnassier voisin de la civette et de la genette, se trouve dans les régions chaudes de l'ancien continent, au bord des eaux, où elle se nourrit de serpents, de rats, de volaille et surtout d'œufs.

Manguier (*Bot.*). Térébinthacée à fruits comestibles, originaire des Indes Orientales. L'espèce la plus commune est le manguier des Indes ou domestique, dont on a introduit la culture aux Antilles, à Cayenne et à l'Ile de France. Son fruit, de la grosseur d'une poire, pesant environ un demi-kilog, est savoureux et constitue à peu près la seule nourriture des populations pauvres de l'Inde. Les étrangers n'en doivent manger que modérément, parce qu'il occasionne des éruptions à la peau. Il est dépuratif et anti-scorbutique ; les graines sont anthelmintiques.

Maniguette (*Conn. us.*). On appelle *maniguette* ou *graine du paradis* la semence de l'*amome du paradis,* qui croît à Madagascar et dans les Indes. Cette semence, d'une saveur chaude, poivrée, aromatique, est rarement employée aujourd'hui.

Manioc (*Econ. dom.*). La racine du manioc produit la *fécule* appelée *sagou blanc* ou *tapioka*; cette racine se compose de gros tubercules charnus et ovales, contenant à la fois un suc âcre, volatil, vénéneux et une fécule alimentaire très-recherchée. Le principe véné-



Mangoustan.

neux du *manioc*, est l'acide hydrocyanique. On parvient à le détruire en mélangeant, avec de l'eau, la racine broyée et privée de son écorce, dans un sac d'écorce de palmier, en exprimant le suc et en suspendant le sac dans une cheminée jusqu'à parfaite dessication.



Mangouste.

Cette racine, ainsi débarassée de tout principe nuisible, ne contient plus que l'amidon et des fibres végétales ; il est facile de séparer l'amidon, qui prend les noms de *sagou blanc* et de tapioka.

Manne (*Méd.*). La manne se récolte dans les pays méridionaux de l'Europe; elle coule par incision de plusieurs arbres du genre frêne.

La plus blanche, qui est en même temps la plus sucrée et la meilleure est recueillie en juillet, et porte le nom de *manne au larmes*. La *manne en sorte*, recoltée en septembre et octobre, est d'un jaune blond, d'une saveur doucâtre et aigrelette. La *manne grasse*, recueillie en novembre et décembre, est la plus visqueuse et la plus impure; elle ne s'emploie qu'en lavements. La *mannite*, s'extrait de la manne en larmes, par une dissolution dans l'alcool bouillant



Manguier.

et en laissant *précipiter*, lors du refroidissement.

La manne est un purgatif doux ; on fera bien de l'associer à la rhubarbe, au séné ou aux sels purgatifs ; 32 gr. de manne en larmes suffisent pour purger un enfant ; 90 gr. purgent un homme vigoureux. On fait *dissoudre* la manne dans de l'eau ou dans du lait. N'employez autant que possible que la *manne en larmes*.

Mantecados (*Cuisine espagnole*). Ce petit four pour déjeuner se prépare de la manière suivante : On manie 250 gr. de saindoux très-frais avec 180 gr. de sucre, un peu de sésame légèrement

torréfiée et un peu de cannelle. On y ajoute de la farine, en quantité suffisante pour faire une pâte de consistance à former des boulettes. On range ces boulettes sur de petits carrés de papier; on les enfourne, on les retire lorsqu'elles ont acquis une belle teinte blonde. On les sert, soit chaudes, soit froides, enveloppées de papier comme des papillotes.

Maquaïra ou *Makaïra*. Poisson caractérisé par la mâchoire supérieure prolongée en pointe. Il atteint un mètre vingt centimètres de long.

Maquereau (*Cuis.*). Ce poisson de mer est d'une chair nourrissante, mais d'assez difficile digestion; elle ne convient ni aux convalescents, ni aux estomacs faibles et délicats; mais la vertu aphrodisiaque du maquereau le fait recommander aux appétits à stimuler et aux tempéraments lymphatiques.

Maquereau à la maître d'hôtel (*Entrée*). Retirez les intestins et les ouïes du maquereau; débarrassez-le du boyau qui se trouve dans son intérieur, à 5 cent. de la queue; coupez les nageoires et le bout de la queue. Fendez le dos, depuis la tête jusqu'à la queue; salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur. En attendant de cuire le poisson, faites-le mariner dans un plat de terre, avec 2 cuillerées à bouche d'huile. Faites griller à feu vif, pendant 6 minutes, de chaque côté et 4 minutes sur la partie fendue. Ayez 200 gr. de *maître d'hôtel* relevée d'un jus de citron, introduisez-la dans l'intérieur du poisson et servez celui-ci sur un plat bien chaud.

On peut encore servir à part la maître d'hôtel; alors les maquereaux ne sont pas fendus; chacun fend le sien sur son assiette et introduit dans la fente une maître d'hôtel.

La laitance de ce poisson, très-délicate, très-agréable, se prépare comme celle de la carpe.

Maquereau frais à l'huile (*Entrée*). Grillé comme pour le maquereau à la maître d'hôtel, ce poisson se mange froid, à l'huile et au vinaigre.

Maquereau aux groseilles (*Entrée*). C'est un maquereau grillé servi sur une sauce aux groseilles.

Maquereau à la bretonne (*Entrée*). On le fend par le dos, on le sale, on le poivre, on le farine. D'autre part, on fait chauffer jusqu'à couleur blonde un morceau de beurre sur un plat ovale qui aille au feu. On y met le maquereau, la chair en dessous; on le fait cuire à feu vif d'un côté; on le retourne, on le fait mijoter à feu couvert. Au bout d'un quart d'heure, on le sert sur son beurre qu'il ne faut pas laisser noircir. On peut relever le goût du beurre par un jus de citron.

Maquereau au beurre. On le fait griller, après l'avoir saupoudré de sel et de poivre et l'avoir enveloppé d'un papier beurré. Il se sert sur le plat avec du beurre manié de farine et de sel; on l'arrose d'un jus de citron.

Maquereau à l'italienne (*Entrée*). On le vide, on le débarrasse de la tête et de la queue. On le met cuire dans une casserole, avec du vin blanc, des branches d'oignon et de carottes, un bouquet garni, du sel et de la muscade. On le sert sur une sauce italienne.

Maquereau au beurre noir (*Entrée*). Dressez sur le plat les maquereaux cuits comme ci-dessus. Faites fondre dans une poêle un morceau de beurre, et quand il est très-chaud, faites-y frire du persil; versez le tout sur vos maquereaux; faites chauffer un peu de vinaigre, versez-le également sur les maquereaux.

Les maquereaux peuvent aussi se servir accompagnés d'une *sauce tomate*, d'une *mayonnaise*, d'une *sauce tartare*, etc.

Maquereaux salés. Ils se préparent comme les harengs salés.

Maquereaux aux champignons (*Entrée*). Ayez des maquereaux frais : mettez-les sur le feu, dans de l'eau froide légèrement salée; au premier bouillon, retirez-les de l'eau, essuyez-les entre deux linges; fendez-les par le dos; mettez-les sur un plat, garnissez-les d'un hachis de champignons, beurre et persil; mettez le tout sur un feu doux, avec four de campagne par-dessus; quand les maquereaux sont cuits, arrosez-les d'un jus de citron. Servez.

Maquereaux à la baron Brisse. « Voici une façon, encore sans nom, d'accommoder les maquereaux. Un petit traiteur qui en attrapperait bien le tour de main pourrait avec ce plat achalander sa maison.

« Les maquereaux étant parés, les couper en tronçons : les petits en trois, les moyens en quatre et les gros en cinq.

« Faire revenir ces tronçons dans une poêle à frire avec de l'huile d'olive et à feu très-doux. Quand ils sont bien revenus, ajouter quelques cuillerées de purée de tomates et même quantité de purée d'oignons. Asssaisonner de sel, poivre, persil haché menu et pointe d'ail. Laisser mijoter, rehausser d'un filet de vinaigre ou du jus de citron et servir bien chaud.

« Ce mets n'est pas des plus distingués, mais on en mange. »

(Le baron BRISSE).

Filets de maquereau, crème d'anchois. Partager, sur la longueur, des maquereaux en deux parties; diviser chaque partie en deux filets; parer uniformément les filets sans en enlever la peau; les saler; les disposer dans un sautoir, le côté de la peau en dessus, avec beurre et jus de citron et les faire partir vivement, feu dessus et dessous, en les arrosant de temps à autre sans les retourner. Quand ils sont cuits, les dresser en couronne sur un plat; les garnir avec les laitances des maquereaux préalablement blanchies et saucer le tout avec une Béchamel réduite et finie avec deux anchois et quelques queues d'écrevisses (quand on en a) écrasés et mêlés à un morceau de beurre. Une partie de la sauce doit être servie à part dans une saucière.

(Le baron BRISSE.)

Mara ou LIÈVRE DES PAMPAS ou *agouti de Patagonie* (*Acclimatation*). Ce léporide se trouve dans toute la partie australe de l'Amérique; il est commun surtout sur les rivages du détroit de Magellan. Il n'est pas d'animal plus intéressant au point de vue de l'acclimatation. Il est de la taille d'un petit bulldogue et gros, par conséquent, comme deux fois un lièvre. Monté sur de fines échasses, il fait des bonds formidables. Mais comme il se fatigue vite, il est assez facile de l'approcher.

« Destinés à la domestication, dit M. de la Blanchère, les maras deviendront chez nous ce que sont devenus les lapins, peut-être davantage, car, dans leurs pays, les habitants les prennent jeunes et les apprivoisent si aisément qu'ils les laissent errer en liberté, sans clôture, autour des maisons et qu'ils n'essaient jamais de s'échapper. »

Voici maintenant ce que dit Isidore Geoffroi-Saint-Hilaire : Comme animal domestique, c'est une conquête précieuse : sa chair est excellente et il est destiné à devenir le premier quadrupède de nos basses-cours. Comme gibier, nous aurions en lui une espèce d'autant plus précieuse qu'elle ne ressemblerait, par ses allures, à aucune autre. Le mara donnerait au chasseur, non-seulement un gibier, mais une chasse nouvelle.

Marabous (*Conn. us.*). On appelle ainsi les plumes blanches et légères qui forment la collerette du *vautour marabou*. On les teint, par le bout, d'une couleur tendre, telle que le lilas, le rose ou le bleu céleste. On les nettoie comme les plumes d'autruche, en ayant soin de les savonner à l'eau froide et de les agiter souvent pendant qu'on les fait sécher.

Marais (*Hygiène*). Si vous êtes forcé d'habiter, même pendant un temps très-court, un pays marécageux prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter des fièvres très-difficiles à guérir. Que votre habitation soit située le plus loin possible des eaux stagnantes, que les murs en soient blanchis à la chaux; fermez vos fenêtres, le soir de bonne heure; ne les ouvrez que lorsque le soleil sera levé. Que vos vêtements soient chauds et secs; la laine et la flanelle sont d'une grande utilité. Ne sortez jamais, surtout le matin ou le soir, sans être chaudement coiffé et chaussé; les guêtres de cuir sont indispensables.

Régime. Suivez un régime *tonique* et *réparateur :* viandes fraîches, pain de froment, bon vin. Ne sortez jamais à jeun. Relevez la saveur des légumes du pays, avec force *aromate* et force *condiments*. Si vous êtes forcé de vous servir des eaux stagnantes, faites-les bouillir et *filtrez-les* au charbon (voy. *Filtration*). Aromatisez-les d'eau-de-vie, de thé, de café ou de liqueurs alcooliques. Usez largement de la pipe, du cigare ou de la cigarette. Prenez 1 verre de *vin de quinquina* chaque matin. Ne vous promenez jamais la nuit, ni le soir ou le matin, quand le soleil n'est pas au-dessus de l'horizon; évitez de sortir après les pluies, en temps chaud.

MARAIS (*Assainissement des*). Le meilleur moyen d'assainir un pays marécageux, consiste à y planter une quantité considérable de soleils, grandes fleurs

que la science appelle Hélianthe grandiflore. Cette plante possède la propriété d'absorber les gaz et de neutraliser, par conséquent, les miasmes qui s'échappent des marais.

Le grand et bel arbre nommé *Eucalyptus* produit des effets identiques. Parfaitement acclimaté chez nous, il se trouvera bientôt dans tous nos pays marécageux.

Marasme (*Médecine*). On appelle ainsi l'état excessif de *maigreur* produit le plus souvent par la décrépitude de la vieillesse.

Une autre cause de *marasme* provient d'un état profond de découragement. Il faut alors combattre la cause du mal.

Marasquins (*Écon. dom.*). On appelle *marasquin* la liqueur alcoolique faite avec la cerise que les Italiens nomment Marasca; liqueur douce et tonique, dont il ne faut pas mésuser. Le nom de marasquin a été étendu dans la suite à tous les esprits que l'on retire de la distillation des *vins de fruits* (pêches, framboises, groseilles, etc). Le marasquin porte alors le nom du fruit qui l'a produit; on donne à la liqueur distillée le degré que l'on juge convenable, on la rectifie au besoin. On la mélange ordinairement avec un sirop simple parfaitement clarifié, dans lequel on fait entrer 185 grammes de sucre pour 1 litre de liqueur.

Imitation du Marasquin de Zara sans le secours de la distillation. Faites un *sirop* avec 5 litres d'eau et 10 kilogs de sucre; quand le sirop est froid, ajoutez-y 7 litres d'alcool à 85°; mêlez; ajoutez 7 grammes d'essence de noyaux, 1 gramme d'essence de Néroli, 2 grammes d'extrait de jasmin, 2 grammes d'extrait de vanille. Laissez reposer 24 heures; filtrez; mettez en bouteilles.

Marasquin par la distillation. Dans un vase bien bouché, faites infuser pendant 3 jours, 8 kilos de cerises aigres, belles et saines (sans queues ni noyaux), avec 5 litres d'eau-de-vie. Distillez cette infusion. Ensuite, distillez 500 grammes de feuilles de cerises mêlées à 6 litres d'eau bien claire; par cette distillation, vous obtenez environ 4 litres de liquide, dans lequel vous ferez fondre 2 kilos de sucre blanc.

Mêlez ensemble le produit des deux distillations, plus 1 litre de kirschwasser et 32 grammes d'essence de fleurs d'oranger. Filtrez à la chausse; mettez en bouteilles.

Autre. Dans 4 litres d'esprit-de-vin de bonne qualité, faire macérer, pendant 2 ou 3 jours, 2 kilos de framboises écrasées et 2 grammes de myrrhe; distiller et, quand on a retiré toute la partie sirupeuse, ajouter au liquide obtenu 4 litres de kirschwasser, 6 kilos de sucre et 6 litres d'eau; agiter, passer à la chausse et mettre en bouteilles.

Marasquin de Zara, par distillation. « Comme l'on fabrique aujourd'hui du marasquin à l'imitation de celui de Zara, dans tous les endroits où cette fabrication peut offrir quelques avantages, les procédés varient non-seulement selon les lieux, mais encore selon les personnes qui s'en occupent. Voici néanmoins la méthode qui me paraît la meilleure et la plus simple.

« On fait fermenter, selon la manière accoutumée, 45 kilos de merises, 5 à 7 kilos 500 de framboises, et 2 kilos 500 à 3 kilos de feuilles de l'arbre; lorsque l'on juge la fermentation arrivée au point convenable, on distille la liqueur avec quelques poignées de noyaux de pêches et 250 grammes d'iris de Florence concassé.

« Ou bien on fait macérer pendant 2 ou 3 jours les fruits écrasés et les autres ingrédients, avec 40 ou 50 litres d'esprit-de-vin, et l'on distille dans l'alambic à double fond pour retirer tout le spiritueux. Si la liqueur n'est pas assez forte, on la rectifiera, et si on ne la trouve pas assez parfumée, on pourra remettre dans l'alambic, ou quelques poignées de noyaux, ou un peu d'iris. On frappe la liqueur de glace pendant quelques heures, et l'on ajoute le sirop.

« On peut aussi improviser une sorte de marasquin, en mélangeant, dans les proportions convenables, des esprits de merises, de framboises, de fraises, etc., avec un peu d'alcool.

Marasquins d'abricots et de prunes. « L'un et l'autre se préparent absolument de la même manière que celui de pêches; mais à l'égard du marasquin de prunes, il ne faut pas perdre de vue ce qui a été dit ailleurs sur le danger qu'il y aurait de casser les noyaux de ce fruit pour les mettre en fermentation. L'expérience a prouvé que l'huile de l'amande de prune devient, par la distillation, un véritable poison

Marasquin de coings. « Le vin de coings, traité et distillé comme les autres vins de fruits, peut fournir par la distillation un fort bon marasquin, surtout si l'on jette dans l'alambic quelques poignées de noyaux de pêches.

Marasquins de fraises et de framboises. « Ils se préparent de la même manière que celui de groseilles; mais j'ai cru remarquer que les vins de framboises et de fraises ont, plus que tous les autres, besoin d'être perfectionnés par la fermentation insensible; que l'esprit que l'on en retire gagne beaucoup à être frappé de glace et à vieillir un peu.

Marasquin de groseilles. « On préfère la groseille rouge comme la plus parfumée. On la fait fermenter avec quelques poignées de feuilles de groseiller, de cerisier ou de cassis, et l'on se conduit en tous points comme pour le marasquin de pêches. On peut même jeter dans l'alambic quelques poignées de noyaux de ce fruit.

Marasquin de pêches. « On fait fermenter les pêches comme si l'on voulait en faire un vin à boire, sauf que l'on y peut mettre un peu plus d'eau, et on distille le contenu de la cuve dans l'alambic à grillage, ou, ce qui serait infiniment préférable, on sépare le vin de son marc, on le laisse achever pendant quelques jours par la fermentation insensible, et on le distille avec quelques poignées de noyaux lorsqu'il est suffisamment éclairci. (Cette addition est inutile quand on distille le marc). La liqueur se termine comme la précédente. Le marasquin de pêches prend quelquefois le nom de persicot. »

(*Encyclopédie-Roret*).

Marbre (*Conn. us.*). Le marbre est une variété de carbonate de chaux. Rien de plus varié que les marbres dans leur aspect, leur texture et leur couleur. Ceux qui renferment une certaine quantité de matières charbonneuses et bitumineuses, comme les marbres de Dinant, de Namur, etc., sont employés à la décoration ou à l'ameublement.

Ils sont, tantôt rouges, comme la *griotte* d'Italie; tantôt jaunes, comme le *jaune de Sienne;* quelquefois veinés, comme le *Saint-Anne* (fond gris à veines blanches), le *grand antique* (fond noir à veines blanches très-nettes), le *portor* (fond noir à veines jaunes); les marbres *grande brèche, grand deuil, petit deuil, brèche d'Aix* (éclats blancs sur fond noir).

Le marbre *lumachelle* (de l'italien *lumaca*, limaçon) et le marbre de *Mons* sont formés de débris de coquilles et de madrépores disséminés dans une pâte de diverses couleurs.

Le marbre de *Carrare* (Italie) est le seul employé par les sculpteurs, les carrières de Paros (Grèce) étant abandonnées.

Marbre (*Nettoyage du*). Si le marbre, soit en plaques, soit en bustes ou statues, etc., etc., a éte sali par des matières grasses, trempez un tampon de charpie dans de la soude caustique liquide, et promenez ensuite ce tampon sur le marbre, de manière à le mouiller dans toutes ses parties. Laissez sécher pendant 2 heures ; lavez le marbre avec de l'eau pure, au moyen d'une éponge douce et propre, laissez sécher. Si la tache persiste, recommencez l'opération, mais remplacez le tampon de charpie par une brosse dure, et remplacez la soude. par 60 gr. de chlorure délayé dans un litre d'eau.

Marbre blanc. Pour que le marbre devienne parfaitement blanc, savonnez-le, couvrez-le ensuite d'un linge et exposez-le sous son enveloppe, au soleil, pendant un mois et demi, en l'arrosant 7 ou 8 fois par jour, avec de l'eau légèrement additionnée de crème de tartre

Marbre cassé (moyen de le raccommoder). Ayez de la gomme laque de la meilleure qualité, réduisez-la en poudre très-fine.

Placez les morceaux cassés sur une table, de façon que les cassures débordent de 15 ou 20 centimètres au delà de la table. Brossez ces cassures pour les débarrasser de toute poussière et de tout corps étranger ; ramenez sous les cassures un réchaud ou un fourneau bien allumé, jusqu'à ce que les fragments de marbre aient pris une chaleur telle qu'on ne puisse y toucher sans se brûler ; il faut que les cassures du marbre soient bien également chaudes dans toutes leurs parties.

Faites ensuite glisser les morceaux de marbre sur la table, pour les remettre en position et rapprocher les cassures ; mais laissez un intervalle de 2 millim. entre les morceaux ; dans

cet intervalle, faites couler de la poudre de gomme laque en quantité suffisante pour qu'elle emplisse le vide ; dès que la gomme est fondue, rapprochez les fragments avec force et précision, de façon qu'ils soient en contact parfait. Laissez refroidir ; enlevez l'excès de mastic qui a débordé.

Ciment pour le marbre. Ce ciment est souvent employé, au lieu de gomme laque : mélangez ensemble 2 parties de marbre pulvérisé, 2 parties de cire et 1 partie de résine. Pour employer ce ciment on le fait légèrement amollir par la chaleur, on enduit les parties cassées et on les rapproche avec précision.

Marbrée (*Cuis.*). Préparation indigeste, qui doit-être consommée avec ménagement par les estomacs délicats. On trouve la marbrée chez les charcutiers ; elle se sert en *entrée*, voici comment elle se prépare :

Prenez un nombre égal d'oreilles de veau et d'oreilles de porc. Mettez-les dans une marmite avec une noix de jambon, un filet de bœuf, du sel, du poivre, des échalotes, du thym et du basilic. Mouillez de bon bouillon ; à demi-cuisson, ajoutez une bonne poularde ; après cuisson, désossez toutes les viandes : mélangez-les en les coupant par morceaux plats et en les serrant bien. Couvrez d'une bonne sauce de velouté et d'essence de jambon.

Marcassin (*Cuis.*). On appelle ainsi le jeune sanglier. Il se mange en août, à la broche, piqué de lard ; à l'exception du cou et de la tête, qui ne servent pas. La chair de ce jeune animal, quoique nourissante, est d'assez facile digestion ; on lui reproche d'être un peu lourde.

Marcottage (*Horticulture*). Le procédé le plus simple consiste à coucher en terre, un rameau qui adhère encore à la plante mère et dont l'extrémité est redressée de manière à avoir plusieurs yeux au dessus du sol. Quand les racines sont bien formées, on sépare la marcotte de la plante mère. La vigne, le chèvre-feuille, le jasmin, la viorne, les ronces, etc., se reproduisent de cette façon.

Marinade (*Cuis.*). On appelle ainsi, un assaisonnement dans lequel on laisse tremper plus ou moins de temps les viandes avant de les faire cuire ; les *marinades* relèvent agréablement le goût des substances ; mais elles sont excitantes et échauffantes selon les doses d'épices et d'aromates qui entrent dans leur composition. Elles ont pour but d'attendrir les viandes, d'en augmenter la sapidité naturelle et de les conserver plus longtemps. Il faut mariner la viande dans de la faïence ou du grès; jamais dans la terre vernissée.

Marinade. Pour conserves de légumes ou de fruits : faites mariner pendant 4 ou 5 jours dans un vase de verre ou de grès bien bouché, les substances suivantes : 1 litre de fort vinaigre blanc, 50 gr. de sel de cuisine, 30 gr. de feuilles de laurier, 10 gr. de clous de girofle, 10 gr. de poivre noir, 2 gr. de cannelle, 2 gr. de muscade. Versez cette macération sur les fruits ou légumes, arrangés dans un vase de grès ou de verre . il faut qu'ils baignent dans le liquide' Au bout d'un mois, retirez les conserve · du liquide, faites bouillir celui-ci pous le concentrer, versez-le sur les conserr ves. Procédez 2 ou 3 fois de la même façon suivant la force du vinaigre.

Marjolaine ou Origan (*Hort.*). A l'état sauvage, cette plante croît en grosses touffes incultes, dans les bois montueux, à l'ombre des haies, sur le bord des fossés et des chemins. Elle est vivace et porte, de juillet à septembre, des bouquets de fleurs bleues ou quelquefois blanches.

On cultive la marjolaine, surtout dans le nord de la France, en raison de de ses propriétés sudorifiques et stimulantes. On l'emploie dans l'assaisonnement de certains mets, principalement du boudin, des saucisses, des hachis, des fricadelles, etc. Ses feuilles rôties servent à falsifier le thé.

On la sème en mars, sur plate-bande à l'exposition du midi. On la repique très-jeune et on la met en place au printemps suivant. Elle se plante comme la lavande, en bordure autour des carrés du potager ; elle y vit plusieurs années. Tous les 2 ou 3 ans, les touffes se dédoublent.

— (*Médecine*). L'origan est peu employé aujourd'hui, parce que ses propriétés sont peu énergiques ; on n'y a recours que pour remplacer la germandrée, le lierre terrestre, l'hysope ou la lavande ; dans ce cas, il peut rendre de grands services.

On le récolte lorsqu'il est encore en fleurs. On ne cueille que le tiers supérieur des tiges qu'on fait sécher comme du fourrage. Voici la manière de l'employer.

1° Dans un litre d'eau, faites *infuser* deux pincées de fleurs sèches de marjolaine. Cette infusion fortifiante s'emploie contre l'asthme et les catarrhes chroniques ;

2° Hachez la plante, faites-la chauffer à sec, pendant un moment dans une poêle à frire et appliquez-la, aussi chaude que possible, sur les régions douloureuses atteintes de rhumatisme. La marjolaine, employée de la même façon, soulage aussi dans les atteintes de torticolis.

Marmelades (*Cuis.*). Les marmelades sont des sortes de *confitures* dans lesquelles les fruits et le sucre sont cuits suffisamment pour être conservés.

Les *marmelades* sont, en général, saines et rafraîchissantes, elles conviennent assez bien aux convalescents et aux enfants.

Marmelade de pommes (voy. notre mot *Charlotte de pommes à la ménagère*). Faites une marmelade comme il est dit à cet article ; dressez cette marmelade dans un compotier; saupoudrez-la avec du sucre en poudre, et glacez à la pelle rouge.

Marmelade d'abricots. Épluchez et coupez en quartiers 2 kilogs d'abricots. Mettez-les dans une terrine avec 1 kilog 1/2 de sucre en poudre. Remuez avec une cuiller de bois pour faire fondre le sucre ; quand il est fondu, mettez le tout dans une bassine, sur le feu et remuez continuellement avec l'écumoire; en ayant soin de retirer celle-ci de temps en temps, pour la rafraîchir. Au bout de 10 minutes environ d'ébullition, passez le doigt sur l'écumoire, si la marmelade est graineuse, elle est cuite; ou bien, mettez gros comme une noisette de cette marmelade sur une assiette ; si elle ne s'étale pas, c'est un signe qu'elle est cuite ; empotez; laissez refroidir et couvrez comme *gelée de groseilles*.

Autre. « Employer 250 grammes de sucre par 500 gr. d'abricots. Choisir les fruits bien mûrs, ôter les noyaux, couper en quatre. Dans une terrine, étendre alternativement un lit d'abricots et un lit de sucre, jusqu'à ce que tout soit employé. Recouvrir et laisser pendant 12 heures la préparation dans la cave. Puis mettre sur le feu après avoir ajouté les noyaux coupés par le milieu. Lorsque la pulpe de l'abricot s'étend en nappe sur l'écumoire et qu'elle commence à faire gelée, retirer du feu et verser dans des pots. Aussitôt la marmelade refroidie, recouvrir les pots d'une première feuille de papier imbibé d'eau-de-vie et ensuite de deux autres feuilles sèches. » (Extrait du *Figaro*.)

Marmelade de cerises. Elles seront bien mûres, sans queues, ni noyaux ; faites cuire 750 gr. de cerises dans 500 gr. de *sirop* de sucre ; quand elles sont cuites, retirez-les du sirop; faites réduire celui-ci au grand perlé ; remettez les cerises, écumez et remuez souvent, pendant une heure.

Marmelade d'épine-vinette. Égrenez des baies bien mûres; faites-les bouillir dans de l'eau où elles baignent.

Après 5 minutes d'ébullition, écrasez la pulpe dans l'eau; ajoutez un poids égal de sucre, et agissez ensuite comme pour les autres marmelades.

Marmelade de pêches. Ayez des pêches d'automne bien mûres, sans peau ni noyaux; rangez-les par couches saupoudrées de sucre ; laissez-les 12 ou 15 heures en lieu frais. Mettez-les dans une bassine avec un poids égal de sucre ; faites bouillir, écumez. Cassez quelques noyaux ; pelez les amandes ; faites-leur jeter quelques bouillons dans la marmelade, avant de servir le tout. Quelques personnes mettent 750 gr. de sucre pour 500 gr. de fruits ; l'ébullition dure moins longtemps et la marmelade est plus parfumée.

Marmelade de poires. Vous préférerez les poires de rousselet, de martin sec, de messire-jean ou de bon-chrétien. Pelez-les, coupez-les par quartier; jetez les morceaux dans une bassine avec assez d'eau pour qu'ils y baignent; faites cuire à grand feu ; quand les poires cèdent sous la pression du doigt, retirez-les de l'eau, à l'aide de l'écumoire ; ajoutez à l'eau 250 gr. de sucre pour 500 gr. de fruit; écrasez les poires ; remettez-les sur le sirop, aussitôt que le sucre est fondu. Faites réduire à consistance convenable.

Marmelade de prunes. Elles seront bien mûres ; débarrassez-les de leurs noyaux. Faites-les macérer dans le su-

cre en poudre, pendant 15 heures, comme nous avons dit pour la marmelade de pêches; et faites cuire comme les pêches avec 500 gr. de sucre pour 750 gr. de fruit.

Marmelade de coings. Pelez des coings bien murs; coupez-les par petits quartiers et jetez-les dans de l'eau froide. Egouttez-les et mettez-les dans une bassine avec un poids égal au leur de sucre; ajoutez de l'eau en quantité suffisante pour que les coings baignent largement. Mettez sur le feu et faites cuire jusqu'à ce que les quartiers de coings soient bien transparents; versez le tout dans des pots.

Marmite (*Écon. dom.*). Bien que la nouvelle école de cuisiniers veuille proscrire les marmites de fer et de fonte, nous conseillons à la ménagère de ne point abandonner légèrement un ustensile dans lequel on fait depuis si longtemps le meilleur pot-au-feu.

Pour que les marmites de terre soient bonnes, elles doivent être couvertes d'un vernis très-dur; éprouvez-les en y faisant bouillir, pendant 2 heures, des cendres et de l'eau. Si le vernis n'est pas altéré, c'est un signe que la marmite est bonne.

Les marmites de fonte offrent l'avantage d'être plus solides que les précédentes; faites-y bouillir, avant de les employer, de l'eau et des cendres, et ensuite, une certaine quantité de vieux haricots ou de vieilles lentilles.

Les marmites de cuivre, sont surtout employées dans les restaurants; elles réclament des soins minutieux de propreté, sinon elles seraient d'un usage dangereux.

Marmose. Mammifère du genre sarigue. La femelle n'ayant pas, comme la sarigue, de poche abdominale, les petits restent attachés aux mamelles de leur mère, et ne s'en séparent que lorsqu'ils ont acquis assez de force. Ils s'accrochent alors au dos de leur mère qui les traîne partout avec elle.

Marmotte (*Conn. us*). Ce rongeur se trouve sur le sommet de toutes les montagnes élevées et près des glaciers. C'est un intéressant animal susceptible d'une certaine éducation; les Savoyards lui apprennent à danser en cadence; mais ce spectacle a perdu pour nous l'attrait qu'il offrait à nos pères.

Sauvage, la marmotte vit d'herbes et de racines; mais en esclavage elle s'habitue à tous les aliments, excepté à la viande. Elle boit rarement. Sa chair est assez délicate et sa peau peut servir de fourrure.

Marne, marnage (*Agric.*). Couches de terrains formés de calcaire, d'argiles et de sable en proportions variables. (Voir notre article Amendement.)

Maroquin (*Conn. us.*). Cuir de chèvre ou d'agneau auquel on donne un *grain* par la pression d'une boule de bois ou d'un cylindre rayé.

Marronnier (*Agric.*). C'est le *châtaignier cultivé*. En raison même des soins qu'il reçoit de l'homme il lui rend des fruits plus gros que ne sont les *châtaignes* sauvages.

Marronnier d'Inde. C'est un grand et bel arbre, au port majestueux et cultivé seulement dans les jardins paysagers. On le multiplie de marrons d'Inde semés en pépinières aussitôt leur maturité, ou semés après les gelées; mais alors, il faut les conserver par stratification. On transplante avant l'âge de 10 ou 12 ans, en ayant soin de ne pas mutiler le bouton terminal. Si on veut obtenir des fleurs doubles. On n'a qu'à fumer fortement le sol au pied de l'arbre; mais alors, on ne récolte pas de fruits.

Le marronnier porte de belles grappes de fleurs blanches; il existe cependant des variétés à fleurs jaunes et à fleurs rouges.

— (*Médecine*). L'écorce de ce bel arbre a une saveur astringente et amère; en poudre, à la dose de 30 à 50 gr.; elle guérit les fièvres intermittentes légères. A la dose de 1 à 4 gr. par jour, en deux fois, une demi-heure avant les deux repas principaux, ou en décotions, à la dose de 20 à 30 gr. pour un litre d'eau, cette poudre est un tonique amer qui convient, chaque fois que l'on a besoin de relever les forces d'un malade lorsqu'il n'a plus de fièvre et quand les fonctions de l'estomac languissent.

Marrons. Le marron joue, pendant l'hiver, un certain rôle à la cuisine et à l'office; il renferme des substances très-nourrissantes mais il est un peu lourd et ne convient qu'aux estomacs robustes. Le marron diffère de la châtaigne, en ce qu'il est plus gros, plus facile à peler, et surtout plus savoureux.

Marrons bouillis; on les apprête comme les *châtaignes*.

Marrons rotis. Incisez les marrons sur le côté rebondi; mettez-les, sans trop les presser, dans une poêle percée de trous, sur un feu vif et clair; secouez-les, remuez-les très-souvent, pendant la cuisson qui exige à peu près un demi-heure.

Autre manière. Mettez les marrons incisés sous la cendre rouge.

Autre manière Au lieu de poêle, on a quelquefois des instruments spéciaux, ayant une certaine analogie avec l'appareil dont on se sert pour faire rôtir le café. (Voy. *grille-marrons*.)



Laiteron des champs.

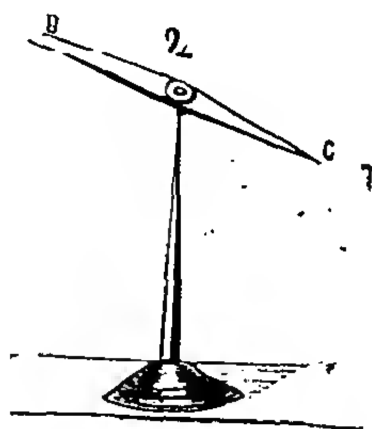
« Voulez-vous des marrons exquis, voici comment il faut procéder : cuisez-les à l'eau, avec quelques grains d'anis, très-peu, et une pincée de sel, puis faites-les ressuyer, et, avant leur refroidissement, passez-les au four. La cuisson à l'eau développe toute la finesse de la partie féculente, et la mise au four, en faisant évaporer l'excès d'eau les rend plus sucrés et d'une digestion plus facile. Si vous vous servez de marrons cuits ainsi pour farcir une volaille, n'invitez que vos bons amis à la partager. » (Extrait du *Figaro*).

Marrons confits. Retirez la première peau; jetez les marrons dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce que la seconde peau s'enlève facilement; pelez-les alors, et jetez-les au fur et à mesure dans une bassine d'eau tiède acidulée; égouttez-les; passez-les à l'eau fraîche.

Faites-leur, ensuite, jeter quelques bouillons dans du sucre clarifié et cuit *au cassé;* égouttez-les en lieu chaud, près d'un four, ou à l'étuve.

Mettez le sucre sur le feu, pour le faire cuire *à la nappe;* donnez un second bouillon aux marrons dans ce nouveau sirop; faites-les ensuite sécher comme la première fois. Continuez la cuisson du sucre jusqu'*au perlé;* donnez quelques bouillons aux marrons; faites-les sécher.

Poussez la cuisson du sucre jusqu'*au soufflé;* jetez-y les marrons. Quand vous voyez le sucre blanchir, retirez adroitement les marrons avec une écumoire,



MAGNÉTISME TERRESTRE
Action de la terre sur les aimants.

en ayant soin de ne pas les écraser; posez-les sur des claies; faites-les sécher promptement; il faut que le sucre forme une belle glace à la surface des marrons.

Purée de marrons. « Rôtir des marrons sans les noircir; leur enlever la première et la seconde peau; les passer dans une casserole avec un peu de beurre, puis les mouiller avec de bon bouillon et un verre de vin blanc et les laisser recuire à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus; les passer ensuite au tamis et au besoin les peler. » (Le baron Brisse).

« Gateau de marrons. Composition: Six beaux marrons cuits à l'eau, pelés, épluchés puis bien écrasés; trois œufs frais, un petit bol de crème, quatre cuillerées de sucre en poudre, et un peu d'eau de fleurs d'oranger; mêler le tout et le passer à travers une passoire fine;

mettre dans un moule trois cuillerées de sucre en poudre, pour faire le caramel; verser le mélange dans le moule, et cuire au bain-marie. On s'assure de la cuisson en sondant le gâteau avec une lardoire. » (Le baron BRISSE.)

MARRONS. (*Compote de dessert.*) Retirez la première peau à une quarantaine de marrons et mettez ceux-ci dans l'eau fraîche, égouttez-les; faites-les bouillir dans de l'eau pure, jusqu'à ce que la seconde peau s'enlève facilement, égouttez-les pour retirer cette peau. Arrangez-les ensuite dans un poêlon d'office assez grand pour les contenir sans qu'ils soient les uns sur les autres. Couvrez-les de sirop à 16 degrés; faites *frémir* sur le feu, pendant 20 minutes, ou davantage, si les marrons ne sont pas assez cuits. Egouttez-les sur le tamis, quand ils sont cuits; passez le sirop au *chinois;* faites réduire le *sirop* à 30 degrés, rangez les marrons dans le compotier et arrosez-les avec du sirop.

Vous obtiendrez une compote à la vanille, en y ajoutant 1/4 de gousse de vanille; une compote à l'orange ou au citron, en ajoutant 1/4 de zeste de ces fruits.

MARRONS EN VERMICELLE. Dessert. Faites cuire les marrons comme ci-dessus, mais activez la cuisson de manière à faire *réduire* le sirop; quand les marrons sont bien cuits, mettez-les dans une passoire dont les trous seront assez gros pour livrer passage à du vermicelle; écrasez les marrons dans cette passoire et pressez-les, de manière qu'ils passent, en forme de vermicelle, à travers les trous, et tombent sous cette forme dans le compotier.

MARRONS GLACÉS AU CARAMEL. Dessert. Faites griller une quarantaine de marrons dans une poêle percée; il ne faut pas qu'ils prennent couleur; épluchez-les et laissez-les refroidir. Embrochez chacun d'eux dans de petites brochettes de bois, ayant 7 ou 8 centimètres de long; mettez ensuite 500 grammes de sucre cassé dans un poêlon d'office avec 40 centilitres d'eau; faites fondre lentement; dès que le sucre est fondu, activez le feu; écumez avec soin pendant tout le temps de la cuisson. Vous reconnaissez que le sucre est assez cuit par le procédé suivant : retirez-en une petite parcelle que vous plongez aussitôt dans l'eau froide; si cette parcelle croque ensuite sous la dent sans coller, le sucre est cuit. Il faut surveiller la cuisson parce que le sucre jaunit dès qu'il est trop cuit.

Retirez du feu; laissez reposer 1 minute; trempez dans le sucre, chaque marron, à l'aide des brochettes; piquez celles-ci dans du sable mis dans une casserole ou une terrine; les marrons s'égoutteront et refroidiront.

Enlevez-les ensuite d'une main, tandis que l'autre main tient la brochette. Dressez en rocher dans le compotier.

MARRONS D'INDE (*Fécule de*). Dépouillez les marrons de leur écorce et de leur peau; râpez-les; mettez-les dans un sac; pressez les sacs pour exprimer le jus des marrons.

La farine qui reste dans les sacs doit être blanche et sèche; délayez-la dans une certaine quantité d'eau en la frottant entre les mains, sur un tamis très-serré; le liquide laiteux tombe dans une terrine placée sous le tamis. Laissez reposer en ajoutant 1 pour 100 de carbonate de soude; le fond est une fécule douce au toucher, sans amertume, et qui, desséchée à une chaleur modérée, présente tous les caractères d'un véritable *amidon*. Le carbonate de soude a pour but de faire perdre à la fécule l'amertume due à la résine contenue dans le marron d'Inde; on lave la fécule à deux ou trois eaux; on la laisse reposer et on la décante à chaque fois. Si l'amertume persiste, un second traitement au carbonate de soude en vient définitivement à bout.

La fécule contenue dans les fruits du marronnier d'Inde est amère et désagréable. Pour débarrasser les marrons d'Inde de ce principe amer et pour les faire accepter par le bétail, on les dépouille de leur écorce, on les coupe par morceaux et on les fait tremper pendant un certain temps dans de l'eau à laquelle on ajoute une certaine quantité de cendres; ensuite on les lave largement. Les chevaux, les chèvres, les vaches, les bœufs et les moutons en sont alors très-friands.

Complétement débarrassée de son amertume, la farine de marrons d'Inde peut servir à la nourriture de l'homme. Voici comment il faut alors procéder pour la rendre mangeable.

On pèle les marrons; on les réduit en

pâte. A chaque kilogr. de cette pâte on ajoute 15 gr. de carbonate de soude, substance d'un prix peu élevé ; on laisse macérer le tout dans l'eau pendant quelque temps; on lave à grande eau, on passe au tamis et on obtient une fécule très-pure, qui peut remplacer celle de la pomme de terre. En mélangeant une partie de cette fécule avec 3 parties de farine de froment, on fait du pain qui ne diffère en rien de celui de la boulangerie.

Marrube (*Méd.*). Cette plante, commune sur les décombres et dans les lieux incultes, atteint ou dépasse 50 centim. Elle est vivace et porte en été des fleurs en petits bouquets serrés, formant un long épi qui occupe presque toute la longueur des rameaux.

Le marrube jouit d'une odeur aromatique musquée, d'une saveur âcre et chaude; c'est un excitant qui convient, comme le lierre terrestre, dans la dernière période des catarrhes chroniques, dans les engorgements du foie, dans la jaunisse et surtout dans les flueurs blanches avec débilité marquée et douleurs de l'estomac.

Contre les maladies du poumon, on l'administre en infusions faites avec 20 à 30 gr. de la plante pour 1 litre d'eau ou de lait. On donne aussi le suc de la plante, par cuillerées toutes les heures, à la dose de 25 à 60 gr. mélangé avec du miel ou du lait.

Marsouin (*Conn. us.*). Ce cétacé fournit beaucoup d'huile; sa chair, grasse, lourde et indigeste, forme la base de la nourriture des peuples qui habitent l'extrême Nord de notre hémisphère.

Les Français établis au banc de Terre-Neuve en font des andouilles.

Marte ou MARTRE (*Conn. us.*) La *marte* est un animal carnassier, au corps allongé et gracieux ; elle habite les forêts surtout celles où croissent les sapins. Elle fait une chasse désastreuse aux oiseaux, dont elle va détruire les nids jusque sur la cîme des arbres. C'est donc un animal nuisible au premier chef.

Une espèce, la marte-zibeline, fournit ces belles fourrures, qui nous viennent du nord de l'Europe. Cette fourrure, d'un brun lustré, noircissant en hiver, est nuancée de gris vers la tête.

Martin pêcheur ou ALCYON (*Conn. us.*). C'est, sans contredit, le plus joli oiseau de nos pays. Mais il n'a que sa beauté pour tout partage. Sa chair détestable exhale une odeur de musc insupportable.

Masquer (*Terme de cuisine*). C'est couvrir un mets avec une sauce consistante, après l'avoir dressé sur le plat. C'est encore couvrir de sucre une pièce de pâtisserie.

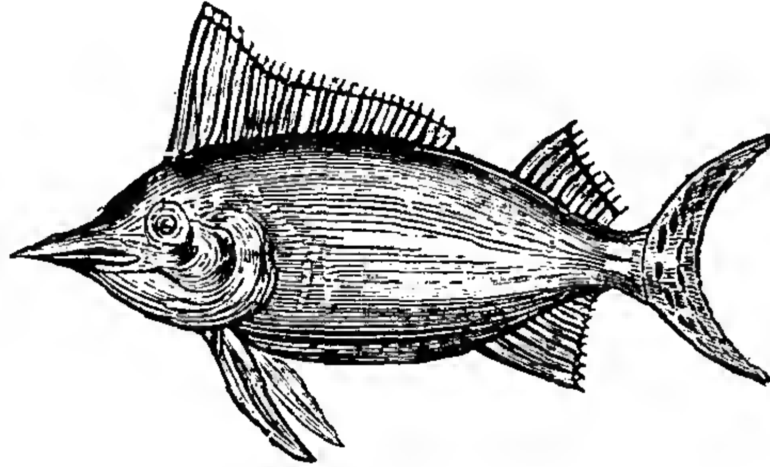
Massage (*Hygiène*). Le masseur doit être robuste ; il prend les muscles apparents et les pétrit chacun plusieurs fois, en imprimant à leurs insertions, une secousse vive et forte ; il tire les épaules et la tête en arrière, fait craquer les articulations, et tire fortement les membres. C'est surtout après les fatigues d'un voyage que le massage produit un grand bien-être.

Massepains (*Off.*). Gâteaux délicats qui s'obtiennent de la façon suivante :

« MASSEPAINS A LA ROYALE. Prenez 500 gr. d'amandes douces; échaudez-les ; mondez-les ; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche; faites-les égoutter sur un tamis et pilez-les dans un mortier pour en faire une pâte tres-fine que vous arrosez peu à peu avec un peu d'eau de fleurs d'oranger; mettez vos amandes dans un poêlon avec 250 gr. de sucre tamisé, et les y faites dessécher à petit feu jusqu'à ce que la pâte ne s'attache plus au poêlon; en la touchant du revers de la main, vous jugerez qu'elle est à son point si rien ne s'y attache : saupoudrez un tour avec du sucre fin ; mettez-y votre pâte, et poudrez-la de sucre par-dessus ; laissez-la quelque temps en cet état se reposer et refroidir : étant froide, coupez votre pâte par morceaux que vous roulez en filets de la grosseur du doigt; coupez ensuite ces filets en anneaux de la grosseur d'un œuf; prenez un blanc d'œuf, 15 gr. de sucre tamisé et un peu d'eau de fleurs d'oranger; battez le tout ensemble; trempez dedans vos anneaux, faites-les égoutter, et maniez-les de sucre en poudre. Dressez vos massepains sur une feuille de papier, et faites-les cuire à petit feu ; étant cuits, laissez-les refroidir, détachez-les du papier et servez.

« MASSEPAINS COMMUNS. Faites une pâte d'amandes comme pour les *massepains à la royale* (voyez cet article), avec cette différence qu'au lieu de les arroser avec de l'eau de fleurs d'oranger, vous

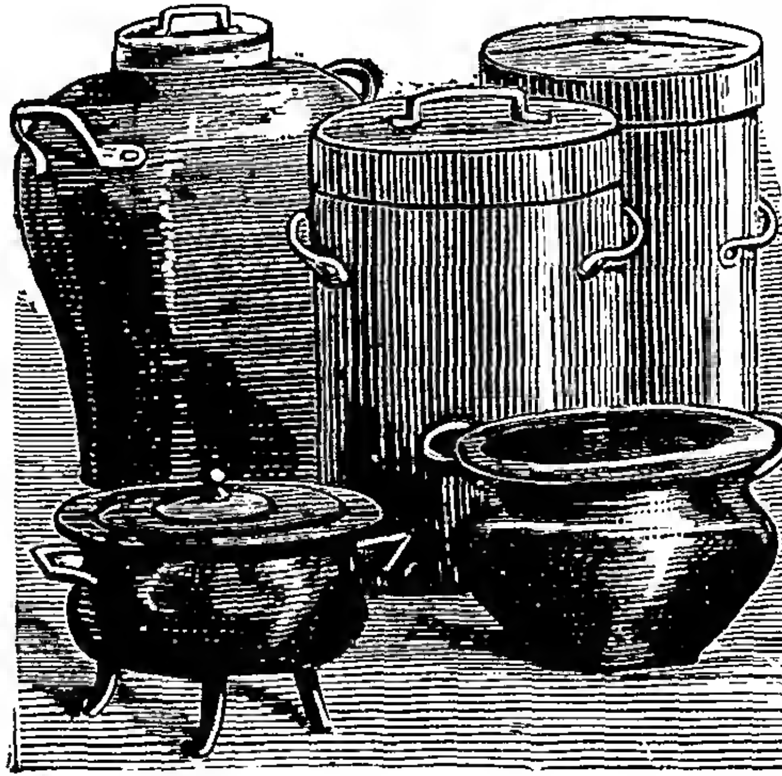
les mouillez avec un peu de blanc d'œuf battu; formez-en avec le rouleau des abaisses de l'épaisseur d'une pièce de 2 francs que vous détaillez avec divers moules à massepains; dressez-les au fur et à mesure sur des feuilles de



Maqauïra.

papier d'office; faites-les cuire à une chaleur douce et glacez-les comme les biscuits.

« MASSEPAINS EN LACS D'AMOUR. Faites une pâte d'amandes comme celle des *massepains communs* (voyez cet article); coupez-la en filets; dressez ces



Marmites.

filets en lacs d'amour; trempez-les dans du blanc d'œuf et saupoudrez-les de sucre tamisé; faites cuire ensuite au four et à une chaleur douce.

« MASSEPAINS LIQUIDES. Faites une pâte comme pour les *massepains à la* *royale* (voyez cet article); étendez-la sur une table; formez-en une abaisse avec le rouleau à pâte; garnissez-la légèrement de marmelade d'abricots ou toute autre, ou de quelque crème bien cuite et bien liée; couvrez avec une autre abaisse faite de la même pâte; coupez ce gâteau en carré ou de toute autre forme qu'il vous plaira de donner à vos massepains; soudez les deux parties avec de l'œuf battu, pour qu'elles ne se séparent point; glacez-les avec une glace blanche faite avec du sucre en poudre et des blancs d'œufs bien battus; trempez dedans tous vos massepains, et les retournez; faites-les égoutter; dressez-les sur des feuilles de papier, et faites-les cuire à un feu un peu vif.

« MASSEPAINS AUX PISTACHES. Mon-

ez 250 gr. de pistaches; passez-les aussitôt à l'eau fraîche; égouttez-les et pilez-les dans un mortier en les arrosant avec un peu d'eau de fleurs d'oranger pour les empêcher de tourner en huile; lorsque votre pâte est très-finement broyée; faites-la dessécher à petit feu dans une bassine avec 125 gr. de sucre en poudre; quand elle sera suffisamment sèche, ce que vous reconnaîtrez au moyen du procédé indiqué à l'article : *Massepains à la royale;* mettez-la sur une table saupoudrée de sucre et laissez-la refroidir; abattez-la ensuite avec un rouleau sur un tour saupoudré de sucre en poudre; coupez-la ensuite avec des moules à massepains de la forme que vous voudrez; mettez vos massepains au four; faites-les cuire d'un côté, ayez soin qu'ils ne prennent pas de couleur; laissez-les refroidir; glacez-les de l'autre côté avec un mélange de 60 gr. de sucre tamisé, 15 gr. d'eau de fleurs d'oranger et un blanc d'œuf et remettez cuire au four à chaleur douce.



Marmotte.



Marronnier d'Inde.

« Massepains de fraises, framboises, cerises, groseilles, épines-vinettes, etc. Faites une pâte d'amandes comme pour les *massepains communs* (voyez cet article); prenez le fruit que vous préférez; écrasez-le; passez-en le jus au tamis et incorporez-le à votre pâte d'amandes que vous faites dessécher sur un feu très-doux; laissez-la ensuite refroidir et abattez-la avec le

rouleau sur une table saupoudrée de sucre tamisé; faites-en une pâte maniable, formez-en une abaisse que vous détaillerez en morceaux de telle forme et de telle grandeur qu'il vous plaira; dressez vos massepains sur du papier et mettez-les cuire au four à une chaleur douce; quand ils auront pris couleur; glacez-les pour les finir.

« Massepains a la fleur d'oranger. Faites une pâte d'amandes comme celle des *Massepains communs* (voyez cet article); incorporez-y 100 gr. de marmelade de fleurs d'oranger, faites-la dessécher sur un feu doux; laissez-la refroidir; finissez comme pour les massepains communs et glacez d'une glace composée de 30 gr. de sucre et d'un blanc d'œuf.

A la marmelade de fleurs d'oranger vous pouvez substituer de la fleur d'oranger pralinée que vous pilez avec les amandes.

« Massepains seringués. Prenez 500 gr. d'amandes douces; échaudez-les; mondez-les; jetez-les dans l'eau fraîche; faites-les égoutter et broyez-les dans un mortier en les mouillant peu à peu avec du blanc d'œuf; faites en sorte que votre pâte ne soit pas trop sèche, ajoutez-y de la râpure de citron et 250 gr. de sucre; mettez-la par parties dans une seringue, filez-la sur une table, ou seringuez-la, dressez-la par anneaux que vous arrangerez sur des feuilles de papier: faites-les cuire sous un four de campagne à un feu très-doux. »

Pierre Quentin (*La pâtisserie de la campagne et de la ville.*)

Mastic de vitrier. Ayez 500 gr. de blanc d'Espagne et 125 gr. de céruse pulvérisés, mêlez ces deux substances, dans un mortier avec de l'huile de lin siccative, en versant celle-ci, peu à peu, jusqu'à ce que la pâte ait pris une consistance molle; conservez ce mastic dans de l'eau ou dans une vessie mouillée.

Mastic *pour bois, pierre, verre, porcelaine, ivoire, cuir, papier, laine, tissus de lin, de chanvre, de coton, etc.* Dans un vase de fer, faites fondre 1 partie de *poix* commune, avec 1 partie de *gutta-percha*. Ce mastic excellent se conserve dans l'eau qui, doit le recouvrir (Voy. *Accrocs*.)

Mastic *pour le marbre, la porcelaine et la faïence*. Mêlez à un blanc d'œuf de la chaux vive réduite en poudre.

Mastic chinois. Faites bouillir dans de l'eau, un morceau de verre blanc; quand il est bien chaud, trempez-le subitement dans de l'eau froide, opération qui a pour but de rendre le verre très-friable; pilez-le; passez-le à un tamis très-fin; mêlez-le avec du blanc d'œuf; broyez ce mélange sur un marbre, de façon à le rendre aussi ténu que possible. Rejoignez, avec ce ciment, les morceaux d'un vase brisé; les parties rejointes ne se séparent jamais, même lorsqu'on vient à rompre de nouveau le vase raccommodé.

Mastication (*Hygiène*). Les aliments mal mâchés se digèrent mal; il ne faut donc pas manger trop précipitamment, et, dans le cas où l'on aurait de mauvaises dents, il faudrait se nourrir de potages, de viandes hachées ou pilées ou de légumes tendres.

Matefains (*Cuisine*). Mets usité dans le centre de la France et surtout dans la Loire.

« Délayer, comme pour les crêpes, 500 gr. de farine dans moitié eau et moitié lait; mélanger six œufs entiers; les ajouter à la farine délayée, saler, poivrer; battre vivement le tout et laisser ensuite reposer pendant une heure cet appareil.

« Pour le cuire, mettre dans une poêle sur le feu, un petit morceau de beurre et un peu d'huile d'olive; quand ce mélange est bien chaud, verser dans la poêle une cuillerée à potage de la pâte bien battue; faire dorer des deux côtés; mettre à égoutter sur une claie d'osier et servir très-chaud.

« La quantité indiquée suffit à huit matefains.

« Cette recette est bonne à noter pour être expérimentée le jour de la Mi-Carême. » (Le baron Brisse).

Matelas (*Economie domestique*). Un matelas de 1 mètre de large, sur 2 mètres de long, exige 18 kilogr. de laine; on peut remplacer 4 kilogr. de laine par 4 kilogr. de crin, que l'on a soin de placer au centre, entre deux couches de laine; le crin ne se carde pas.

Quand on fait continuellement usage d'un matelas, il faut le refaire au moins une fois par an.

Si vous habitez la campagne, ayez les

instruments nécessaires à carder la laine et à refaire les matelas.

MATELAS DE MOUSSE. Ils sont très-économiques et nous conseillons aux ménagères de la campagne de les faire préparer en remplacement des couches de paille sur lesquelles reposent les domestiques.

Ayez de la mousse sèche; débarrassez-la de la terre et de tout corps adhérent; lavez-la, au besoin, puis faites-la sécher; mettez-la entre deux toiles, à l'épaisseur de 50 ou 60 cent.; piquez-la de place en place pour l'empêcher de se pelotonner. Cette mousse peut se battre comme la laine.

Matelote (*Cuisine*). Les matelotes constituent un aliment sain, agréable, assez nourrissant, stimulant et de facile digestion; la matelote convient à tous les tempéraments, en état de santé.

MATELOTE A LA MÉNAGÈRE (*Entrée*). Ayez une carpe pesant au moins 500 gr. et une anguille du même poids. Videz et écaillez la *carpe;* préparez l'anguille comme il a été dit à notre mot *anguille.* Taillez les deux poissons en morceaux de 4 cent.

Ceci terminé, faites revenir dans une casserole, une vingtaine de petits oignons blanchis et épluchés, et 60 gr. de beurre; quand ils ont pris couleur, ajoutez 40 gr. de farine; remuez pendant 10 minutes.

Ajoutez aussitôt une bouteille du meilleur vin rouge; il ne sera jamais trop bon; salez, poivrez; mettez un gros bouquet garni et 1, 2 ou 3 gousses d'ail, à votre goût; faites mijoter pendant 20 minutes, la casserole complétement couverte.

Dans ce *court-bouillon,* faites cuire les tronçons d'anguille les premiers; au bout d'un quart d'heure, ajoutez les morceaux de carpe avec un petit verre d'eau-de-vie; faites mijoter encore pendant 10 minutes. Vous aurez eu soin de goûter pour l'assaisonnement qui doit être relevé. Dressez les tronçons en rocher dans le plat à servir, avec les oignons autour, et couvrez le tout avec la sauce, sans ail ni bouquet.

MATELOTE ORDINAIRE. Ayez toute espèce de poisson d'eau douce (carpes, anguilles, barbeaux, barbillons, brochets, tanches, lottes, etc.). Ecaillez et videz les poissons, coupez-les par tronçons égaux, et faites-les cuire dans le *court-bouillon,* comme nous l'avons dit ci-dessus; il ne faut pas mettre tous les poissons en même temps dans le court-bouillon; d'abord l'anguille qui est plus longue à cuire, puis le brochet, puis la carpe et les autres poissons; les laitances 5 minutes avant de servir.

Les champignons doivent entrer dans une matelote; des croûtons et des écrevisses entourent admirablement le plat.

MATELOTE A LA MARINIÈRE (*Entrée*). Dans un petit chaudron pendu à la crémaillère, mettez de bon vin rouge, avec du sel, du poivre, de l'ail, des épices assorties et de l'eau-de-vie, plus ou moins, suivant le degré d'alcool contenu par le vin. Quand le tout est bien chaud, allumez le vin et laissez-le brûler; ajoutez ensuite vos poissons les uns après les autres, suivant le temps qu'il leur faut pour cuire. Vous aurez soin de *lier* la sauce, un moment avant de servir, avec un fort morceau de beurre manié de farine.

MATELOTE DE LAPIN (*Entrée*). On prépare une anguille comme pour l'*anguille à la tartare.* On la coupe en tronçons. D'autre part, on dépèce un jeune lapin comme pour une gibelotte. On fait prendre couleur à 12 petits oignons; on les retire du beurre et on y met le lapin; on ajoute un peu de farine, lorsqu'il est revenu. On le saute un instant, on mouille de vin blanc ou de bouillon, on ajoute l'anguille, les oignons, des champignons, un bouquet garni, une ou deux gousses d'ail, du poivre, du sel et de la muscade. On fait bouillir à grand feu et, lorsque la sauce est à son point, on ôte le bouquet et l'ail; on sert avec une garniture de croûtons frits.

MATELOTE DE POULET ET D'ANGUILLE (*Entrée*). Dépecer un poulet comme pour une *fricassée,* le faire cuire entre des bardes de lard, avec du bouillon, beaucoup de petits oignons et du sel. Lorsque que la cuisson est à peu près terminée, mettre, dans une autre casserole, une anguille coupée par tronçons, une demi-bouteille de vin, un bouquet garni et le mouillement dans lequel le poulet a cuit. Pousser la cuisson de l'anguille, de façon à réduire la sauce. Dresser sur le plat, les morceaux de poulet et d'anguille. Entourer

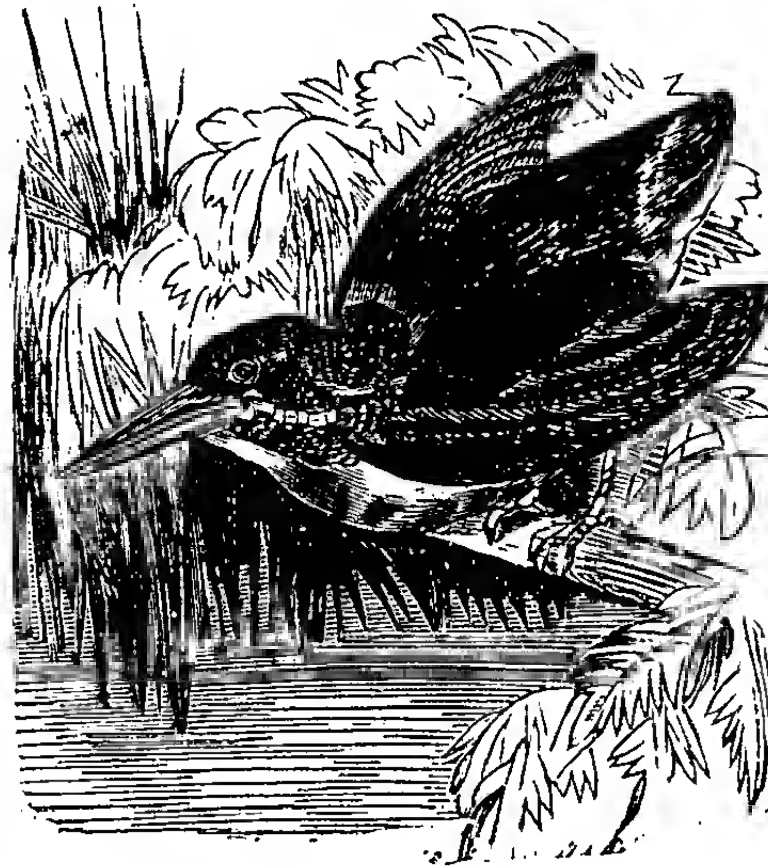
d'une couronne de petits croûtons alternant avec les oignons et avec quelques écrevisses. Verser la sauce sur le tout ; servir.

bout de quelques bouillons, on retire du feu. D'autre part, on saute de petits oignons et des champignons dans du beurre; on ajoute un peu de sucre. du



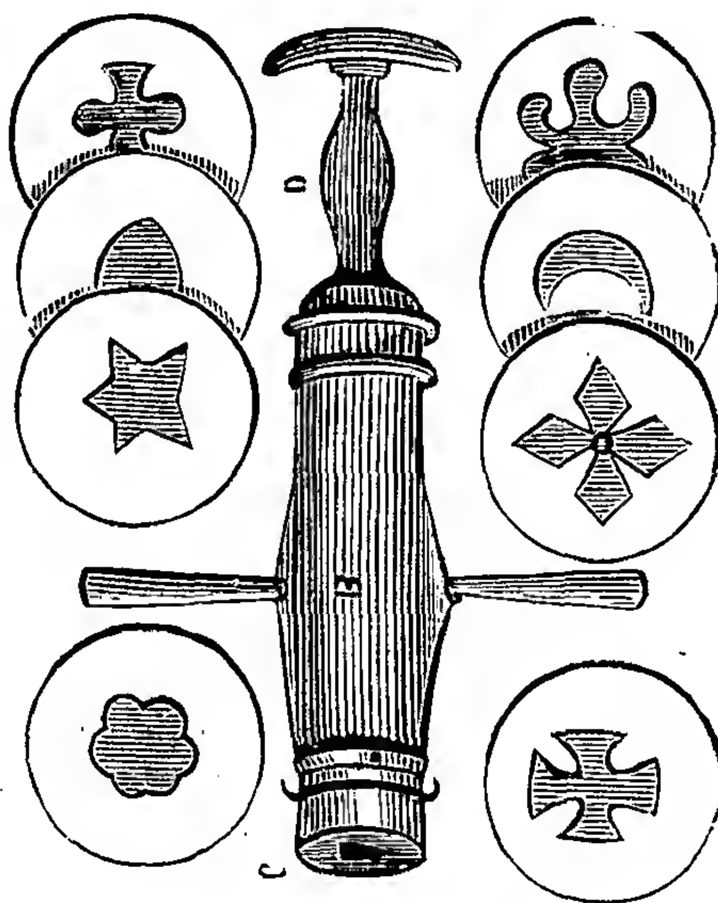
Marte.

MATELOTE VIERGE. On a une carpe, une anguille, un brochet ou un barbillon ; on vide ce poisson ; on l'écaille, on le coupe par tronçons et on met ceux-ci dans une casserole avec un bouquet garni. On assaisonne et on mouille de 2 tiers de vin blanc et d'un tiers d'eau ; on ajoute un morceau de beurre. Au poivre, de la muscade, 2 ou 3 cuillerées de farine. On tourne, on mouille avec le fond de la cuisson. Quand le ragoût est cuit, on dresse le poisson au milieu du plat; on lie le ragoût avec des jaunes d'œufs. On le verse sur le poisson ; on orne le plat avec oignons, champignons, écrevisses et croûtons frits.



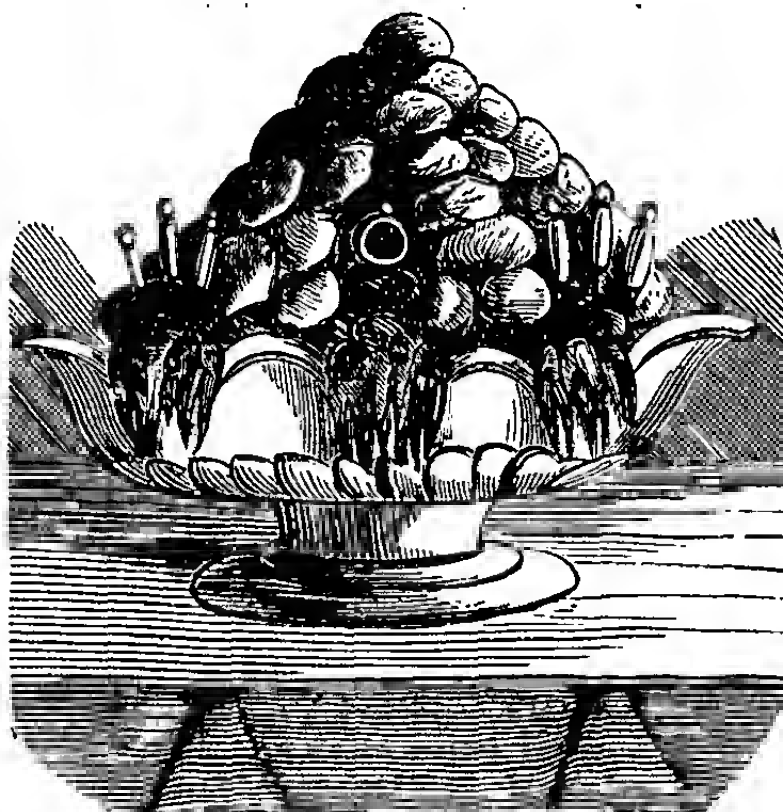
Martin-pêcheur.

« ANGUILLE EN MATELOTE VIERGE. L'*anguille en matelote vierge* est coupée en tronçons et cuite dans un court bouillon au vin blanc.



Seringue à massepains

« Passer ensuite des petits oignons au beurre, et, avant qu'ils ne se colorent, les saupoudrer de farine et les mouiller avec une partie de la cuisson



Matelote.

de l'anguille ; quand elle bout, y mettre des champignons blanchis émincés, et la laisser réduire suffisamment. Pour servir, lier la sauce avec des jaunes d'œufs ; dresser sur un plat les tronçons d'anguille tenus chaudement, les entourer de champignons et des petits oignons ; ajouter des croûtons et des écrevisses si on en a, puis masquer le tout avec la sauce, passée à travers un tamis. » (Le baron BRISSE.)

« MATELOTE DES ENFANTS. Nettoyer et couper en morceaux des petits poissons, tels que carpillons, tanches, per-

ches, brochetons et anguillettes; mettre au feu, dans une casserole, du beurre, du lard râpé et de l'oignon émincé; quand l'oignon est blond, le retirer, le remplacer par de la farine, laisser la farine roussir un peu, puis remettre l'oignon dans la casserole et y jeter le poisson, retourner un instant avec une cuiller de bois, le mouiller de suite largement avec du vin et du bouillon, et l'assaisonner de sel, poivre, bouquet garni, gousse d'ail, épluchures de champignons et laisser cuire doucement pendant une heure et demie. Après ce temps, verser le tout dans une autre casserole à travers un tamis de crin ou d'une passoire fine, en exprimant bien le poisson qui, après, n'est plus bon à rien. Placer cette sauce sur un feu doux, y incorporer quelques beaux champignons préalablement blanchis et la laisser mijoter.

« Pour servir, disposer sur le milieu d'un plat creux, côte à côte et debout, des morceaux de flûte à potage de la longueur d'un bouchon de liége ordinaire; autour de ce pain, placer des œufs pochés alternés avec les champignons, masquer le tout de la sauce matelote et servir chaudement.

« Quelques écrevisses escaladant les morceaux de pain rehaussent au besoin ce mets qu'on fait en maigre en supprimant le lard et le bouillon.

« En préparant la sauce la veille, le résultat est plus remarquable. »

(Le baron BRISSE.)

Matignon (*Cuis.*). Garniture de légumes, de lard et de jambons cuits et réduits à glace; de même que les *mirepoix*, les matignons servent à donner du goût à des pièces de volaille ou de gibier aux quelles ils servent d'enveloppe quand on les fait cuire à la broche dans du papier beurré. Du reste, c'est une préparation qui ne s'emploie que dans la grande cuisine.

Matricaire ou *camomille commune* ou ESPARGOUTTE (*Méd.*). Cette composée annuelle se rencontre partout. Elle est haute de 20 à 30 cent., elle porte, de mai en juillet, des fleurs blanches au pourtour, jaunes au centre, entourées de languettes blanches retombant du côté de la tige. Ses graines jaunâtres sont marquées d'un côté de 5 côtes fines et se terminent par une petite couronne membraneuse.

La matricaire est douée d'une odeur forte et pénétrante et d'une saveur chaude et âcre. On l'emploie dans les flueurs blanches et dans les cas de suppression de règles, lorsque ces maladies sont liées à un état de faiblesse générale. Prise par les jeunes filles nerveuses, dans les cas de régles très-douloureuses, elle supprime presque toujours les douleurs et amène un écoulement régulier. On l'emploie aussi contre les vers et les fièvres d'accès; mais alors son action est incertaine. *Dose*: 15 à 20 gr. en infusion dans un litre d'eau bouillante. La même infusion est excellente en lavements dans la distension du ventre par une grande quantité de gaz, chez les femmes nerveuses.

Mauve (*Hort.*). Genre de plantes dont on compte plus de cent espèces, presque toutes exotiques. Les deux espèces les plus communes sont la *grande mauve* ou mauve sauvage et la petite mauve ou mauve à feuilles rondes.

MAUVE DES BOIS ou *grande mauve* (*Méd.*). Cette plante bisannuelle, commune partout, dans les haies et sur les décombres, est facile à reconnaître; elle est haute de 40 à 60 centim., couverte de poils, à tiges rameuses, à feuilles arrondies, en cœur à la base, à 5 ou 7 divisions peu profondes; à fleurs grandes, d'un rose violacé, veinées, à 5 divisions en forme de coin et fortement échancrées au sommet; à graines disposées en cercle au-dessus du pédoncule, aplaties, dépourvues de poils, jaunes à la maturité, ridées en forme de réseau.

C'est une plante très-émolliente et très-adoucissante; on en fait un usage habituel dans les maladies inflammatoires du poumon ou de l'intestin. Toute la plante peut être employée; on réserve ordinairement les fleurs pour infusions prises à l'intérieur, parce qu'elles ont meilleur goût que le reste de la plante; mais à défaut de fleurs, les feuilles ou les racines pourraient servir. On les emploie presque toujours à l'extérieur, dans des bains locaux, utiles contre les inflammations qui siégent à la surface du corps, contre les plaies, les abcès et les maladies de la peau à l'état aigu, ou en fumigations dans les maladies de l'intérieur du nez. — Doses : infusions de 15 gr. de fleurs pour 1 litre

d'eau ; décoction de 30 gr. de feuilles et de racines dans 1 litre d'eau.

PETITE MAUVE. Elle est annuelle et se distingue de la précédente par sa tige rameuse, étalée sur le sol ; elle porte en été, à l'aisselle des feuilles, de petites fleurs d'un blanc rose.

Mauviettes (*Cuis.*). On donne ordinairement le nom de mauviettes aux *alouettes*. Mais ce nom doit s'étendre aux autres petits oiseaux comestibles.

Les mauviettes et autres petits oiseaux qui ne peuvent être embrochés, sont enfilés dans de petites brochettes plates. On peut les barder de la façon suivante : On enfile l'extrémité de l'oiseau, on l'entoure de la barde que l'on enfile de l'autre côté, et ainsi de suite. On passe deux fils dans la longueur de l'appareil pour l'empêcher de tourner. De six oiseaux en six oiseaux, on passe un fil en travers. On peut attacher deux de ces brochettes dos à dos par les deux bouts au moyen de gros fil.

« Les traiteurs les plus en renom les présentent cuites au four, reposant sur des croûtes de pain n'ayant de magistral que leur épaisseur et arrosées d'un jus dont l'origine n'a rien de commun avec elles ; aussi on a beau s'évertuer, leur découvrir un cachet particulier est impossible : cela ressemble à tout.

« Les quatre cinquièmes des fabricants de pâtés d'alouettes qui en expédient à Paris en ont fait une viande sèche, sans saveur aucune et aussi peu agréable à manger que la croûte qui les enveloppe ; et cependant un pâté d'alouettes bien onctueux est une si bonne chose !

« Les alouettes se cuisent généralement fort mal à Paris. En effet, ceux qui disposent d'un four ne manquent jamais de les lui confier, et, vu leur minime importance, les petits particuliers économisent volontiers le charbon nécessaire à leur cuisson dans une cuisinière et les font rôtir à la casserole. Dans les deux cas, à moins d'une habileté très-grande, on obtient de mauvais résultats.

« Dans les ménages peu nombreux, on hésite parfois à mettre la broche en branle en faveur de quelques mauviettes seulement ; les malheureuses sont alors fourrées dans une casserole d'où, invariablement, elles sortent mal cuites.

« Je vais indiquer un petit moyen pour les manger *rôties* et bonnes sans le secours de la broche.

« Les mauviettes plumées, flambées, troussées et enveloppées d'une bande de lard, sont réunies par trois, ou par deux, à l'aide de petites brochettes en bois, et placées sur le gril, au-dessus d'un feu vif, retournées deux ou trois fois, puis retirées avant cuisson entière. On les range ensuite dans un plat posé sur des cendres chaudes et dont le fond a été beurré ; on couvre ce plat d'un couvercle avec feu dessus, et on laisse les mauviettes achever ainsi leur cuisson. On les sert sur des croûtes de pain grillées et arrosées de leur jus. »

(Le baron BRISSE.)

Mauvis. La chair de ce *merle* est agréable et de facile digestion ; elle convient particulièrement aux tempéraments lymphatiques (Voy. *Merle.*)

Mayonnaise (Voy. *Sauces de ménage.*)

Mazagran. Cette boisson est excellente pendant les chaleurs de l'été. Elle se compose d'une infusion sucrée et chaude de *café* étendue d'eau.

Mead. (*Conn. us.*). Boisson des pays septentrionaux, préparée à peu près de la même manière que l'hydromel, mais qui en diffère par la fermentation que lui fait éprouver l'addition de levure de bière ; fermentation qui lui communique un goût vineux des plus agréables.

Médecin (*Choix d'un*). « Voici les principales qualités qu'il est bon de rechercher dans un médecin. Je suis d'autant plus à l'aise pour les indiquer qu'elles se rencontrent chez la plupart de mes confrères des environs. Il doit être :

« 1° *Instruit autant que modeste :* Ces deux qualités se rencontrent presque toujours ensemble ;

« 2° *N'avoir d'autre forte passion que celle de son art :* Celui qui dissipe en plaisirs, en amusements, tout le temps que lui laisse sa clientèle, perd peu à peu, avec le feu sacré, quelques brins de son bagage scientifique et finit, comme on dit vulgairement, par s'encroûter ;

« 3° *N'avoir pas la manie de droguer ses malades* (n'en déplaise aux pharmaciens). Les médecins qui se croient obligés d'ordonner à leurs clients, pour les occuper, un plein panier de potions, de pilules, de sirops, etc., sont à plaindre ; mais je plains encore plus les pauvres malades obligés de les acheter et

de les avaler, quand ils pourraient fort bien s'en passer;

« 4° *Dévoué et généreux :* Rien n'est beau comme de voir les médecins honorer leur ministère en le plaçant au-dessus d'une mesquine susceptibilité ou d'un chétif intérêt; mais le client ne doit pas en abuser;

« 5° *D'un esprit droit et ferme :* Qui, plus qu'un médecin, a besoin d'un jugement sain, d'une patiente énergie, d'une indépendance vraie? N'est-il pas chaque jour sollicité, pressé d'agir contre sa conscience? Le marquis de Boissy disait un jour au sénat qu'il cherchait le *bonheur de servir au risque du malheur de déplaire.* Ce doit être aussi la devise du médecin ;

« 6° Avoir de bons yeux et de bonnes oreilles, plusieurs années d'exercice et avoir soigné beaucoup de malades. »

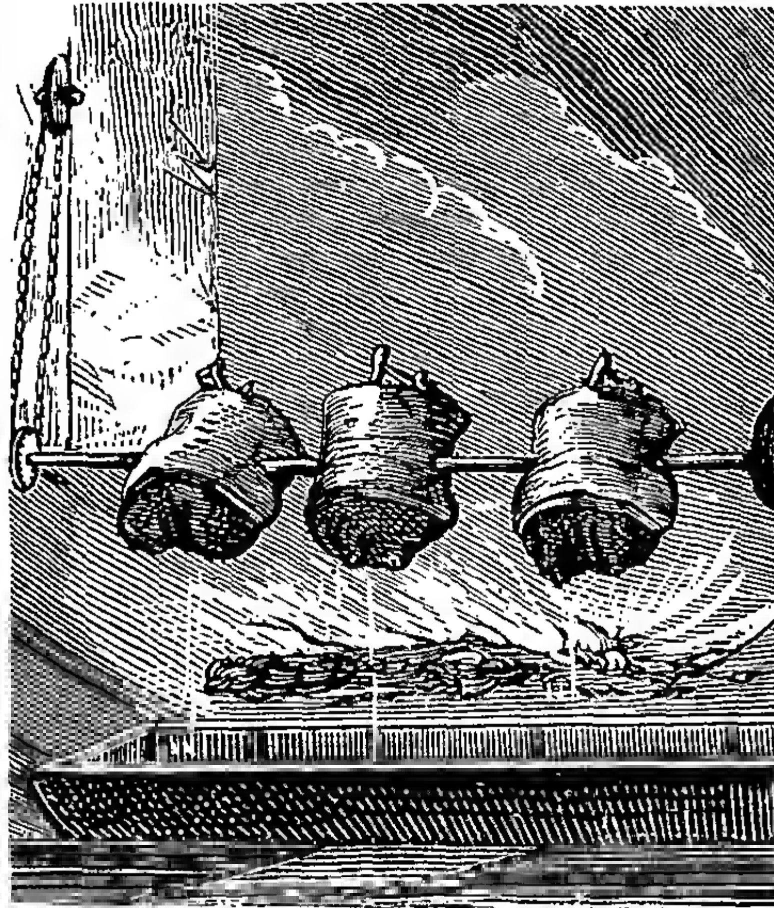
(Dr Dupasquier.)

Médecine NOIRE DU CODEX. Follicules de séné, 8 gr.; sulfate de soude, 16 gr.; rhubarbe, 5 gr.; manne en larmes, 64 gr.; eau, 120 gr. — A prendre en une fois, le matin à jeun.

C'est un purgatif doux, très efficace, presque abandonné de nos jours à cause de sa saveur nauséuse, remis en usage par M. Laroze, pharmacien, qui en a renfermé les principes actifs dans six capsules de forme ovoïde, sans odeur ni saveur.

Mélaleuque (*Conn. us.*). Arbres et arbrisseaux qui appartiennent aux îles de l'Océanie. Les principales espèces viennent en pleine terre dans le midi de la France. Le *Mélaleuque à bois blanc,* dont le bois est noir et l'écorce blanche, fournit l'*huile de Cajéput.*

Mélancolie (*Méd.*). Les excès, le tempérament bilieux, les climats brumeux, prédisposent à la mélancolie. Les personnes atteintes de cette maladie, qui peut dégénérer en folie, doivent voyager dans des contrées jouissant d'une douce température on leur interdira les aliments salés, épicés, indigestes et farineux; on leur prescrira, au contraire, les rôtis, les fruits mûrs, les oranges, les limonades légères, beaucoup d'exercice entre les repas.



Mauviettes à la broche.

Mélasse. C'est le sirop qui reste après la cristallisation du sucre (Voy. *Sucre*). Elle peut, au besoin, dans les moments malheureux, remplacer le miel. Beaucoup de populations du nord n'ont ni d'autre *miel* ni d'autre *sirop.*

Mélèze (*Arboric.*). Conifère résineux qui atteint la hauteur des sapins. Son tronc est d'une rectitude remarquable, et ses branches horizontales s'étagent, en diminuant de la base au sommet ; ce

qui donne à la partie supérieure de l'arbre une forme conique très-élégante.

On rencontre le mélèze sur les Alpes et sur les hautes montagnes du centre de l'Europe, où il atteint une hauteur de 40 mètres, après plusieurs siècles d'existence. Il redoute autant l'humidité que la grande chaleur et s'accommode surtout de terrains sablonneux ou granitiques.

Son bois, plus dur que celui du pin et très résistant à l'action de l'humidité, convient admirablement à la construction des navires, car sa durée dans l'eau est presque indéfinie. Son écorce est utilisée pour le tannage. On obtient, par l'incision du mélèze, la térébenthine dite *de Venise*. Enfin, les jeunes rameaux de ce bel arbre laissent suinter, pendant la nuit, à la fin du printemps, la manne dite *de Briançon*, qui jouit des mêmes propriétés purgatives que la manne de Venise.



Mélaleuque.

Mélilot (*Agric.*). On trouve dans nos champs le *mélilot commun* ou *trèfle des mouches*, qui est considéré comme nuisible, quoiqu'il soit recherché par le bétail. A l'état sec, il aromatise le foin. Les sommités fleuries, récoltées au moment de la floraison, réunies en paquets et séchées à l'ombre, servent à préparer une eau distillée, excellente en collyre contre les maux d'yeux. Ces mêmes sommités, bouillies dans de l'eau, peuvent être employées en cataplasmes adoucissants et résolutifs.

Comme plantes fourragères on peut cultiver plusieurs variétés du mélilot : le *M. de Sibérie* et le *M. bleu*, dont le bétail est très-friand.

Mélisse. Cette plante aromatique qui croît naturellement en France, s'emploie en infusions, comme le thé; elle facilite la digestion. Employez-la en *infusion* de 3 pincées pour un litre d'eau, dans les vertiges, la défaillance, les étourdissements (Voy. EAU DE MÉLISSE.)



Mélèze.

Melon (*Hort.*). Cucurbitacée originaire des contrées chaudes de l'Asie et cultivée chez nous depuis un temps immémorial. Cette plante a produit, par hybridation, de nombreuses variétés que l'on a classées en trois races principales, savoir :

1° MELONS COMMUNS OU BRODÉS. Le melon *maraicher* ou français est de grosseur moyenne, rond, peu côtelé et de médiocre qualité. Le *sucrin de Tours*, moins gros, moins brodé, porte une

écorce d'un vert foncé et présente une chair rouge très-sucrée. Le *sucrin de Langeais*, un peu allongé, vert-foncé avant la maturité, est ensuite jaune-doré, régulièrement marqué de côtes peu prononcées, à chair rouge, sucrée, vineuse. Le *sucrin de Honfleur* est long, gros, à larges côtes, très-juteux et estimé. Le *sucrin à chair blanche* est très fondant, très-parfumé et d'une culture facile. *L'ananas d'Amérique* est petit, rond, à côtes presque lisses, et délicieux.

2° CANTALOUPS. Ces melons ont rendu célèbre le village de Cantalupo aux environs de Rome, où ils furent d'abord cultivés. Ils ont produit plusieurs variétés.

Le *cantaloup orange* est hâtif, rond, petit, côtelé; d'une chair rouge ferme et bonne; d'une écorce vert-clair ou brune. Le *cantaloup fin hâtif*, plus précoce et aussi petit que le précédent, est encore meilleur. Le *cantaloup noir des Carmes* est rond, petit, d'un vert très-foncé ou noirâtre et excellent. Les *prescotts* sont très-cultivés en raison de leur excellence. La finesse de leur parfum surpasse tout ce que l'on connaît de plus délicat.

3° MELONS A ÉCORCE LISSE. Les principales variétés sont le *melon de Malte*, à chair blanche ou rouge, allongé, assez gros, hâtif, fondant et sucré. Le *melon-muscade* des Etats-Unis est petit, mais estimé. Le *melon d'hiver* ou *melon de Candie* est surtout connu en Provence. Le *melon d'Odessa* est allongé, vert, rayé de jaune, à chair fondante et verte.

— (*Econ. dom.*). La chair du melon est rafraîchissante, mais froide et de difficile digestion. Légèrement narcotique, agréable à manger, le melon serait l'un des meilleurs produits du potager, s'il n'était pas indigeste; malheureusement, les estomacs faibles ou froids, les vieillards, les personnes en convalescence sont forcées de s'en abstenir; les personnes bien portantes doivent même en user avec la plus grande modération, surtout lorsque le choléra existe, le moindre excès pouvant déterminer des accidents cholériques.

— (*Conservation du melon*). Le melon, cueilli à l'état de maturité complète, ne se conserve pas au delà de six ou sept jours, encore faut-il avoir soin de l'envelopper d'un linge mouillé. Dans une *glacière*, il peut rester mangeable pendant un mois. Lorsque le melon est coupé en tranches, sa partie aromatique se dissipe du jour au lendemain.

— (*Choix du melon*). Vous préférerez le *cantaloup;* mais à quelque espèce qu'appartienne le melon, il doit être lourd à la main, ne pas résonner quand on frappe dessus; léger et sonore, il est creux et sans jus. La couleur est la seconde chose qui mérite l'attention : trop vert, le melon n'est pas assez mûr; trop jaune, il l'est trop. L'odeur d'un bon melon est douce et agréable ; la partie opposée à la queue, celle où se trouvait la fleur, doit être flexible sans mollesse, ce qui marquerait un excès de maturité ; la partie où s'attache la queue sera également flexible; la queue doit être comme desséchée; verte et fraîche, elle indique un melon qui n'est pas mûr.

Le melon se sert au premier service comme hors d'œuvre; on le coupe en tranches, et chaque convive est libre de l'assaisonner lui-même de poivre, de sel ou de sucre, suivant son goût. Nous conseillons d'accompagner toujours une tranche de melon d'un verre de vin généreux, parce que la froideur de ce légume peut arrêter la digestion.

Le melon peut se mettre en potage comme le *potiron*.

— (*Hort.*). Sous le climat de Paris, les graines du melon se sèment en janvier et février dans de petits pots que l'on enterre dans une bonne couche chaude entretenue au moyen de réchauds de fumier frais.

Si l'on opérait le semis sur la couche même, le plant aurait ensuite à souffrir de la transplantation; tandis qu'élevé en pots, il se transplante en motte, sans que ses racines souffrent le moins du monde.

Au fur et à mesure que le plant grossit, on le change de pots, afin de lui donner plus d'espace. Dès qu'il a quatre feuilles, après les froids, on pince l'extrémité de la pousse centrale, ce qui fait développer 2 ou 3 pousses latérales ; on soulève graduellement les châssis pour habituer peu à peu le melon au contact de l'air. Lorsque les pousses latérales ont atteint une certaine longueur, on met les melons en place, sur une bonne couche tiède, que l'on recou-

vre d'un châssis, pour peu que la température ne soit pas bien élevée. On peut se dispenser du châssis, lorsqu'on dispose d'une plate-bande, au pied d'un mur, à l'exposition du midi; alors une cloche le remplace, tant qu'elle peut recouvrir complétement la plante; plus tard, si les plantes portent plusieurs fruits, on pose une cloche sur chaque fruit.

A partir du moment de sa mise en place, le melon demande à être souvent pincé aux extrémités, ce qui provoque la sortie de nouvelles pousses. On retranche, avec les rameaux qui les portent, les mailles les moins belles en ne conservant que celles qui produiront de beaux melons; on taille de même les rameaux à fruit au-dessus des mailles. Pendant le cours de la végétation, on arrose abondamment; on enlève les cloches; mais on les replace sur les melons dès que le temps menace de tourner à l'orage.

Le melon est mûr quand la queue semble vouloir s'en détacher; en ce moment, il jaunit en dessus; le petit jet qui est au nœud se détache.

MELON D'EAU ou *Pastèque*. Cucurbitacée toute méridionale dont la chair est molle, aqueuse, insipide, mais très-rafraîchissante.

MELON DE MALABAR. Espèce de courge dont on fait d'excellentes conserves, très-recherchées en Portugal.

Mélongène (Voy. *Aubergine.*)

Ménagère (*Devoirs de la*). A la ville ou à la campagne, la *ménagère* dirige et surveille tout ce qui se fait dans l'intérieur de la maison; elle doit établir partout la propreté et surtout la régularité qui facilite toute espèce de travail. Elle saura coudre, raccommoder, faire des reprises et même repasser, savonner, lessiver. L'art culinaire ne doit avoir aucun secret pour elle; les détails de l'office, surtout, sont de sa compétence. Elle ne doit jamais présenter à sa famille de mets indigestes ou répugnants, dans l'intérêt de la santé de tous; elle aura sa petite *comptabilité* tenue avec la plus sévère exactitude. Elle visitera et réparera le *linge*, après chaque lessivage; surveillera aussi le *linge sale*, prévoira tous les besoins de son mari et surtout ceux de ses enfants; elle doit donner à ces derniers les premières notions de la lecture.

Les devoirs de la *ménagère* sont très-étendus, quand elle reçoit des invités; elle doit, sinon préparer elle-même le dîner, du moins en *surveiller la préparation;* le *dessert* est complétement de son domaine.

Pendant le dîner, elle veillera à ce que le service se fasse avec soin et promptitude; c'est elle qui donne le signal de quitter la table.

Mendiants (*Dessert*). On appelle ainsi quatre sortes de fruits secs que l'on mêle ensemble pour les servir au dessert; ce sont : raisins de Malaga, figues sèches de Provence, amandes et avelines.

Méningite tuberculeuse. « La méningite tuberculeuse, appelée communément fièvre cérébrale, est caractérisée, anatomiquement, par la présence de granulations tuberculeuses dans la substance cérébrale superficielle et dans la membrane qui l'enveloppe, et par un épanchement de sérosité dans la région intérieure désignée sous le nom de ventricules.

« Il est rare que la maladie éclate subitement. Le plus souvent elle est annoncée par des modifications très sensibles dans la santé des enfants; ils maigrissent, perdent leurs couleurs et leur animation habituelle. — Il y a trois symptômes prédominants qui caractérisent le début de la maladie : le mal de tête, les vomissements et la constipation.

« Le mal de tête localisé à la partie frontale n'est pas le seul symptôme nerveux de la maladie; il en est un autre qui ne manque, presque jamais, surtout chez les jeunes enfants, ce sont les convulsions. — Celles-ci se montrent au début et à la fin de la maladie.

« Les vomissenents sont quelquefois bilieux ou formés tout simplement de boissons ou d'aliments.

« La fièvre ne tarde pas à survenir accompagnée de délire, d'alternative de rougeur et de pâleur de la face, de cris perçants. L'abdomen est retracté.

« Le malade tombe bientôt dans la somnolence, dont il sort quelques instants, de loin en loin, pour reprendre à peu près sa connaissance. Quelquefois les troubles nerveux se compliquent de terreurs et d'hallucinations, de paralysie des sens et de grincement des dents. Vers le quatrième ou le cin-

quième jour, on observe un assoupissement plus profond, la difficulté de la respiration, enfin, les bronches s'engorgent, et la mort arrive au milieu des convulsions.

« La forme de cette maladie est visiblement aiguë, mais elle n'appartient pas moins à la diathèse tuberculeuse transmise à l'enfant par hérédité.

« Le pronostic de la méningite tuberculeuse est extrêmement grave. Elle se termine presque toujours par la mort. Nous avons soigné, il y a quelques années, un garçon de six ans qui a succombé le dixième jour. C'était le troisième enfant du sexe masculin que les parents perdaient de cette même maladie ; ils leur reste deux fillles qui se portent bien, et qui, vraisemblablement ne seront pas atteintes de méningite.

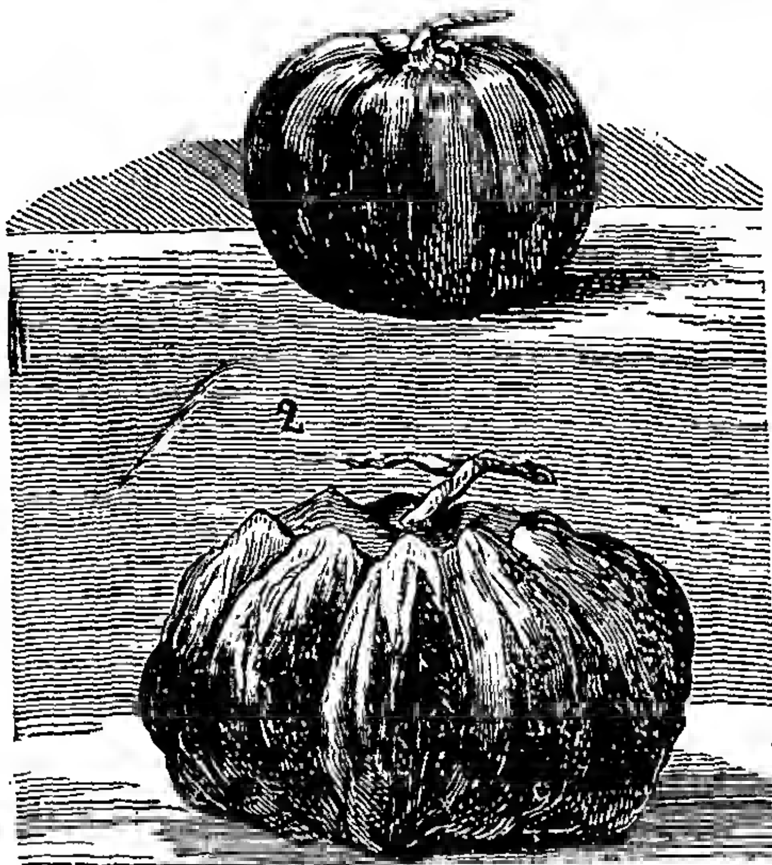
« Il y a deux ans, nous avons également donné nos soins à un enfant de cinq ans pour une méningite tuberculeuse parfaitement caractérisée. L'enfant a *guéri* après vingt et quelques jours de maladie; mais il est devenu sourd-muet, et presque idiot. — C'est après une rougeole très-bénigne que la méningite est survenue. Le père et la mère sont des gens robustes; il leur reste deux jeunes filles très-bien constituées et qui ne sont jamais malades.

Traitement. « Les différentes médications employées contre la méningite n'ont pas souvent été suivies de succès. Cependant on en obtient, de temps en temps, mais ils ne sont jamais complets. Comme ont dit vulgairement, il en reste toujours quelque chose.

« Contre les convulsions, on donnera le sirop de chloral préparé par le Dr Leconte, à la dose d'une cuillerée à café toutes les demi-heures, jusqu'à ce qu'elles soient arrêtées.

« Les autres indications de la maladie seront remplies par le médecin traitant qui seul peut être juge de l'opportunité du traitement. Telles sont les émissions sanguines, l'application de glace sur la tête, etc. »

(Dr E. Dupouy.)

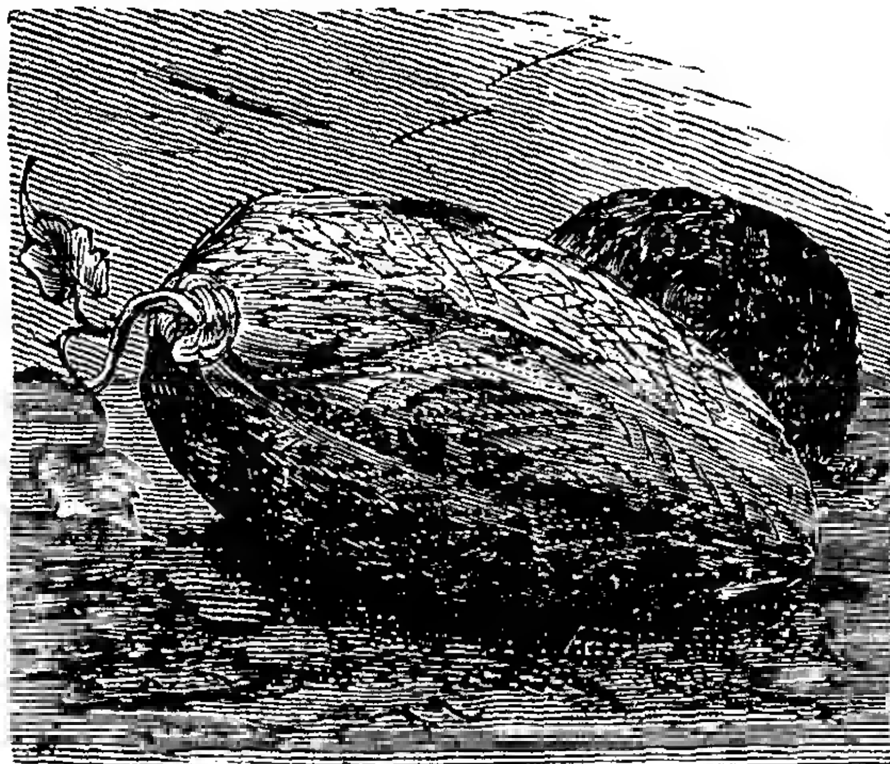


MELONS
1. Maraîcher. — 2. Cantaloup.

Menthe (*Hort.*). Les deux espèces cultivées sont la *menthe poivrée* et la *menthe crépue*, qui viennent de préférence dans les lieux frais et sur le bord des ruisseaux. Elles sont vivaces et produisent un grand nombre de drageons qui servent à les multiplier au printemps. Une autre variété est la *menthe à feuilles rondes* ou *menthe aquatique*, à odeur plus douce.

La menthe, lorsqu'on veut la conserver pour les usages médicaux, doit

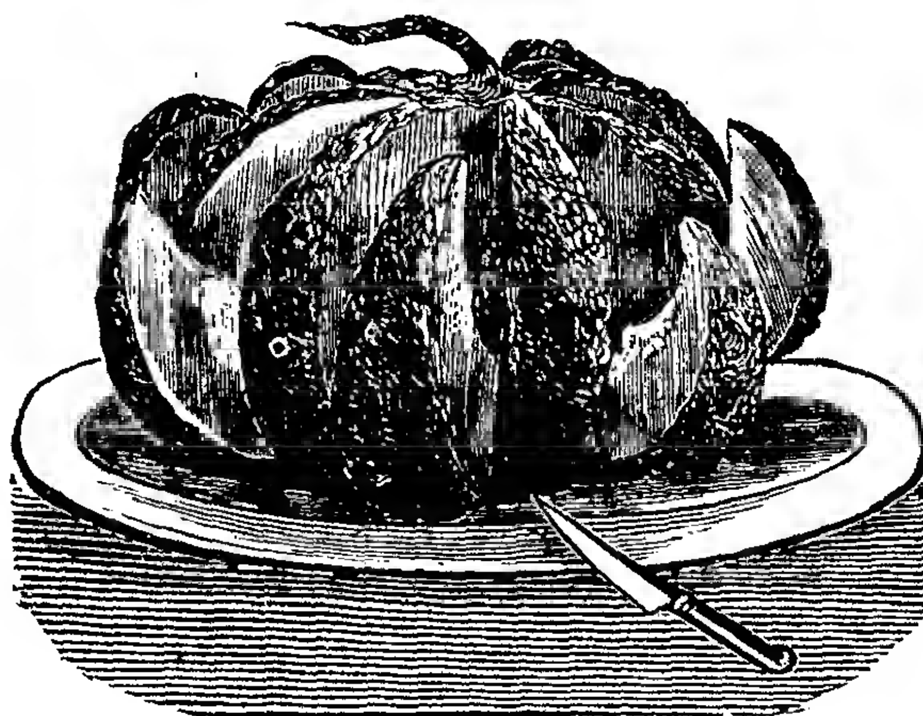
être cueillie au moment où ses fleurs commencent à s'épanouir. On la fait sécher à l'ombre, dans un endroit bien aéré.



Melon sucrin de Honfleur.

Toutes les variétés de menthe sont aromatiques et stimulantes. La menthe poivrée est, en même temps, antispasmodique et aphrodisiaque ; une pincée de feuilles et de sommités fleuries de la menthe, *infusée* dans 1/2 litre d'eau, produit une infusion qui, bue chaude, est très-bonne dans la période de froid des fièvres intermittentes.

Crème de menthe. Distillez 4 litres d'eau-de-vie avec 60 gr. de feuilles fraîches de menthe crépue, ou de menthe sauvage à feuilles rondes et les zestes de 3 citrons. Arrêtez la distillation, quand vous aurez obtenu seulement 2 litres de liqueur. Laissez refroidir, ajoutez 3 gr. d'huile essentielle de menthe poivrée et un sirop de 2 litres



Dissection du melon.

d'eau et 750 gr. de sucre, filtrez à la chausse.

Procédé sans distillation. Faites infuser de la menthe fraîche avec l'eau-de-vie, dans les proportions ci-dessus. Dans cette infusion, faites fondre 750 gr. de sucre que vous aurez concassé ; ajoutez 30 gouttes d'essence de menthe poivrée; conservez cette crème pendant un an avant d'en faire usage.

Menu (*Savoir-vivre*). La rédaction du menu est le préliminaire obligé de tout dîner sérieux. La ménagère doit y apporter tous ses soins.

Presque tous les livres de cuisine qui ont été publiés jusqu'à ce jour, ont cru devoir indiquer une série plus ou moins nombreuse de *menus;* mais ils commencent le plus souvent par prévenir leurs lecteurs que ces menus sont difficilement exécutables.

Les menus imprimés dans les livres servent rarement, parce que avant de dresser un menu, il faut connaître le goût des convives ; et qu'ensuite, on a beau imprimer d'avance les menus, saison par saison, mois par mois, jour par jour même, comme le baron Brisse, il est impossible de prévoir si les mêmes denrées ne viendront pas à manquer l'année suivante, ou si elles n'arriveront pas plus tôt ou en retard.

« Ne faites jamais vos menus trop longtemps à l'avance ; c'est vous exposer à beaucoup de difficultés et de mécomptes ; vous pouvez souvent voir renverser d'un seul coup, par une volonté ou une fantaisie supérieure tout un édifice sur lequel vous vous serez monté l'imagination... C'est seulement au moment où vous êtes revenu de la halle et où vous avez votre dîner complet dans la cuisine, que vous devez vous occuper d'en faire le programme officiel et définitif; autrement, vous risquez de ne pas réaliser ce que vous avez annoncé, faute d'avoir pu vous procurer telle denrée que vous aviez en vue. Or, quoi de plus souverainement déplaisant qu'un menu qui ne tient pas ses promesses, qui leurre les convives en leur mettant sous les yeux des titres de mets qu'ils attendent vainement! » (GOUFFÉ.)

Celui de nos lecteurs qui aura un *menu* à dresser commencera par se reporter à notre *Calendrier gastronomique;* il devra ensuite se renseigner par lui-même, afin de savoir si quelqu'une des denrées dont nous parlons à chaque mois, n'a pas subi de retard dans son arrivée ; si elle est de bonne qualité, cette année, et s'il lui sera facile de se la procurer à l'heure dite. Ce n'est qu'après ces informations qu'il dressera son menu.

Règles sur la composition des menus. 1° Pour un dîner de 10 couverts, votre menu comprendra : 1 *potage,* 1 *hors-d'œuvre chaud,* 1 *relevé,* 4 *entrées,* 1 *rôti,* 4 *entremets,* 1 *entremets sucré. Dessert;*

2° Pour 15 personnes, il faut 1 *potage,* 4 *hors-d'œuvres,* 2 *relevés,* 5 *entrées,* 2 *rôtis,* 5 *entremets* et 1 *entremets sucré. Dessert.*

3° Pour un dîner de 20 à 25 couverts, il faut 2 *potages,* 6 ou 8 *hors-d'œuvre,* 2 *relevés,* 6 ou 8 *entremets,* 2 *rôtis,* 6 ou 8 *entremets.* Le *punch à la romaine* est de rigueur, dans ces grands repas, entre les deux *services,* ainsi que le *fromage glacé* au *Dessert.*

EXEMPLES DE MENUS

Nota. Sous le titre de *grands dîners,* nous comprenons des repas où les convives seront un certain nombre ; mais nous n'avons pas en vue de dresser des menus pour les dîners d'apparat, comme dans le grand monde officiel. Ce serait oublier le but de notre encyclopédie.

Nos menus s'adressent surtout aux personnes qui, ayant des convives à recevoir, ne peuvent s'adresser aux restaurateurs; tels sont les habitants de nos provinces. Nous leur indiquons la manière de dresser un menu simple et copieux à la fois.

Quant à nos abonnés des villes et surtout à ceux des grandes villes, tout travail de ce genre serait inutile pour eux, car les artistes habiles qu'ils ont à leur service n'ont pas besoin de puiser de renseignements dans notre livre.

JANVIER.

1° DÉJEUNER.

Beurre, olives, thon mariné, sardines, achars.
Saucissons, céleris.
Huîtres.
Pieds de cochon.

Côtelettes de mouton panées.
Saucisses.
Morue.
Mayonnaise de poisson.
Pâté de foie gras.
Croquettes de pommes de terre.
Navets au sucre.
Œufs à la neige.
Pommes au riz.
Savarin.
Fromages, compotes.
Pommes et poires crues.
Petits fours, biscuits, café ou chocolat.
Liqueurs.

2° DINER DE FAMILLE.

Potage julienne.
Barbue à la béchamel.
Poulet à la chasseur.
Canard sauvage rôti.
Purée de lentilles.
Fromages.
Soufflé de vanille.

3° GRAND DINER

Potages

Potage colbert.
Id. à la parisienne.

Hors-d'œuvre.

Beurre, olives, achards, celeri, thon mariné, saucisson, anchois, etc.

Hors-d'œuvre chaud.

Pieds de cochon farcis ou truffés.
Rognons de mouton.

Relevés.

Carpes frites.
Anguilles à la suffren.

Entrées.

Côtelettes de chevreuil.
Tête de veau en tortue.
Poulet à l'estragon.
Civet de lièvre.

Rôts.

Chapon rôti.
Cailles ou merles de Corse rôtis.

Entremets.

Choux rouges.
Salade.
Choux de Bruxelles.
Pommes de terre frites.
Artichauts à la barigoule.
Macaroni à l'italienne.

Entremets sucrés

Crème au caramel.
Beignets de pommes chauds.
Méringues à la Chantilly.

Dessert.

Fromages, petits fours, compotes, fruits, mendiants, marrons.

FÉVRIER.

1° DÉJEUNER.

Crevettes, homards, achards, thon, sardines, beurre, céleri.
Boudin.
Andouillettes.
Côtelettes de veau en papillote.
Mayonnaise de volaille.
Canard sauvage rôti.
Galantine de dinde.
Salsifis frits.
Soufflé de riz.
Gâteau, brioches, fromages.
Prunes, cerises et poires conservées et à l'eau-de-vie; bonbons, mendiants, oranges, pommes.
Café, thé avec crème.
Liqueurs.

2° DINER DE FAMILLE.

Potage bisque d'écrevisses.
Merlans au gratin.
Perdrix aux choux.
Dinde rôtie.
Céleri au jus.
Fromage.
Gâteau d'amandes.

3° GRAND DINER.

Potages.

Potage au vermicelle.
Potage à la purée de marrons.

Hors-d'œuvre froids.

Beurre, radis, olives, anchois, thon mariné.
Sardines confites, céleri, radis, achars.
Cornichons, saucissons.

Hors-d'œuvre chauds.

Boudins blancs.
Filets de bœuf en bifteck.

Relevés.

Dinde au gros sel, sauce tomate.
Bœuf à la mode.

Entrées.

Vol-au-vent à la béchamel.

Lapereau sauté.
Fricassée de poulet.
Escalope de veau à l'ail.

Rôts.

Pintade rôtie.
Terrine de foie gras.

Entremets.

Salade.
Choux de Bruxelles.
Champignons farcis.
Tête de veau frite.
Macaroni au maigre.

Entremets sucré.

Marrons en surprise.

Turbot frais.
Pommes au beurre.
Salade de lentilles.
Gâteau, flan, fromage.
Cerises conservées, pruneaux.
Confitures.
Oranges, mendiants, nonnettes.
Café, chocolat.
Liqueurs.
Gâteau.

2° DINER DE FAMILLE.

Potage purée de lentilles.
Châteaubriant grillé.
Chou farci.
Rosbif en broche.



Menthe poivrée.

Chaussons aux pommes.
Crème au chocolat.
Chartreuse de pommes.

Dessert.

Fromages, compotes, fruits secs, mendiants, fruits à l'eau-de-vie, figues de Grasse, marrons rôtis.

MARS.

1° DÉJEUNER (*maigre*).

Beurre, radis, thon mariné, anchois, sardines confites, achars, etc.
Huîtres.
Œufs à la coque
Fondue.

Choux de Bruxelles au beurre.
Crème à la vanille.

3° GRAND DINER.

Potages.

Potage paysanne.
Potage brunoise aux pâtes d'Italie.

Hors-d'œuvre froids.

Les mêmes qu'en février.

Hors-d'œuvre chauds.

Cuisses d'oie conservées.
Côtelettes de mouton.

Relevés.

Bœuf bouilli sauce tomate.
Brochet sauce aux câpres.

Entrées.

Poularde en entrée de broche.
Culotte de bœuf braisée.
Maquereau au beurre noir.
Filet de mouton aux choux.

Rôts.

Gigot d'agneau rôti.
Jambon entier.

Entremets.

Salades.
Asperges à la sauce blanche.
Pommes de terre à la poulette.
Choux-fleurs gratinés au parmesan.
Poisson de mer bouilli, froid, avec sauce mayonnaise.

Entremets sucrés.

Gâteau de riz.
Crêpes.
Savarin.
Beignets de pommes.

Dessert.

Fromages, pruneaux cuits, prunes mirabelles conservées, salade d'oranges, poires tapées cuites en compote, petits fours, biscuits, confitures, marrons glacés, fruits confits.

AVRIL.

1° Déjeuner.

Beurre, sardines, olives, radis, etc.
Saucisses.
Omelette.
Homard.
Jambon.
Pigeons frits.
Asperges.
Choux-fleurs.
Riz au lait.
Galettes, gâteaux.
Fromage à la crème
Oranges en salade.
Confitures.
Biscuits.
Café et liqueurs.
Thé à la crème.

2° Dîner de famille.

Potage à l'oseille.
Filets de sole au gratin.
Côtelettes de mouton jardinière.
Vanneaux bardés rôtis.
Morilles à l'italienne.
Fromages.
Tarte aux fraises.

3° Grand dîner.

Potages.

Potage de riz au gras.
Potage printanier.

Hors-d'œuvre froids.

Beurre, radis, olives, thon mariné, sardines confites, achars, cornichons, fromage râpé, saucisson.

Hors-d'œuvre chauds.

Fraise de veau frite.
Boudins et saucisses.

Relevés.

Turbot sauce blanche.
Bœuf bouilli.

Entrées.

Maquereau au beurre.
Côtelettes de porc frais à la sauce
Langue de bœuf en daube.
Boulettes de carpe.

Rôts.

Filet de bœuf.
Poulets.

Entremets.

Salades.
Asperges sauce tomate.
Purée de légumes.
Soles frites.
Homard ou langouste.

Entremets sucrés.

Charlotte russe.
Savarin.
Meringues.
Eclairs au chocolat.

Dessert.

Fromages.
Poires tapées.
Pruneaux.
Salades d'orange (l'une au rhum et l'autre à l'eau-de-vie).
Biscuits.
Confitures.
Fruits à l'eau-de-vie.
Nougat.
Pistaches.
Petits fours.
Mendiants.
Croquignoles.
Nonnettes.

MAI.

1° Déjeuner.

Beurre, sardines fraîches, saucissons, rillettes, etc.

Pieds de cochon farcis.
Jambon.
Bifteck.
Homard.
Œufs brouillés.
Hure de cochon.
Asperges ou petits pois.
Choux-fleurs, sauce blanche.
Pouding.
Galette ou brioche.
Soufflé de riz.
Fromages.
Fraises.
Ananas.
Oranges.
Confitures, bonbons.
Café et liqueurs.
Thé à la crème.

2° DINER DE FAMILLE.

Potage, purée de pois verts.
Perche grillée.
Poulet à la sauce tomate.
Cochon de lait rôti.
Petits pois nouveaux à l'anglaise.
Fromage.
Omelette aux confitures.

3° GRAND DÎNER

Potage.

Potage à la semoule.
Potage au tapioca.

Hors-d'œuvre froids.

Beurre, radis, etc., comme dans le mois précédent.

Hors-d'œuvre chauds.

Jambon dans la poêle.
Cervelles frites.

Relevé.

Bœuf bouilli.
Tête de veau au naturel.
Melon.

Entrées.

Côtelettes de porc frais.
Saumon grillé, sauce blanche.
Gigot en daube.
Escalopes de veau.

Rôts.

Pâté de foie gras en terrine.
Brochet en court-bouillon.

Entremets.

Salades.
Petits pois au sucre.
Petites fèves de marais au lait.
Homard.
Cervelles frites.

Entremets sucrés.

Omelette sucrée.
Œufs à la neige.
Gâteaux.
Gelée au kirsch.

Dessert.

Fromages.
Fraises.
Rayons de miel.
Confitures.
Fruits à l'eau-de-vie.
Petits fours.
Mendiants.
Biscuits de Savoie, etc

JUIN.

1° DÉJEUNER.

Beurre, petites fèves, radis, poivrades.
Melon.
Omelette.
Matelote.
Côtelettes de mouton panées.
Escalopes de veau.
Alose grillée, sauce blanche aux câpres.
Fraise de veau frite.
Petits pois.
Pommes de terre nouvelles au beurre.
Baba.
Fromages.
Fraises, cerises, groseilles.
Petits fours.
Café et liqueurs.
Thé à la crème.

2° DINER DE FAMILLE.

Potage Crécy.
Eperlans frits.
Poulets à l'italienne.
Langouste sauce au homard.
Haricots verts sautés.
Fromage.
Flan.

3° GRAND DINER.

Potages.

Consommé ou laitues.
Pot-au-feu.

Hors-d'œuvre froids.

Beurre, radis, fèves dérobées, thon mariné, olives, cornichons, etc.

Hors-d'œuvre chauds.

Petits pâtés.
Langues fourrées.

Relevés.

Carrelet à la sauce blanche.
Œufs au jus maigre.

Entrées.

Pigeons aux petits pois.
Matelote.
Anguilles à la tartare.
Tête de veau en tortue.

Rôti.

Cochon de lait rôti.
Poulets rôtis.

Entremets.

Salades.
Artichauts sauce blanche.
Mayonnaise de volaille.
Langouste.
Omelette aux écrevisses.

Entremets sucrés.

Crème au caramel.
Beignets soufflés.
Omelette à la confiture.
Œufs à la neige.

Dessert.

Fromages.
Groseilles.
Fraises.

Fruits, cerises, etc.
Petits fours.
Macarons.
Gâteaux.

JUILLET.

1° DÉJEUNER.

Beurre, poivrade, radis, saucisson.
Melon.
Omelette.
Œufs à la poulette.
Côtelettes de mouton.
Jambon froid.
Buisson d'écrevisses.
Tête de veau frite.
Artichauts à la barigoule.
Haricots verts.
Gâteau aux fruits.
Fromages.
Fraises.
Pêches.
Abricots
Biscuits et petits fours
Café et liqueurs.
Thé à la crème.

2° DINER DE FAMILLE.

Potage, purée de haricots.
Carpe grillée.
Poulet sauté.
Rognon de veau rôti.
Haricots panachés.
Fromage.
Meringues à la crème.

3° GRAND DINER.

Potages.

Potage à la purée de légumes.
Riz à la crème lié.

Hors-d'œuvre froids.

Beurre, radis, mûres noires, thon mariné, melon, figue.

Hors-d'œuvre chauds.

Aubergines farcies.
Pieds de veau à la sauce piquante.

Relevés.

Bœuf à la mode.
Carpe au court bouillon.

Entrées.

Fricassée de poulet.
Grenouilles à la poulette.
Escalopes de veau.
Œufs pochés, sur une purée.
Bœuf braisé.
Brême grillée à la maître d'hôtel.

Rôti.

Pigeons rôtis.
Galantine de lapereaux.

Entremets.

Salades.
Haricots verts au naturel.
Choux-fleurs à la sauce blanche.
Buisson d'écrevisses.
Tanche frite.

Entremets sucré.

Omelette soufflée.
Eclairs.
Tarte aux fraises.
Crème à la vanille.

Dessert.

Fromages.
Compotes.
Fraises, cerises, abricots, pêches, poires, prunes.
Macarons.
Nougat, bonbons, etc.

AOUT.

1° DÉJEUNERS.

Beurre, poivrades, radis, concombres en salade, figues, mûres.
Melon.
Omelette.
Jambon.
Saucisses.
Bifteck de foie de veau.
Buisson d'écrevisses.
Friture de goujon.
Bœuf à la mode froid.
Petits pois ou haricots nouveaux.
Beignets de fruits.
Fromages.
Fraises, abricots, pêches, poires, prunes, amandes fraîches
Café et liqueurs.
Thé à la crème.

2° DINERS DE FAMILLE.

Potage de sagou à la purée de carottes.
Limandes frites.
Ris de veau en fricandeau.
Cuissot de veau rôti.
Laitues à la crème.
Tarte aux abricots.

3° GRAND DINER.

Potages.

Consommé aux lazagnes.
Pilau de riz au maigre.

Hors-d'œuvre froids.

Beurre, radis, etc.

Hors-d'œuvre chauds.

Petits pâtés.
Saucisses aux choux.

Relevés.

Mulet grillé à la maître d'hôtel.
Matelote de carpe et d'anguille.

Entrées.

Poupiettes de veau.
Fritot de poulets.
Œufs farcis.
Fricandeau.

Rôts.

Quartier d'agneau rôti
Carpes frites.

Entremets.

Salades.
Salade de saumon.
Tomates farcies.
Céleri au jus.
Petits brochets frits.

Entremets sucrés.

Soufflé de pommes de terre.
Tarte aux abricots.
Pouding au pain.
Beignets de pêches.

Dessert

Fromages.
Compote de poires.
Macédoine de fruits.
Fruits : raisin, poires, prunes, pêches, brugnons, fraises, cerneaux, abricots.
Biscuits.
Bonbons.
Fruits à l'eau-de-vie.

SEPTEMBRE.

1° DÉJEUNER.

Beurre, radis, saucissons, salade de concombre, figues, poivrades, sardines fraîches.
Melon.
Bifteck.
Andouillettes.
Salmis de gibier.
Pâté de lièvre ou lièvre rôti.
Pommes de terre à la maître d'hôtel.
Haricots verts.
Riz au lait.
Beignets de fruits.
Tartre aux fruits.
Brioche.
Fromages.
Fraises.
Fruits à l'eau-de-vie.
Pêches, raisins, cerneaux, amandes fraîches.
Café et liqueurs.
Thé à la crème.

2° DINER DE FAMILLE.

Potage à la française.
Bœuf bouilli sauce tomate.
Filets de mouton minute.
Turbot en mayonnaise.
Petits pois au beurre.
Fromages.
Beignets de poires.

3° GRAND DINER.

Potages.

Bisque d'écrevisses.
Potage croûte au pot.

Hors-d'œuvre froids.

Beurre, radis, etc.

Melons et figues.

Hors-d'œuvre chauds.

Côtelettes.
Lapereau sauté.

Relevés.

Brêmes de mer au vin blanc.
Tête de veau farcie.
Perdrix sur une sauce piquante.

Entrée.

Pâté chaud de godiveau.
Perdrix à l'estouffade.
Civet de lièvre.
Mayonnaise de volailles.

Rots.

Brochets au bleu.
Dinde rôtie.

Entremets.

Salades.
Ecrevisses à la bordelaise.
Cardons à la poulette.
Croûtes aux champignons.

Entremets sucré.

Riz au lait.
Gâteau à la neige.
Tarte aux prunes.
Baba au rhum.

Dessert.

Fromage.
Fraises.
Compotes.
Fruits de saison : poires, raisins, amandes, noix fraîches cassées, etc.
Gâteaux d'amandes.

OCTOBRE.

1° DÉJEUNER.

Beurre, radis, poivrade, céleri, figues, anchois, etc.
Huîtres.
Boudins et saucisses.
Poisson de mer sauce mayonnaise.
Poulet sauté.
Pâté de perdreaux.
Macaroni au gratin.
Pommes de terre frites.
Artichauts froids à l'huile.
Petits choux.
Pouding au rhum.
Fromages.
Fraises, pêches, poires, figues, raisins, noix.
Café et liqueurs.
Thé à la crème.

2° DINER DE FAMILLE.

Brunoise à la purée de lentilles.
Escalope de homard.
Poulet sauté.
Lièvre en daube.
Friture mêlée à l'italienne.
Choux à la crème.

3° GRAND DINER.

Potages.

Potage au potiron.
Potage aux nouilles.

Hors d'œuvre.

Beurre, radis, etc.

Hors-d'œuvre chauds.

Huîtres en coquilles.
Mauviettes sur le plat.

Relevé.

Coquilles de laitances de carpes.
Aloyau braisé.

Entrées.

Pâté de turbot.
Timbale de macaroni.
Salmis de gibier.
Poisson de mer en béchamel.

Rôts.

Faisan rôti.
Rable de lièvre en matelote.

Entremets.

Salades.
Eperlans frits.
Champignons au gratin.
Artichauts à la barigoule.

Entremets sucrés.

Soufflé de potiron.
Gâteau de pommes de terre.
Cheveux d'ange.
Poudings.

Dessert.

Fromages.
Compotes.
Fruits frais.
Fruits à l'eau-de-vie.

NOVEMBRE.

1° DÉJEUNER.

Beurre, radis, céleri, olives, thon mariné, etc.
Omelette aux champignons.
Bifteck.
Desserte de dinde.
Soles au gratin.
Jambon.

Pâté de gibier.
Mauviettes rôties.
Choux-fleurs frits.
Pouding au rhum.
Fromages.
Compote de fruits.
Fruits conservés.
Noix vertes.
Marrons rôtis.
Biscuits.
Café et liqueurs.
Chocolat et petits pains au lait.

2° DINER DE FAMILLE.

Potage aux œufs pochés.
Andouillettes de Troyes grillées.
Tourne-dos à la sauce poivrade.
Moules à la Villeroi.
Coq de bruyère rôti.
Epinards au jus.
Fromages.
Madeleines à la fleur d'oranger.

3° GRAND DINER.

Potages.

Potage purée de Marrons.
Potage purée de céleri.

Hors d'œuvre froids.

Beurre, radis, etc.

Hors-d'œuvre chauds.

Hareng à la moutarde.
Côtelettes de mouton panées.

Relevé.

Turbot à la hollandaise.
Oie en daube.

Entrée.

Perdrix aux choux.
Chapon au gros sel.
Gibelotte de lapin.
Foie gras à la Périgueux.

Rôts.

Dindonneau rôti.
Rable de lièvre rôti.

Entremets.

Salades.
Œufs brouillés aux pointes d'asperges
Pommes sautées.
Macaroni en timbales.

Entremets sucrés.

Gâteau de pommes de terre.
Gaufres.
Gelée au rhum.
Meringues.

Dessert.

Fromages.
Compotes.
Fruits (raisin, nèfles).
Confitures.
Biscuit de Savoie.
Marrons rôtis.

DÉCEMBRE.

1° DÉJEUNER.

Beurre, olives, achars, saucissons, thon, céleri, sardines.
Huîtres.
Pieds de cochons farcis et aux truffes.
Côtelettes de moutons.
Poisson de mer en mayonnaise.
Desserte de gigot (en daube).
Rémoulade de volaille.
Pâté truffé.
Croquettes de pommes de terre.
Salades de cardons.
Tartelettes.
Fromages.
Compote.
Fruits frais et secs.
Oranges.
Marrons rôtis.
Café et liqueurs.
Chocolat.

2° DINER DE FAMILLE.

Consommé aux pâtes d'Italie.
Rougets grillés à la maître-d'hôtel.
Quartier de venaison à l'anglaise.
Hure de sanglier.
Salade de légumes.
Fromage.
Gâteaux aux amandes.

3° GRAND DINER.

Potages.

Au riz, au coulis d'écrevisses.
Au gras, au gluten.

Hors-d'œuvre froids.

Comme dans le mois précédent.

Hors-d'œuvre chauds.

Pieds de mouton farcis aux truffes.
Mauviettes sur le plat.

Relevés.

Lièvre en daube.
Dinde au gros sel.

Entrées.

Rougets grillés à la maître-d'hôtel.
Vives au gratin.

Œufs pochés sur une purée.
Fricassée de poulet.

Rôts.

Bécassines.
Poularde truffée.

Entremets.

Salades : barbe de capucin avec harengs saurs; betteraves.
Choux de Bruxelles.
Cardons.
Pommes de terre frites.
Truffes en entremets.

Entremets.

Tarte aux fruits.
Soufflé de riz au chocolat.
Charlotte de pommes.
Petits chaussons aux pommes.

Dessert.

Fromages.
Pruneaux.
Compotes.
Marrons glacés.
Biscuits, petits-fours et bonbons.
Mendiants.
Fruits secs.
Pommes et poires.

Mercure (*Conn. us.*). Le mercure est un métal d'un blanc d'argent, liquide à la température ordinaire, d'où son nom populaire de *vif argent*. Il se solidifie à 40° au-dessous de 0°. Il est près de 14 fois plus lourd que l'eau, s'oxyde facilement et émet des vapeurs à la température ordinaire. Comme il est très-vénéneux, son emploi dans l'industrie est la cause de beaucoup de maladies : tremblement mercuriel, cachexie, etc.

Mercure gommeux de Plenck. Antisyphilitique, 4 gr. pour 500 gr. d'un véhicule approprié pour les mercuriaux.

Mercuriale (*Hort.*). La mercuriale, que l'on appelle aussi *ortie bâtarde*, *cagarelle* et *Foirande*, est une plante annuelle, commune partout dans les lieux cultivés. Les fleurs mâles sont en épi sur un pédoncule plus long que les feuilles; les fleurs femelles, portées sur un pied différent, sont dépourvues de pétioles; elles sont remplacées par des graines rondes, rugueuses et brunes.

Cette plante est excitante lorsqu'elle est verte; elle devient émolliente et laxative lorsqu'elle a été cuite dans l'eau. — Elle perd ses propriétés en séchant.

Le *miel mercurial* qui s'administre en lavement à la dose de 30, 40 et même 100 gr., se prépare avec le suc non dépuré de la mercuriale et une égale quantité de miel.

Sirop purgatif de mercuriale. — Ayez 500 gr. de suc dépuré de mercuriale, 12 gr. de sucre de bourrache, autant de sucre de buglosse, 15 gr. de racine de gentiane, 50 gr. de racines de glaieul; coupez les racines par tranches. — Faites macérer le tout pendant vingt-quatre heures dans 2 kilogr. de miel blanc; faites bouillir ensuite, en écumant avec soin.

Meringues (*Office*). Cet entremets délicieux et recherché convient à tout le monde ; les estomacs trop délicats sont les seuls qui le digèrent difficilement;

Meringues ordinaires. Pour douze meringues, battez ferme 6 blancs d'œufs. Ajoutez-y ensuite 6 cuillerées de sucre en poudre fine. Sur une bonne feuille de fort papier, étalez cette pâte en 24 tas égaux que vous espacez convenablement. Saupoudrez-les de sucre fin; enfournez à four mou (très-doux). Dès que les tas commencent à prendre couleur, retirez-les; passez une cuiller en dessous pour affaisser la partie qui n'est pas cuite; remettez-les à l'entrée du four, afin de sécher la partie qui n'est pas cuite. Il faut opérer prestement, sinon les meringues fondraient. On les laisse refroidir et, au moment de servir, on garnit leur intérieur avec de la crème fouettée à la Chantilly, de la crème pâtissière, de fromage bavarois ou de confitures. On réunit ordinairement deux meringues de façon à en former des boules sphériques ou ovoïdes.

« On est dans l'usage de meringuer certains biscuits et diverses pièces de léger feuilletage, c'est-à-dire de les orner, de les masquer même entièrement avec de la pâte à meringues, qu'on y applique en croûte plate : rochers, gouttes, cônes, festons, ou de toute autre manière. Nous allons enseigner la fabrication de cette pâtisserie délicate : on l'emploiera comme on le jugera convenable.

« Pour deux grosses meringues, il faut prendre : un blanc d'œuf frais, 60 grammes de sucre tamisé, 4 grammes de carbonate d'ammoniaque et 3 grammes d'écorce sèche de citron ou d'orange rapée. On peut augmenter jusqu'aux deux tiers la pose du sucre, cer-

tains pâtissiers en emploient même un demi-kilogramme pour douze œufs.

« Fouettez dans un lieu bien frais le



Mercuriale mâle.

blanc d'œuf sur lequel vous aurez répandu le carbonate d'ammoniaque; lorsqu'il sera bien monté en neige, ajoutez-



Mercuriale femelle.

y le sucre mêlé à la râpure d'écorce de citron ou d'orange et donnez encore quelques coups de verge.

« Remplissez alors une cuiller à bouche avec la pâte à meringues, versez-la en rondeur sur un papier blanc et sec, donnez-lui la forme d'un petit œuf, parce qu'elle s'élargit un peu pendant sa cuisson; employez de cette manière toute la pâte en plaçant chaque tas à la distance d'environ deux centimètres; il doit y en avoir six pour trois merin-

gues. Saupoudrez-les tous légèrement avec du sucre en poudre fine; placez le papier sur une plaque de tôle, ou sur une planche de hêtre; et faites cuire à un



Meringue.

feu extrêmement doux, ou bien dans une casserole, avec une planche mince, une chaleur encore plus modérée que pour



Meringue.

les biscuits. Si l'on se sert d'un réchaud ou d'un fourneau, on obtiendra cette douce chaleur en fermant la porte du cendrier inférieur, et en faisant usage des deux supports en fil de fer dont nous avons déjà parlé.

« Dès que les meringues ont acquis une couleur blonde en dessus, elles sont sufisamment cuites. Enlevez-les de leur papier avec un couteau; enfoncez un peu le centre en dessous avec une cuiller à café; placez-les du côté coloré sur leur plaque de tôle garnie de papier ou sur leur planche de bois, pour en sécher le centre; et quand il est sec, con-

servez-les dans un lieu chaud, sur du papier non collé, qui sera posé entre chaque couche de meringues, jusqu'au moment de les garnir et servir.

« Pour avoir plus de facilité dans cette fabrication, on pourra, en attendant que l'on soit mieux exercé, coucher la pâte sur de petites calottes rondes ou ovales, de fer-blanc, de bois, même de papier, d'environ 3 centimètres de diamètre, très-aplaties et légèrement beurrées au doigt ou au pinceau. On enlèvera ces calottes lorsque les meringues seront cuites et froides, ce qui dispensera de les creuser en dessous. Pour les enlever, on commencera par en gratter les bords avec la pointe d'un couteau ; on les tournera sur elles-mêmes, et elles se dégageront très-facilement. Cependant la couche de pâte qui couvrira ces calottes, devra être d'une bonne consistance, et posée bien également tout autour avec une certaine epaisseur en dessus, afin de pouvoir les séparer sans aucune déchirure.

« La garniture des meringues consiste en marmelade, confitures, crèmes fouettées de toute espèce. Quand elles en sont remplies, on les joint deux à deux par le côté plat, ce qui leur donne à peu près la forme d'un œuf ou d'une boule.

« La crème dont on fait le plus communément usage pour les meringues, se fait de la manière suivante :

« Prenez un blanc d'œuf, 60 grammes de sucre en poudre, 30 grammes de gomme adragante en poudre, et 3 grammes d'écorce sèche de citron ou d'orange râpée.

« Répandez la gomme adragante sur le blanc d'œuf sans germe, et fouettez-le jusqu'à ce qu'il se tienne bien en neige; joignez-y le sucre et l'écorce râpée ; battez encore pendant environ cinq minutes, et garnissez les meringues au moment d'en faire usage.

« Quelquefois on donne à la crème une couleur rose, en versant sur le blanc d'œuf, avant de le battre, un peu de carmin délayé dans quelques gouttes d'eau de rose ou de fleur d'oranger.

« Si l'on désire que la crème soit d'une autre couleur, on se sert des moyens indiqués à l'article : *Couleurs*.

« Cependant, pour la crème brune, on devra dissoudre autant de sucre que de chocolat, dans le moins d'eau bouillante possible, et le mêler ensuite au blanc d'œuf avant de le battre.

« On a aussi une très-bonne crème fouettée, en substituant au blanc d'œuf de la crème naturelle fraiche, et en opérant du reste de la même manière ; mais on ne peut guère battre moins d'un demi-verre de crême. Il y a des pâtissiers qui, dans cette espèce de crème, ne retranchent pas le blanc d'œuf, et d'autres qui suppriment seulement la gomme adragante.

Meringues communes. « Fouettez six blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien montés; ajoutez-y alors 100 grammes de sucre râpé passé à travers un tamis très-fin et un zeste de citron râpé également; remuez le tout jusqu'à mélange parfait; dressez vos meringues sur des feuilles de papier blanc en faisant de cette pâte de petits tas de la grosseur d'un macaron, mais un peu plus élevés; mettez-les à 3 centimètres de distance les uns des autres ; saupoudrez-les de sucre tamisé; mettez les feuilles de papier sur des plaques en bois et donnez la cuisson dans le four à chaleur modérée, ou, si vous le préférez, dans une tourtière avec du feu dessus et dessous; c'est pour les empêcher de prendre trop de couleur en dessous qu'on les met sur une plaque en bois. Lorsque vos meringues sont gonflées et de belle couleur, enlevez-les du papier avec un couteau; creusez un peu l'intérieur pour en retirer la partie humide qui peut s'y trouver, et remplissez le creux que vous avez fait avec une fraise, une framboise, un grain de verjus confit ou toute autre confiture qu'il vous plaira; joignez-les ensemble deux à deux, soudez-les avec du blanc d'œuf ou du sucre; remettez un instant au feu pour faire tenir la soudure, et laissez-les refroidir pour les servir.

Meringues à l'italienne « Faites cuire au soufflé 250 gr. de sucre ; jetez dedans six blancs d'œufs, fouettez en neige et remuez avec vitesse jusqu'à ce que les blancs soient bien incorporés au sucre; on leur donne le goût et l'odeur que l'on veut ; si c'est au marasquin, on en mêle un demi-verre dans l'appareil, et on dresse ensuite ses meringues comme il est indiqué à l'article *meringues;* seulement faites-les un peu plus petites;

mettez-les au four sur une planche garnie de papier, et recouvrez-les comme les autres.

Meringues à l'italienne à la fleur d'oranger. « Faites cuire au soufflé 250 gr. de sucre et jetez dedans six blancs d'œufs fouettés en neige ; remuez avec vitesse jusqu'à ce que le mélange soit bien fait; prenez 30 gr. de fleur d'oranger pralinée en poudre que vous incorporez de suite à votre appareil, dressez vos meringues suivant les procédés indiqués précédemment (voy. l'article *Meringues communes*) ; et finissez selon la règle.

Meringues sèches à la fleur d'oranger. « Fouettez en neige dix blancs d'œufs; ajoutez-y ensuite dix cuillerées de sucre finement tamisé et 60 gr. de fleurs d'oranger pralinées également en poudre; lorsque le tout sera bien amalgamé, dressez vos meringues sur des feuilles de papier blanc de la manière suivante : Remplissez de votre pâte une cuiller à bouche et dressez-la en rond, en tournant la cuiller de manière que votre pâte prenne peu à peu la forme d'un champignon; glacez ensuite vos meringues avec du sucre finement tamisé avec lequel vous les saupoudrez; faites-les cuire sur des plaques en bois au four très-doux, et quand elles sont de belle couleur, séparez-les du papier en les levant avec un couteau et mettez-les dans une étuve ou dans un autre endroit sec.

Meringues aux pistaches. « Prenez 125 gr. de pistaches; échaudez-les et faites-les sécher ensuite à l'étuve; pilez-les dans un mortier en les arrosant avec un peu de blanc d'œuf jusqu'à ce que la pâte soit maniable; prenez six blancs d'œufs, fouettez-les en neige et ajoutez-y six cuillerées de sucre en poudre; mettez un instant le mélange sur des cendres chaudes, et retirez-le de temps en temps sans discontinuer de remuer; ajoutez-y votre pâte de pistaches, et mêlez bien le tout ensemble; votre mélange étant bien fait, arrangez sur des plateaux des feuilles de papier; et dressez dessus vos meringues avec une cuiller à bouche, en les mettant à la distance d'un centimètre et demi les unes des autres; saupoudrez-les de sucre en poudre mis dans un tamis de soie, et faites cuire à un four très-doux; étant cuites et de belle couleur, détachez-les du papier avec le couteau, et mettez-les à l'étuve dans un tamis.

Autre procédé. « Mélangez ensemble 250 gr. de sucre et six blancs d'œufs fouettés bien ferme; travaillez ce mélange jusqu'à ce qu'il forme une pâte douce et facile à mouler à la cuiller sans y adhérer; détaillez vos meringues de la forme d'une cuiller sur des morceaux de papier d'office; masquez-les de gros sucre que vous ne laissez que deux ou trois minutes, après lesquelles vous l'enlevez en soufflant dessus; mettez alors vos meringues au four doux sur des plafonds en bois; laissez-leur prendre une couleur jaunâtre; détachez-les du papier, retournez-les sens dessus dessous et remettez-les au four pour qu'elles soient colorées également dans toutes leurs parties; laissez-les refroidir et servez.

« Placées dans un endroit sec et frais, elles sont susceptibles de se conserver pendant plusieurs semaines. On peut, au moment de les servir, les garnir avec une crème.

« On peut aromatiser les meringues à l'orange en râpant sur un morceau de sucre le zeste d'une orange et en l'ajoutant à l'appareil après l'avoir fait sécher à la bouche du four et l'avoir râpé. On usera du même procédé pour aromatiser les meringues au citron et au cédrat. Ces délicieux gâteaux se parfument encore avec de la vanille en poudre, avec une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, ou un petit verre de rhum des Antilles ou de marasquin d'Italie. Enfin on emploie encore certains fruits comme l'abricot, la pêche, l'ananas, etc.

« Avant de faire cuire les meringues on peut aussi les masquer avec des pistaches, des amandes ou des noisettes mondées et hachées menues ».

Pierre QUENTIN,

(*La Pâtissière de la ville et de la campagne.*)

Mérinos (*Commerce*). Le mérinos est un tissu solide, croisé de pure laine, dont la trame et la chaîne sont faites en laines peignées avant la filature. Il n'est point feutré ni foulé ; c'est à ces deux différences qu'il se distingue de tous les autres tissus de laine également croisés. Il sert à fabriquer les châles et les vêtements de femme. Quand on l'emploie pour gilets et pantalons

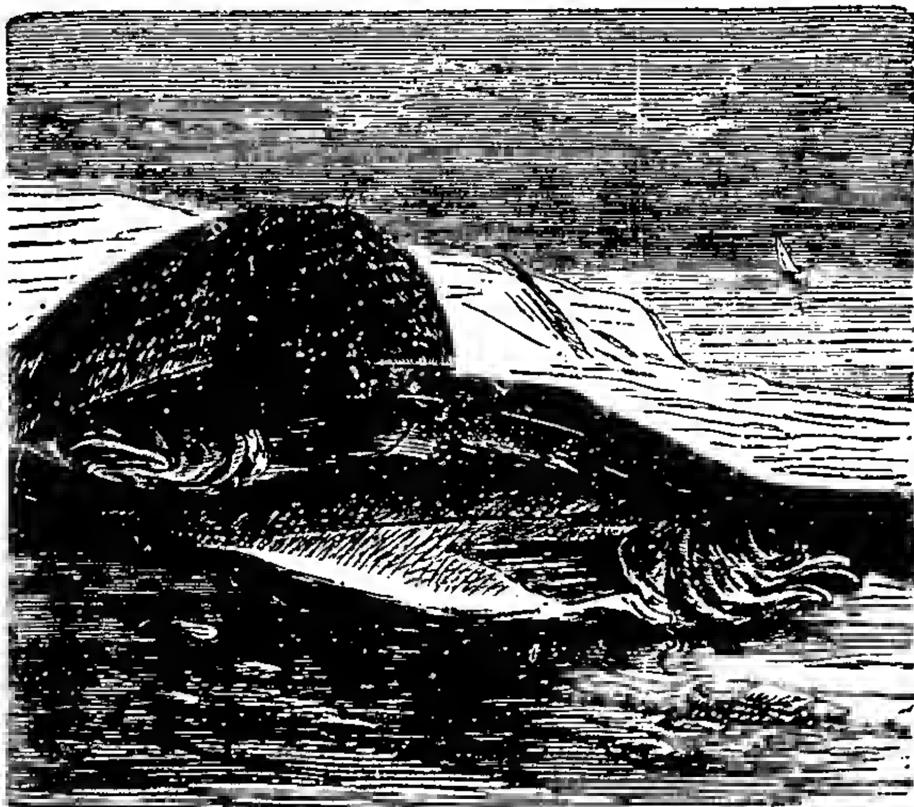
d'homme, il prend le nom de *mérinos double*, parce qu'alors la chaîne est doublée et retordue; ou parce que le tissu en est tout au moins plus corsé que celui du mérinos ordinaire. L'*escot* est un tissu qui se rapproche du mérinos, mais moins souple et moins moelleux, car il n'entre que des laines rudes et grossières dans sa confection.

Merises. Ce fruit est agréable, sain et rafraîchissant. Le suc de merises sert à colorer diverses préparations de fruits. Pour l'obtenir, on choisit des fruits très-mûrs on les débarrasse de leurs queues et on les fait fondre, sur le feu, dans une bassine de cuivre. On couvre et, au premier bouillon, on égoutte les fruits sur un tamis; on les presse, après en avoir retiré les noyaux. Le suc ainsi obtenu se conserve comme celui des groseilles.

Confitures de merises. On ôte d'abord les queues et les noyaux; on fait cuire la pulpe sur un feu doux pendant une heure, en ayant soin de les remuer fréquemment, surtout vers la fin de la cuisson, afin d'empêcher qu'elles ne s'attachent au fond de la bassine. Quand elles sont réduites en purée suffisamment compacte, et avant qu'elles ne soient refroidies, on les mesure vivement dans un vase d'une capacité connue, et après les avoir remises aussitôt sur le feu, on ajoute par litre de merises cuites, un kilogramme de sucre blanc qu'on a eu soin de casser en petits morceaux. On laisse bouillir un instant, puis, le sucre étant à peu près fondu, et la confiture encore en ébullition, on y plonge dans une petite poche de linge fin, une petite partie des noyaux concassés et quelques grammes de cannelle, ce qui donne à la confiture une saveur agréable, et la rend de bonne conservation. Quand le sucre est complétement fondu, on retire du feu la confiture que l'on met dans des pots.

Eau-de-vie de merises (Voy. *Kirschwasser*).

Ratafia de merises ou *Guignolet*. Choisir un kilogramme de merises bien mûres, et après avoir enlevé les queues et les noyaux, on les fait infuser pendant un mois dans quatre litres d'eau-de-vie. Dix à douze jours d'infusion suffisent quand le bocal est placé sur une fenêtre, au midi, de manière à être échauffé par les rayons du soleil. Ce bocal doit être soigneusement bouché avec une rondelle de liége, recouverte d'un fort papier ou d'un parchemin. Quant aux noyaux, on en pile au moins la moitié qu'on fait infuser à part, pendant le même espace de temps que les merises. On mêle ensuite les deux liqueurs. On humecte d'eau un kilogramme de sucre en poudre, plus ou moins, suivant la force qu'on veut donner au ratafia; on passe l'infusion en y ajoutant le sucre, et on attend qu'il soit fondu pour mettre



Merlan.

la liqueur en bouteille. On obtient un ratafia moins alcoolique, et partant plus agréable aux dames, en convertissant le sucre en un sirop clair qu'on mêle à la liqueur donnée par le mélange des infusions de merise et de noyaux.

Merlan (*Cuis.*). La chair de ce poisson, que l'on pêche avec abondance sur nos côtes, est saine, légère et de facile digestion; elle convient aux convalescents.

Merlan au gratin (*Entrée*). Videz-le; ébarbez, grattez, lavez et essuyez-le, *ciselez*-le des deux côtés, à 1 centimètre de profondeur. Dans un plat ovale, mettez 50 gr. de beurre, une pincée de sel et une de poivre, une cuillerée à bouche de chapelure, le tout bien étendu au fond du plat. Mettez-y le merlan; saupoudrez-le d'une pincée de sel et de une de poivre. Ajoutez un demi-verre de vin blanc; 250 gr. de *champignons*, préparés pour garniture; versez sur le tout la cuisson des champignons, plus 15 gr. de beurre fondu, plus une cuillerée à bouche de chapelure et une de persil haché; faites cuire un quart d'heure avec feu dessus et dessous; évitez que le merlan attache en gratinant trop.

Merlan à la sauce aux câpres (*Entrée*). Agissez comme ci-dessus, mais n'ajoutez ni champignons ni beurre fondu, ni chapelure. Faites cuire à peu près un quart d'heure en évitant de faire prendre couleur. Ayez 2 litres de sauce blanche dans laquelle vous mêlez la cuisson du merlan et une cuillerée à bouche de câpres; versez cette sauce sur le merlan au moment de servir.

Merlan frit (*Entremets*). Quand il est *ciselé*, vous assaisonnez le merlan avec une pincée de sel et une de poivre; vous l'humectez de lait avant de bien le rouler dans la farine. Faites le *frire* à *friture modérée* d'abord pendant 4 minutes, puis à feu très-vif pendant 3 minutes. La friture doit être blonde, sèche et croquante; égouttez, saupoudrez de sel, servez avec persil frit et citron.

Filets de merlans en turban. « Le turban de filets de merlans constitue une excellente *entrée*, peu chère, à laquelle on donne une grande élégance avec une truffe de la grosseur d'une petite noix. Je vais tâcher d'en traduire la recette en termes compréhensibles à tous.

« Enlever les filets d'une douzaine de merlans; supprimer la peau de la moitié de ces filets, les moins beaux, puis les piler dans un mortier. A la pâte qui en résulte, ajouter son poids de mie de pain à paner; même poids de beurre, des fines herbes hachées menu, sel, poivre, épices, et amalgamer au tout quelques jaunes d'œufs. Cette farce, ainsi faite, la disposer en couronne sur un plat et la couvrir de filets de soles,



Mesembryanthème.

placés de façon à simuler les plis d'un turban; les arroser de beurre fondu, les couvrir de bardes de lard très-minces, et par-dessus d'une feuille de papier beurré et les mettre à cuire sous un four de campagne.

« Après cuisson, enlever le papier et les bardes de lard; égoutter le beurre; semer, si on en a, un peu de truffe hachée ou finement émincée sur la crête du turban, et verser dans le milieu une *sauce italienne* blanche, dont je donnerai la recette. » (Le baron BRISSE.)

Merlans grillés (*Entrée*). Videz les merlans, essuyez-les, grattez-les ; laissez les foies, la laite et les œufs. Incisez légèrement les poissons en 5 ou 6 endroits de chaque côté. Faites-les mariner avec huile, persil, ciboules, échalotes hachés, du sel et du poivre ; faites-les griller sur un feu vif et arrosez-les avec le restant de la marinade. Lorsqu'ils sont cuits servez-les sur une sauce blanche aux câpres.

Merlan à l'italienne (*Entremets*). Ayez de beaux merlans; lavez-les, videz-les, coupez-leur la queue et les nageoires. Faites-les mariner pendant 4 heures dans de l'huile, du citron, des tranches d'oignons et du persil en branches; égouttez-les, farinez-les et faites-les frire.

Merles (*Cuis.*). Le merle, lorsqu'il est jeune et gras, constitue un aliment succulent, savoureux, légèrement stimulant et très-estimé. La chair réconfortante de cet oiseau convient aux personnes épuisées qui ont besoin de suivre un régime alimentaire très succulent; mais elle ne convient pas aux convalescents, surtout à la suite de maladies inflammatoires. Sous le nom de *merles de Corse*, il nous arrive de Bastia une grande quantité de ces oiseaux, dans des barils emplis de graisse fine. On les mange à la manière des ortolans et des bec-figues; mais avant de les faire cuire, on les plonge dans de l eau bouillante, pour les débarrasser de la graisse qui les enveloppe. Ajaccio en expédie aussi de grandes quantités en terrines. Cet excellent petit gibier doit sa saveur délicate au genièvre qui abonde en Corse et dont il recherche les graines.

Merluche (*Cuis.*). C'est le nom que reçoit la *morue sèche* et quelquefois le *merlus sec.*

Merlus. Il ne faut pas confondre ce poisson avec la *morue* et le *merlan*. Le merlus, d'assez difficile digestion, ne convient ni aux estomacs faibles, ni aux personnes convalescentes.

Quand il n'est pas très-dur, on vend ce poisson sous le nom de *merluche*; quand il est raide et sec, sous celui de stock-fish. C'est surtout en Flandre et dans le nord de la basse-Allemagne qu'on le réduit à ce dernier état. Il constitue alors une nourriture abondante et à bon marché qui est d'une grande ressource pour les classes pauvres.

Le merlus se prépare comme la morue.

Merluza (*Cuisine espagnole*). On a du cabillaud ou de la morue fraîche, que l'on coupe en tronçons. Dans une casserole, on met de l'huile, du sel, du persil et de l'ail hachés, un peu de safran, une pincée de farine ou du jus de citron. On fait revenir le tout en remuant continuellement. On y ajoute les tronçons de poisson; on remue et on fait cuire. Quand toute la surface du poisson est devenue bien blanche, on mouille avec de l'eau chaude, on donne un bouillon et on sert.

Mésembryanthème (*Hort.*). C'est une belle plante originaire, des Canaries et cultivée dans nos jardins en raison du bel effet qu'elle y produit pendant les journées de soleil. Ses tiges et ses feuilles se couvrent alors de vésicules transparentes semblables à de petits glaçons. On sème à la fin d'avril sur une terre sèche, meuble, à chaude exposition. On n'enterre pas la graine, mais on la fixe en la frappant avec le plat de la main ou avec une batte. Après la levée, on éclaircit, on sarcle et on arrose en temps de sécheresse.

Les feuilles les plus tendres peuvent s'associer au bouillon gras et aux fournitures. On peut aussi les assaisonner en épinards avec un peu d'oseille.

Méteil (*Conn. us.*). Mélange de blé et de seigle, ordinairement dans la proportion de deux parties de froment pour une de seigle. Le pain que l'on en obtient est savoureux et nourrissant.

Metheglin (*Con. us.*). Boisson anglaise que l'on fait avec du romarin, de la sauge, du thym, une partie de miel et deux parties d'eau. Elle est cordiale et sudorifique.

Métrite (*Med*). « Inflammation du tissu de l'utérus. Elle est aiguë ou chronique, simple ou puerpérale.

« I. MÉTRITE AIGUE SIMPLE. *Causes.* Elle est ordinairement occasionnée par quelque violence extérieure (coups, chute), ou par des manœuvres criminelles, dans le but de provoquer l'avortement; mais souvent aussi par la fatigue, et par la suppression subite des règles.

« *Symptômes.* Le malade ressent une *douleur* à la partie inférieure et médiane du ventre, *derrière la vessie;* cette douleur continue, s'irradie vers les lombes et les aines et augmente par la *pression*, par la toux, par les fortes inspirations et par la marche; il y a un sentiment de pesanteur au périnée, et le palper hypo-gastrique trouve le volume de l'utérus augmenté. Il s'y joint de la fièvre, de la céphalalgie, de la soif et parfois des nausées et des vomissements.

« *Diagnostic.* La cystite s'en distingue par une douleur plus superficielle, par le besoin fréquent d'uriner et par l'émission douloureuse de l'urine (tenesme vésical). La péritonite partielle fait éprouver des douleurs plus vives à la moindre pression. La simple congestion utérine peut simuler une métrite : ici les causes peuvent renseigner.

« *Traitement.* Antiphlogistiques, c'est-à-dire *sangsues* au bas-ventre ou aux aines, cataplasmes *légers* de farine de lin, lavements émollients, injections calmantes, bains de siége fréquents, diète et boissons tempérantes, enfin onguent napolitain en frictions, et faibles purgatifs répétés.

« II. MÉTRITE PUERPÉRALE, ou *fièvre puerpérale.* Elle survient chez les femmes récemment accouchées, à la suite d'un accouchement laborieux ou même sans cause appréciable. Celle qui se déclare peu de jours après l'accouchement peut se compliquer de plébite utérine, de péritonite, de putrescence utérine, et devenir mortelle.

« Les symptômes principaux sont la *douleur* hypogastrique, la tension et le *ballonnement* plus ou moins fort du ventre, un *pouls* petit et fréquent, une grande prostration, de l'agitation, une soif vive, la sécheresse de la langue, et souvent de la constipation. Parfois le *météorisme* est considérable; il survient des vomissements verdâtres et tous les symptômes d'une *péritonite* Celle qui est causée par une plébite utérine s'accompagne des symptômes de l'*infection purulente.*

« *Traitement.* Prévenir l'infection purulente en faisant chaque jour 4 ou 5 *injections* émollientes ou antiseptiques (décoction de quinquina) ; au début 8 à 10 sangsues sur les points douloureux, cataplasmes émollients plutôt froids que chauds, entre deux linges, frictions d'onguent napolitain, une ou plusieurs doses de calomel (75 centigr.), et, dans les cas graves, se comporter comme pour la péritonite. Sulfate de quinine s'il y a infection.

« III. MÉTRITE CHRONIQUE. On en distingue deux formes principales :

« La métrite avec *engorgement* et *induration*, et la métrite *ulcéreuse* ou granuleuse.

« 1° *Métrite chronique avec engorgement et induration des tissus.* Les symptômes sont latents, obscurs dans certains cas, mais le plus souvent l'hypocondre ou l'excavation du bassin est le siége d'une douleur sourde, continue, s'exaspérant par moment, surtout après les fatigues et aux époques menstruelles, s'accompagnant de tiraillements aux aines et aux lombes, d'une sensation de pesanteur vers le siége, et de dérangement dans la menstruation. Il s'y joint souvent des troubles digestifs, du météorisme, des accidents nerveux et hystériformes. Au toucher, on sent le col dur et plus volumineux qu'à l'état normal. Le spéculum le montre engorgé, rougeâtre, fournissant un mucus opaque plus ou moins abondant (catarrhe utérin).

« Les engorgements chroniques sont rares après l'âge critique, et plus rares encore avant l'âge de puberté. Les causes les plus communes sont les couches pénibles, la dysménorrhée et les passions. La durée en est longue.

« *Traitement.* Grands bains ou *bains de siége* fréquents, *injections quotidiennes* soit avec une solution iodée, soit avec une solution astringente au tannin, à l'alun, à l'acétate de plomb; soins hygiéniques, ferrugineux.

« Nous avons obtenu de bons effets des injections suivantes :

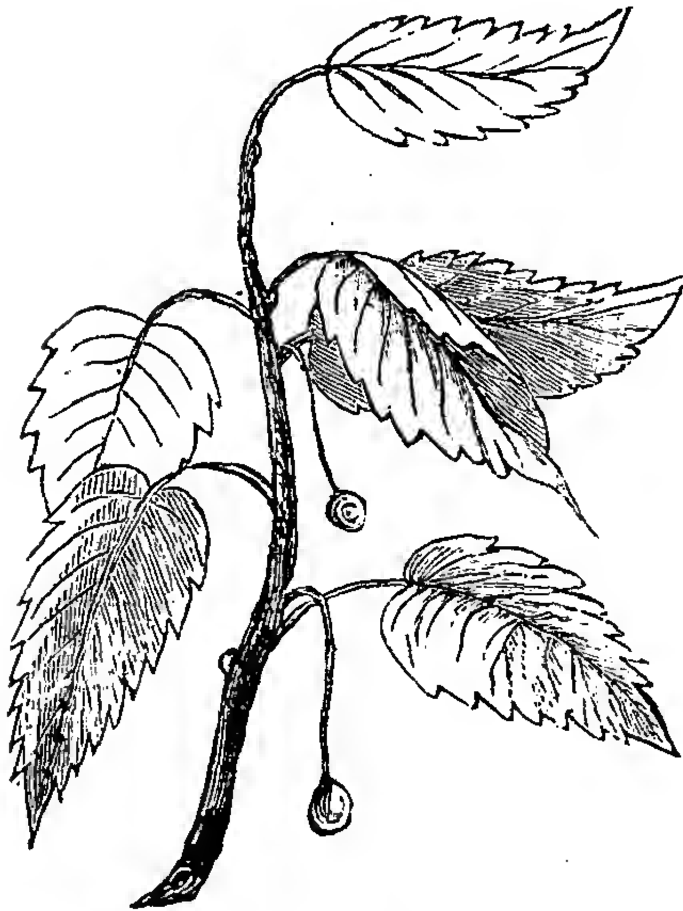
« Iodure de potassium, 4 gr.; teinture

d'iode, 20 gr.; eau, 1 litre; tanin, 10 gr.; teinture de cannelle, 10 gr.; eau 1 litre.

« Se servir un jour de l'une, un jour de l'autre.

« 2° *Métrite chronique ulcéreuse.* Comme son nom l'indique, elle est caractérisée par des *ulcérations* superficielles (érosions simples, rouges), ou plus ou moins larges et profondes, couvertes de petites fongosités saignant facilement (ulcères fongueux). Ces ulcérations s'accompagnent de la plupart des symptômes de la métrite indurée précédente et d'une *leucorrhée puriforme.*

« Le squirrhe s'en distingue par ses



Micocoulier.

caractères propres, notamment par les bosselures et la dureté de la tumeur, par la douleur lancinante et par les hémorrhagies.

« *Traitement.* Le même que pour la métrite indurée. On y ajoutera des cautérisations avec le nitrate d'argent, ou avec le nitrate acide de mercure et même avec le fer rouge, si l'ulcération a une surface mollasse et saignante. »

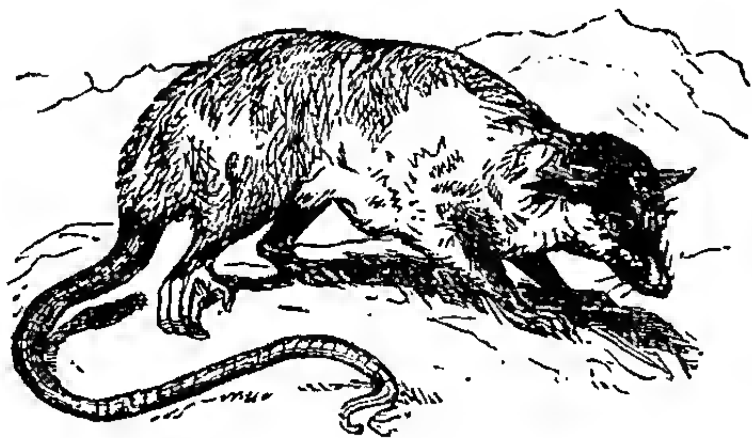
(Dr DUPASQUIER.)

Meubles (*Nettoyage des*). Faites fondre, à une douce chaleur, 125 gr. de cire jaune et 32 gr. d'orcanette en poudre; remuez le mélange pendant tout le temps qu'il reste sur le feu; passez-le à travers une grosse toile; ajoutez-y 125 gr. de térébenthine. Continuez d'agiter la composition jusqu'à ce qu'elle soit froide et conservez-la dans un vase bien fermé.

Pour en faire usage, vous étendez une petite quantité de cette composition, sur le bois, au moyen d'un morceau d'étoffe de laine, et ensuite, vous frottez vivement avec un autre morceau de laine jusqu'à ce que le poli soit parfait et ne prenne plus aux doigts.

Pour les meubles de couleur jaune, vous remplacez l'orcanette par du bois jaune.

Manière de lustrer les meubles. On peut lustrer les meubles, en appliquant dessus, après les avoir nettoyés, la composition suivante, qui porte le nom de lait de cire :



Marmose.

Faire fondre, dans un demi-litre d'eau et à une faible chaleur, 200 gr. de potasse; ensuite, faire bouillir dans cette lessive, pendant une demi-heure 120 gr. de cire blanche coupée en petits morceaux. En refroidissant, la cire s'épaissit, se fige à la surface comme du savon blanc; on la broie avec de l'eau pour l'appliquer sur les meubles.

MEUBLES DE LAQUE. Le vinaigre et les autres acides rougissent l'or des laques; on prendra donc des précautions pour n'en point laisser tomber dessus.

On rend aux meubles de laque leur vernis primitif et leur couleur noire en les exposant, pendant la nuit à la gelée blanche ou sur la neige.

Meulière (*Conn. us.*). La meulière est un composé de concrétions quartzeuses, dont le tissu est criblé de trous.



ROSE DI DIJON

(Rose Pompon)

Imp. Lemercier Paris

Il y en a de deux espèces : l'une qui se trouve par bancs ou grandes masses, propres à faire des meules de moulins d'une seule pièce; et l'autre, en roches ou morceaux isolés, épars dans les campagnes, avec laquelle on forme les meules de plusieurs pièces. Il y en a qui se débite en petits morceaux et que l'on emploie alors comme moellons. Ces moellons produisent la meilleure maçonnerie, ce qui provient de ce que le mortier s'y attache fortement en s'insinuant dans toutes les cavités et de ce que la meulière résiste, sans altération, à toutes les influences atmosphériques. Pour les parements, le bel aspect de la meulière fait qu'on la substitue souvent à la pierre de taille.



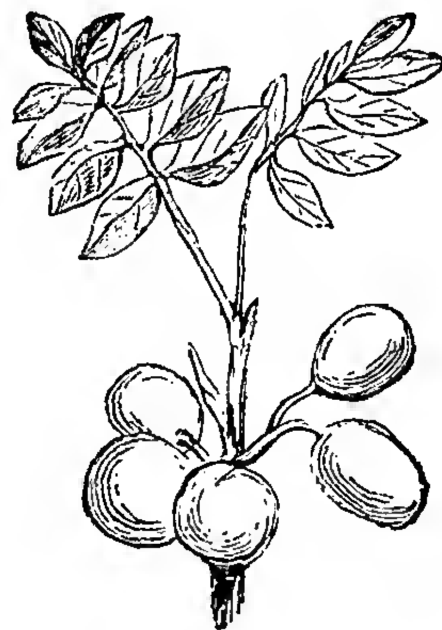
Mococo.

Meunier (*Cuis.*). Nom vulgaire d'une espèce d'able que l'on appelle aussi *chevaine*. Le meunier se cuit à l'étuvée, comme la carpe; on ajoute à cette étuvée de l'eau-de-vie que l'on fait brûler.

Mexico (*Liqueur de*). Faire macérer pendant 8 jours, dans 4 litres de bonne eau-de-vie, les écorces de 5 citrons, d'un cédrat (ou de 2 oranges) et 10 gr. de vanille, en mêlant à ces substances les sucs des fruits qu'on exprime et 2 kilos de sucre. Filtrer au bout de 8 jours et mettre en bouteilles.

Mica (*Conn. us.*). Minéral qui entre dans la composition de la plupart des roches ignées et qui est principalement formé de silice et d'alumine. Il est tantôt blanc, tantôt jaune ou noirâtre, avec un éclat souvent métallique ; on le divise facilement en lames minces ou en paillettes miroitantes. On en fait des poudres brillantes pour l'usage du bureau et, dans le nord de l'Asie, des carreaux de vitres.

Micocoulier (*Conn. us.*). Le genre micocoulier renferme une trentaine d'espèces, parmi lesquelles on cultive dans le midi de la France, le *micocoulier austral* ou *bois de Perpignan* ou *fabrecaulier* ou *fabreguier*. C'est un arbre qui atteint une hauteur d'environ 15 mètres, produit un fruit astringent, sucré, agréable et noirâtre, de la forme et de la grosseur d'une petite cerise. Il croît naturellement dans le midi de la France et peut être cultivé en pleine terre sous



Monbin

e climat de Paris. Son bois est un des plus flexibles de nos pays; il est employé pour la charpente, le charronnage et la menuiserie.

Il faut au micocoulier une terre fraîche et légère à une exposition chaude. On le multiplie en pépinière par semis de graines stratifiées et par drageons enracinés. Dans son premier âge, on l'abrite contre le froid.

Miel. Le miel, dont les qualités varient suivant les climats qui l'ont produit et les plantes sur lesquelles il a été recueilli, est généralement adoucissant et laxatif. Par son mélange avec l'eau, il produit l'hydromel (Voy. nos articles *Apiculture* et *Hydromel*.)

Miel rosat. On l'emploie en garga-

rismes, pour les ulcérations et les inflammations de la bouche. Faire infuser 35 gr. de feuilles de rose dans 125 gr. d'eau et ajouter à l'infusion 250 gr. de miel. Pour faire usage de ce miel, le mélanger avec un liquide approprié, dans les proportions de 1 ou 2 parties de miel pour 5 ou 6 de liquide.

Miel violat. Comme le précédent, en employant 50 gr. de fleurs de violettes et 150 gr. de miel pour 125 gr. d'eau.

Miel de romarin ou Miel anthosat. Comme les précédents, en employant 25 gr. de fleurs récentes de romarin, 15 gr. de feuilles et 100 gr. de miel.

Miel (*Sirop de*). Les habitants de la campagne qui veulent employer le miel en remplacement du sucre pour faire des *confitures*, auront soin de clarifier leur miel et de le réduire en sirop de la façon suivante : mettez, par exemple 2 kilog. de miel commun avec 1 litre d'eau et 500 gr. de charbon de bois, sec, sonore, débarrassé, autant que possible, de tout fumeron. Faites chauffer à feu doux, écumez ; retirez ensuite les charbons et laissez achever la cuisson jusqu'au degré que vous désirerez. Vous aurez soin de remuer souvent. Ce sirop est absolument semblable au sirop de sucre.

Migas ou Mies (*Cuis. espagnole*). On met une gousse d'ail dans 200 gr. d'huile bien chaude. Lorsque la gousse est revenue, on la retire. A la place, on met dans l'huile quelques petites miettes de pain, auxquelles on fait acquérir une belle couleur. Alors on ajoute 400 gr. de lait (ou 400 gr. d'eau et un peu de sel); on mêle, on remet sur le feu et; au premier bouillon, on ajoute un kilo de pain coupé en petits dés, gros comme le bout du doigt; on remue jusqu'à ce que le pain soit bien imbibé.

Ce mets est goûté de tout le monde en Espagne ; chez les riches, on le sert en couronne sur le plat avec du chocolat au lait versé au milieu.

Migraine (*Méd.*). « La migraine, comme l'ont pensé Romberg et Axenfeld, est une névralgie cérébrale qui siége tantôt dans une seule moitié du cerveau, tantôt qui est bornée à une seule région de la tête, au front, au sourcil, à la tempe, à l'occiput; qui est souvent accompagnée de vomissements et de troubles de la vue et qui se manifeste par accès d'une durée et d'une intensité variables.

« La migraine s'annonce assez fréquemment le matin, à l'heure du lever, par des malaises, une lassitude physique et morale, par quelques frissons et du dégoût des aliments, quelquefois par des bourdonnements d'oreille et des obscurcissements de la vue. Ces symptômes ne tardent pas à être suivis d'une douleur violente qui se localise à une des régions que nous avons indiquées et qui s'étend ensuite aux parties voisines. Les malades éprouvent des sensations différentes dont la plus fréquente est celle qui consiste dans les mouvements brusques du cerveau ; ils ne peuvent supporter ni la lumière, ni le bruit.

« En appliquant le doigt sur les artères temporales, on les sent battre violemment et chaque battement correspond à une douleur plus vive. Le malaise devient général, les envies de vomir se renouvellent plus ou moins fréquemment, mais ne sont pas toujours suivies d'effet.

« Après une période de temps plus ou moins longue, entrecoupée d'accroissement et de diminution de la douleur, les malades sont souvent pris de sueurs ou d'hémorrhagie nasale et finissent par s'endormir. Généralement, ils se réveillent guéris.

« Le retour des accès est très-variable pour chaque malade et on ne peut sous ce rapport rien préciser.

« Il existe des rapports sympathiques très-étroits entre le cerveau et l'estomac. La migraine, on le sait, enlève l'appétit et produit des nausées et des vomissements. Les violentes émotions ont aussi un retentissement sur l'estomac. J'ai constaté bien souvent depuis quelques années des troubles digestifs chez certains commerçants qui n'avaient pas d'autre origine que l'embarras de leurs affaires. Réciproquement les troubles de l'estomac agissent sympathiquement sur la tête et déterminent des migraines.

« Certains troubles de la vue proviennent, comme nous l'avons déjà dit, de migraines habituelles : Valsalva a rapporté l'observation d'une dame de Bologne, que les migraines rendaient totalement aveugle pendant qu'elles duraient, ordinairement trois jours, et qui

recouvrait la vue dès que les douleurs finissaient.

« Camerarius a vu un fait analogue : c'était un homme que de violentes migraines rendirent tout à coup aveugle et qui recouvra la vue subitement, dès que le laudanum lui eut procuré du sommeil et ôté les douleurs.

« Tout le monde sait que certaines migraines sus-orbitaires proviennent des affections des dents. Nous avons lu dans l'ouvrage de Fauchart, l'histoire d'une femme tourmentée d'une migraine cruelle qui résista à tous les remèdes, mais qui céda de suite à l'extraction de deux dents cariées, qui en étaient la seule cause.

« Certaines migraines dépendent fréquemment aussi des maladies chroniques, de la goutte, du rhumatisme, de la syphilis, dont elles sont un des symptômes principaux et constants.

Traitement. « Le traitement de la migraine comprend deux indications : agir sur la cause, c'est la médication dominante, qui est extrêmement variable, et calmer la douleur. Cette seconde indication se trouvera remplie par un des moyens suivants :

« 1° Solution. Eau distillée, 100 gr.; bromure de potassium, 4 gr.; sirop d'écorce d'orange amère, 30 gr.

« A prendre en trois fois à un quart d'heure d'intervalle.

« 2° Infusion de café, 100 gr.; chlorydrate de morphine, 0 gr. 02.

« On fait dissoudre le chlorydrate de morphine dans le café, et on le prend en deux fois, à dix minutes d'intervalle. Cette médication doit être prise de préférence quand la migraine est liée à des troubles digestifs.

« 3° On a réussi souvent à la faire avorter en prenant 2 grammes de guarana au moment où se fait sentir le commencement de l'accès. »

(Dr E. Dupouy.)

Mijoter (*Terme de cuisine*). Cuire lentement et à petit feu.

Mil ou **Millet** (*Bot.*). Parmi les espèces de ce genre de graminées, nous citerons comme pouvant servir à l'alimentation humaine :

1° Le *petit mil*, dont les graines, ordinairement réservées chez nous, pour les petits oiseaux, sont utilisées en certains pays, pour la nourriture des hommes. On les dépouille de leur enveloppe et on les fait cuire dans le lait. En Italie, on en fait, avec une addition de lait, des gâteaux nourrissants et rafraîchissants. Dans l'antiquité, on en obtenait un pain, dont l'usage a été abandonné, parce qu'il était lourd et indigeste.

2° Le *Sorghio* on *millet d'Afrique* ou *millet d'Inde* qui fournit un aliment excellent et nourrissant.

(*Agric.*). Le millet se sème, après les gelées, dans une terre substantielle, plus légère que forte, bien ameublie et bien fumée. On enterre peu la graine; on sarcle souvent, pendant les premiers temps de la végétation; on l'éclaircit ensuite de façon à laisser entre chaque tige un espace de 25 à 30 centimètres.

Millefeuille (*Bot.*). Cette plante vivace, nommée aussi *herbe aux charpentiers* ou *herbe aux coupures*, se rencontre sur le bord des chemins et dans les lieux incultes. Elle est remarquable par ses feuilles très-découpées, à segments très-fins, très-étroits, terminés par une petite pointe. Ses fleurs blanches ou rosées forment une espèce d'ombelle au sommet de la tige ou des rameaux.

Le millefeuille était vanté autrefois contre un grand nombre de maladies. On l'utilise encore dans certains cas d'hémorrhoïdes. En infusions : de 5 à 20 gr. de la plante pour un demi-litre d'eau bouillante ; chaque jour 3 tasses, une le matin, une à midi et la dernière le soir.

Comme vulnéraire, on applique le millefeuille pilé sur les coupures.

La décoction de cette plante s'applique autour du mamelon des nourrices, à l'aide de petites compresses, pour guérir les gerçures.

En injection, cette décoction est utile contre les flueurs blanches.

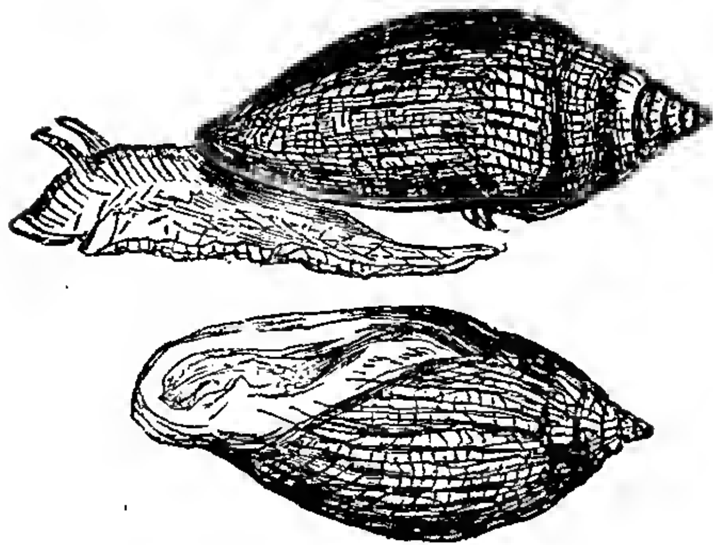
Millepertuis (*Méd.*). Cette plante, appelée aussi *barbe de Saint-Jean* ou *Chasse-Diable*, est vivace et se trouve dans les terrains secs. Froissée entre les doigts, elle répand une odeur aromatique résineuse. Ses propriétés se rapprochent de celles des baumes et des résines.

Le millepertuis est utile surtout contre les catarrhes; il calme la toux et modifie avantageusement la nature des crachats. Il est mieux supporté que le goudron ou la térébenthine. Infusion de 15 à 30 gr. de la plante dans 1 litre

d'eau bouillante; de 2 à 6 tasses par jour.

Milouins (*Conn. us.*). Palmipède du genre canard. Les milouins nous arrivent du nord de l'Europe, en octobre, par troupes de 20 à 40 individus. Ils descendent dans les pays méridionaux et jusqu'en Égypte. Leur chair est très-estimée (Voy. notre article CANARD.)

Mincemeat (*Cuis.*). Garniture d'invention anglaise, pour les tartelettes. Elle permet de les conserver pendant plusieurs mois sans aucune altération. Pour l'obtenir, on prend 250 gr. de langue de bœuf bouillie, à moins qu'on préfère le filet de bœuf rôti; 500 gr. de raisins de caisse dont on enlève les pe-

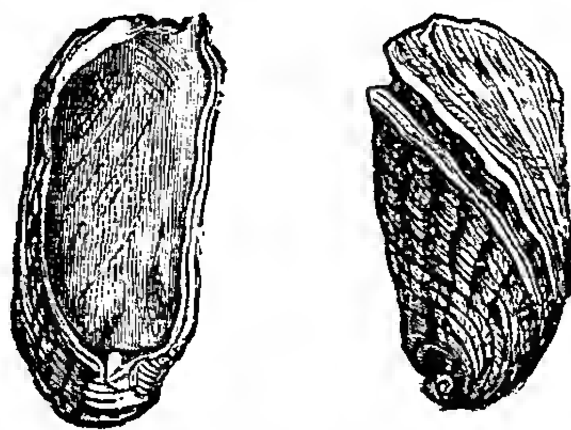


MOLLUSQUES
Midas.

pins; 500 gr. de raisins de Corinthe bien épluchés et bien lavés; 500 gr. de pommes d'une bonne espèce; 500 gr. de graisse de rognon de bœuf sans peaux ni nerfs; quand on a haché séparément et très-finement ces divers articles, on les mêle avec 750 gr. de sucre en poudre; 250 gr. de cédrat confit, coupé en petits dés, une demi cuillerée à café de gingembre, la moitié d'une muscade rapée, une pincée de girofle en poudre, l'écorce d'un citron finement haché, un quart de litre d'eau-de-vie. Le mélange étant bien fait, on en emplit un pot de grès où l'on a passé de l'eau-de-vie; on le tasse fortement, et on recouvre d'un papier imbibé d'eau-de-vie. La durée de la macération est de huit à dix jours; alors le mincement est fait. Un peu d'eau-de-vie qu'on y ajoute de temps en temps permet de le conserver pendant plusieurs mois.

S'agit-il de l'employer, on garnit les moules à tartelettes avec une pâte légère, et même avec des rognures de feuilletage; cela fait, on met dans chaque moule, une cuillerée à bouche de mincemeat. On applique sur la pâte, dont a mouillé les rebords, un rond de feuilletage très-mince, également très-légèrement humecté d'un peu d'eau, et saupoudré de sucre fin. Les tartelettes ainsi garnies, se cuisent en une demi-heure, dans le four chauffé comme pour le feuilletage. On évite qu'elles prennent trop de couleur, en les protégeant d'une feuille de papier.

Mince-pie ou PATÉ DE NOEL (*Cuis. anglaise*). Ayez 1 kilog. de bœuf maigre débarrassé de toute partie dure, 2 kilog.



MOLLUSQUES
Stomate argentine.

de gras de porc haché, 4 kil. 1/2 de pommes en tranches, le suc et les zestes de 2 citrons, 1 bouteille de bon vin blanc, une noix de muscade, 8 gr. de clous de girofle, 2 gr. de macis, 2 gr. de piment (le tout en poudre). Mêlez; placez dans une terrine à pâté; faites cuire 1 heure et 1/4 à feu doux. Au lieu de 2 kilog. de pommes, on peut employer 3 kilog. de groseilles et 1 kilog. 500 gr. de pommes.

Minuties importantes (Voy. notre article SAVOIR-VIVRE).

Mirliton (*Pâtiss.*). Entremets difficile à diriger pour les estomacs faibles.

En voici la formule: ayez un litre de feuilletage à 12 tours; faites-en une abaisse de 5 millimètres d'épaisseur. Au moyen d'un coupe-pâte rond et cannelé, faites de cette abaisse 30 rondelles que vous placerez, chacune, sur un moule à tartelettes, d'un diamètre de 54 millim. et creux de 15 millim. Ayez,

dans une terrine, 2 œufs entiers et 2 jaunes d'œufs ; ajoutez-y 125 gr. de sucre en poudre, 95 gr. de macarons écrasés, un peu de sel, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger ou de la vanille ; mélangez en ajoutant peu à peu 65 gr. de beurre tiède. Fouettez bien ferme 2 blancs d'œufs ; mêlez-les avec le tout ; garnissez vos rondelles de pâte avec cette préparation ; masquez vos mirlitons avec du sucre passé au tamis de soie ; lorsque le sucre est fondu, semez dessus quelques grains de gros sucre ; faites cuire à feu modéré ; servez chaud ou froid *ad libitum*.

On peut faire des mirlitons aux amandes, aux pistaches, au chocolat, à la marmelade d'abricots. Il suffit, pour cela d'ajouter une de ces substances aux macarons pilés. On peut également varier les parfums.

Mirobolanti (*Liqueur italienne*). Myrobolans, 100 gr. ; storax calamite, 25 gr. ; laurier sauce, 100 gr. ; santal citrin, 50 gr. ; alcool à 85° C., 8 lit. 5.

Faites macérer 24 à 36 heures, distillez et rectifiez pour obtenir 8 litres d'esprit, puis ajoutez :

Eau de roses, 4 décil. ; eau de cannelle de Chine, 5 centil. ; sucre raffiné, 11 kilog. 2 ; eau, 1 lit.

Miroton (*Cuis.*). Mélange de viande, d'oignon et de pommes de terre fricassées, ou de lard, de champignons et de fines herbes. C'est un aliment indigeste dont les convalescents et les estomac faibles doivent s'abstenir.

BŒUF EN MIROTON (*Entrée*). On passe sur le feu des tranches d'oignon avec un peu de beurre. Lorsqu'ils sont presque cuits, on ajoute une pincée de farine et on remue jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. On mouille alors avec du vin blanc (ou avec de l'eau vinaigrée), on sale, on poivre. On fait bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit et qu'il ne reste plus de sauce. On ajoute des tranches de bœuf bouilli, on laisse un instant sur le feu et on ajoute, si l'on veut, un peu de moutarde.

MIROTON DE POMMES. Peler 8 ou 10 pommes bien saines, de préférence des pommes de reinette ; les débarrasser du cœur au moyen d'un vide-pommes ; les couper en tranches, les faire mariner pendant 3 ou 4 heures dans une terrine avec du sucre et de la cannelle en poudre, un demi-verre d'eau-de-vie et un jus de citron. Les égoutter ; garnir de marmelade de pommes et de marmelade d'abricots mêlées ensemble, un plat qui aille sur le feu ; ranger les tranches de pommes autour et au-dessus, en forme de dôme ; mettre le plat au four, ou sur des cendres chaudes avec le four de campagne par-dessus, jusqu'à ce que les pommes aient pris bonne couleur.



Moissons.

Mitonner (*Terme de cuis.*). Faire cuire longtemps à petit feu.

Mites (*Insectes nuisibles*). Les mites ou *artisons* appartiennent au genre *acare*. (Voy. notre article INSECTES.)

Mixtures (*Méd.*). Médicaments liquides, ordinairement composés d'alcools, de teintures spiritueuses, d'huiles essentielles ou volatiles et autres produits de même nature. On ne les prend que sur une ordonnance du médecin.

Mixture alcaline de Biett. Contre les maladies de la peau. Bicarbonate de soude, 12 gr. Sirop de fumeterre, 500 gr. Une cuillerée à soupe matin et soir.

Mococo (*Conn. us.*). Mammifère quadrumane du genre maki, commun à Madagascar.

Moëlle (*Conn. us.*). On appelle ainsi la substance huileuse, grasse, liquide pendant la vie, qui remplit la cavité des os. Celle qui se trouve dans la cavité des os longs de certains grands quadrupèdes est employée en cuisine et sert à la préparation de certains mets qu'elle rend agréables et onctueux.

La moelle est nourrissante, mais, indigeste il faut donc en user avec modération ; elle ne convient ni aux tempéraments bilieux, ni aux tempéraments qui digèrent difficilement.

MOELLE ÉPINIÈRE. C'est le long cordon nerveux, à peu près cylindrique, situé dans le canal des vertèbres et dont la nature est identique à celle du cerveau.

La moelle épinière des grands quadrupèdes sert comme base de certains mets, comme garniture de ragouts, de tourtes, etc.

Elle est nourrissante et ingeste.

MOELLE VÉGÉTALE. C'est le cordon contenu dans l'étui médulaire, situé au centre de la tige des végétaux. La moelle de certaines plantes sert à l'alimentation (Voy. SAGOU).

Moellons. Sous le rapport de leur nature, les moellons se divisent en 3 espèces principales :

1° Les *moellons de roche*, très-résistants ; employés pour les murs et les massifs ;

2° Les *moellons de banc-franc*, légers lorsqu'ils sont secs ; employés pour murs de clôture et bâtiments en élévation ;

3° Les *moellons tendres*, faciles à tailler, employés pour parements.

Moha (*Agric.*). Cette graminée se distingue du millet commun par un épi plus court et par des tiges plus grêles et plus nombreuses. On l'emploie comme fourrage (sec ou vert) pour la nourriture des vaches et des chevaux.

On le cultive en toute terre, pourvu qu'elle ne soit ni argileuse, ni sablonneuse. Quand il est destiné à porter graine, on le sème en mai ; pour le fourrage, on peut le semer successivement à différentes époques jusqu'à la mi-juillet. Du reste, on doit ne le semer qu'après les gelées, car il craint le froid. Il faut de 10 à 12 kil. de semence par hectare, moins quand le moha est destiné à porter graine. Pour prévenir la carie, on chaule les semences et on les sulfate avant de les confier à la terre.

Moisson (*Agric.*). Il vaut toujours mieux commencer les moissons trop tôt que trop tard, surtout lorsqu'il s'agit de récoltes d'avoine, qui ne doivent jamais mûrir sur pied. Les céréales, coupées un peu vertes, doivent rester un peu plus longtemps sur la javelle ; elles y prennent de la qualité. Il n'y a donc aucun inconvénient à mettre la faucille dans un champ un peu avant la complète maturité du grain, parce que, malgré la rapidité de la récolte, on ne peut guère la terminer avant que le grain soit trop mûr, et alors, malgré toutes les précautions, on en perd une grande partie.

Moissonneuses (*Agric.*). Il est indispensable aujourd'hui de posséder un ou plusieurs de ces instruments dans toute exploitation un peu importante. Nous ne pouvons faire de réclame en faveur d'aucun des systèmes qui ont été admis dans nos diverses expositions. Nous dirons seulement que les machines françaises ne nous paraissent pas inférieures aux machines anglaises ou américaines que nous avons vu fonctionner. Ni les unes ni les autres ne sont parfaites, sans doute, mais en attendant des perfectionnements qui les rendent plus pratiques, elles peuvent remédier au manque de bras dans les campagnes.

Mollé (*Conn. us.*). Genre de plantes auquel appartient le *poivrier d'Amérique*, originaire du Pérou. Avec la pulpe de ses fruits, écrasés dans l'eau, on fait une boisson rafraîchissante, très-usitée

dans l'Amérique méridionale. Voir MONBIN.

Mollusques (*Conn. us.*). Animaux qui n'ont ni squelettes ni membres articulés. On les divise en :

Céphalopodes, qui ont le corps en forme de sac d'où sort une tête couronnée de longs tentacules garnis de suçoirs. Le céphalopode le plus remarquable est la *seiche*.

Gastéropodes, qui se meuvent à l'aide d'un disque charnu ou pied qui va, en avant, se terminer à la tête. Les limaces, les colimaçons, les coquillages sont autant de gastéropodes.

Acéphales (sans tête), ou bivalves : huîtres, moules, coquilles, etc.

Momordique (*Voy.* ELATERIUM).

Monbin (*Conn. us.*). Genre de térébinthacées parmi lesquelles on cite :

1° Le *Poivrier d'Amérique*, à fruits doux, acides, d'une odeur suave et d'un goût agréable ; on en fait des marmelades que l'on exporte en Europe ;

2° L'*arbre de Cythère*, à fruits dont la saveur se rapproche de celle des pommes reinettes. Cet arbre, originaire de Taïti, a été acclimaté à l'île de France.

Monder. C'est débarrasser des amandes de leurs pellicules, après les avoir préalablement jetées, pendant un instant, dans de l'eau bouillante, pour faciliter l'opération.

Monesia. Astringent préconisé contre les hémorrhagies, la diarrhée, le purpura, le scorbut. — *Dose :* 1 à 2 grammes, en extrait, sirop, pilules.

Morée (*Hort.*). Parmi ces plantes qui se rapprochent des *iris*, nous citerons, comme formant l'ornement des parterres :

La *Morée de la Chine* ou *Iris tigrée*, la *Moree fausse Iris* et la *Morée frangée*, qui viennent en pleine terre à une bonne exposition ; on les arrose abondamment en été, et on les couvre en hiver. Pour les multiplier on les sème sur couche en terrine, ou bien on sépare les pieds en mars.

Morelle (*Conn. us.*). Genre important des solanées. Parmi les nombreuses espèces qui composent ce genre, nous citerons :

1° La *morelle tubéreuse* ou *pomme de terre* (Voy. ce mot);

2° La *morelle mélongène*, dont nous avons parlé à notre article AUBERGINE ;

3° La *tomate*, dont nous nous occuperons à son ordre alphabétique ;

4° La *morelle triangulaire*, dont on mange les feuilles au Malabar ;

5° La *morelle des montagnes*, plante herbacée des montagnes du Pérou. Les racines tuberculeuses de cette espèce sont très-recherchées des Indiens, qui les mangent dans des soupes et dans des ragoûts ;

6° La *morelle noire*, plante européenne, répandue dans les lieux cultivés, le long des enclos ; elle sent le musc d'une manière prononcée. On la néglige, mais elle pourrait être utilisée ; ses feuilles remplacent, sans désavantage, les épinards.

Les propriétés de la morelle sont tout à fait différentes suivant l'époque à laquelle on la récolte. Emolliente et adoucissante au moment de la floraison, elle devient narcotique lorsqu'arrive la maturité des fruits. Du reste, elle est irrégulière dans son action, ce qui en fait proscrire l'emploi à l'intérieur. Mais à l'extérieur, elle est recommandable. On applique les feuilles fraîches pilées sur les ulcères douloureux, le cancer, les gerçures du mamelon, les hémorrhoïdes. On emploie sa décoction pour laver les parties enflammées ou pour faire des bains locaux dans les cas d'abcès, de brûlures ou de contusions.

Décoction : de 30 à 50 gr. dans un litre d'eau.

Morille (*Cuis.*). Voir notre article CHAMPIGNONS.

Morphine (*Méd.*). Presque inusitée ; on préfère les sels ; — les plus employés sont le chlorhydrate et le sulfate. — Dose : à l'interieur, de 1 à 2 centigr. ; à l'extérieur, jusqu'à 5 centigr.

La morphine, alcali végétal qui s'extrait de l'opium, est un des narcotiques les plus violents. On l'emploie sous forme de sel (*acétate de morphine*), à très-faible dose pour calmer les douleurs nerveuses, et pour procurer quelque soulagement aux malades que la souffrance prive de sommeil.

L'empoisonnement par la morphine se combat au moyen du café à l'eau très-fort (Voy. *Empoisonnements*).

Morsures (*Méd.*). « Il en existe de deux sortes : dans les unes, il n'y a pas d'autre effet que la blessure ; dans les autres, la morsure est, en outre, le moyen d'introduire dans le corps un

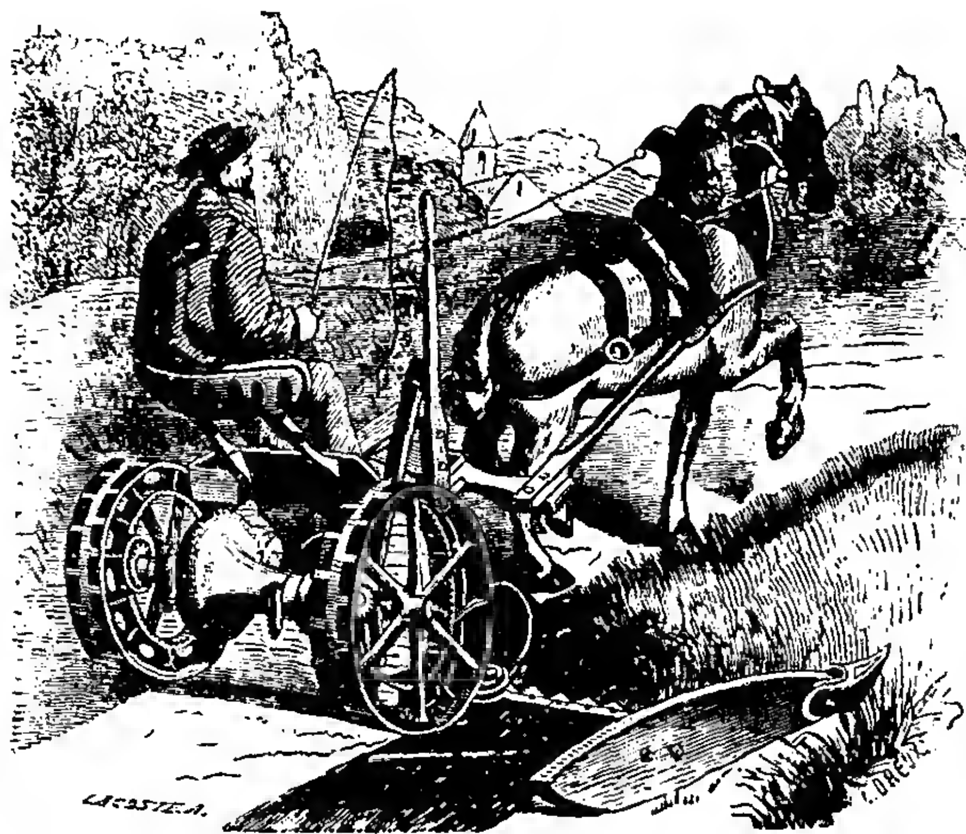
venin ou un virus. On trouvera ces derniers accidents aux mots *Piqûres, Serpents, Vipères, Chiens enragés, etc.* Ici, il ne sera question que de la morsure simple non venimeuse. La morsure ressemble à une piqûre, à une coupure ou à une contusion, suivant que la dent qui l'a produite était pointue, tranchante ou plate. Mais, il n'y a pas que les animaux pourvus de dents qui fassent des morsures ; les oiseaux qui ont un bec fort, les coqs, les canards, les oies, les perroquets, font des morsures tout aussi sérieuses. Le chien, le chat, le loup, sont les animaux qui mordent l'homme le plus souvent ; le bœuf et la vache mordent rarement, et leur morsure serait peu dangereuse, parce qu'ils n'ont pas de dents de devant à la mâchoire supérieure. Les morsures les plus graves sont celles du cheval et du mulet, parce qu'une fois qu'ils mordent une partie, ils ne lâchent pas prise, et il arrive même quelquefois qu'ils arrachent le morceau.

« Pour les morsures ordinaires, on peut se borner à des compresses d'eau salée froide, qu'on maintient sur la plaie.

« Si l'on soupçonne l'animal d'être enragé, agir comme nous l'indiquons à l'article *Rage.* »

Mort. « L'homme n'est sur la terre que passagèrement. Il meurt, au bout d'un certain nombre de jours ou d'années, et la mort, en rendant à l'âme son indépendance et sa liberté, abandonne le corps à l'action des lois physiques, qui le décomposent et n'en laissent bientôt plus de traces. L'homme ne meurt pas toujours de la même manière. Le plus souvent, il succombe à un accident ou à une maladie; c'est la mort accidentelle. Plus rarement, hélas! il meurt par le seul effet de l'âge; c'est la mort naturelle ou sénile. Le but de la médecine, et plus encore de l'hygiène, est d'arriver à ce que les hommes ne meurent plus que de leur mort naturelle. Ce progrès se réalise tous les jours, et les recensements ont prouvé que, depuis la Révolution française, la vie moyenne du Français a augmenté de dix ans. Quant à la vie qui ne se termine pas par maladie ou par accident, sa durée moyenne est de 75 à 90 ans. Il est rare que la vie se prolonge jusqu'à 100 ans et les faits de longévité au delà de cet âge sont réellement extraordinaires. On en connait jusqu'à 150 et 175 ans.

« *Mort naturelle.* — Dans la mort naturelle, la vie ne s'éteint pas brusquement, subitement. La première fonc-



Moissonneuse à cheval.

ion qui disparaît, c'est l'aptitude à la génération; puis, les facultés intellectuelles. La marche devient plus difficile, soit par manque d'énergie des muscles, soit par raideur des articulations, et plus encore par la faiblesse du cerveau. Le corps se voûte, les sens s'émoussent, la vue, l'ouïe se perdent; puis le tact, l'odorat; enfin le goût. La circulation diminue, et par suite, la chaleur. La respiration est difficile, la digestion incomplète; de là, l'amaigrissement. A force de diminuer, la respiration et la circulation cessent, et la mort est arrivée.

Mort accidentelle. — Les causes qui,



Morelle noire.

survenant dans le cours de la vie, peuvent l'interrompre, viennent du dehors ou du dedans.

« Celles qui viennent du dehors, sont d'abord celles qui détruisent nos organes, comme les coups et les blessures, les poisons, la privation ou la viciation des substances que le corps doit consommer pour s'entretenir. Les causes qui nous viennent du dedans sont les maladies.

« Ces différentes causes, suivant leur force, peuvent nous faire mourir avec une rapidité plus ou moins grande; de là, il y a trois manières de mourir : lentement, rapidement ou subitement. Nous dirons un mot de chacune de ces manières de mourir.

« *Mort lente.* — Ici, la mort est graduelle comme dans la mort naturelle, c'est-à-dire, partielle et successive; mais, il y a une grande différence dans la manière dont les choses se passent. Dans la mort naturelle, la mort semble nous gagner du dehors au dedans; elle commence par les organes extérieurs et finit par le cœur. Dans la mort lente, les fonctions s'altèrent ou se perdent dans un autre ordre. Ce sont les fonctions de l'organe malade qui cessent les premières et entraînent, plus ou moins rapidement, la cessation des autres, suivant leur plus ou moins grande importance pour la conservation de la vie. Ce genre de mort n'offre guère que quatre grands types : la mort par le cerveau, la mort par le cœur, la mort par les poumons et la mort par l'intestin, c'est-à-dire que le phénomène qui domine est le délire, la paralysie, l'hydropisie, la diarrhée ou simplement la consomption.

« *Mort rapide.* — C'est celle qui survient après quelques semaines ou après quelques jours de maladie. Son mode le plus ordinaire est la fièvre. Ce sera de même, suivant l'organe pris, le délire, l'angoisse, l'asphyxie, etc.

« *Mort subite.* — Elle est causée par la rupture du cœur, d'un anévrisme; par une syncope, par une hémorrhagie dans certaines parties du cerveau. La vie cesse tout à coup, sans que l'on en ait conscience.

« MORT RÉELLE, *mort apparente, signes de la mort.* — Lorsque l'homme est mort, la putréfaction qui s'empare de son corps en fait, pour les vivants, un objet dangereux et repoussant; c'est pour cela que les peuples ont pris l'habitude de brûler, puis d'embaumer, et enfin d'enterrer les corps. Mais, une question formidable s'est tout de suite posée : La personne que l'on va brûler, embaumer ou enterrer est-elle bien morte, et n'est-elle pas dans un état de mort apparente? Ne va-t-on pas commettre un homicide, au lieu de rendre un pieux devoir? Jamais, assurément, question plus grave n'a été posée aux médecins et aux officiers municipaux chargés de l'administration des décès. Bien qu'on ait multiplié et raconté trop facilement des histoires plus ou moins

fausses de léthargie, il en est quelques-unes que personne ne peut nier. La chose avait eu lieu pour un gentilhomme normand de la cour de Charles IX, François Civille, qui signait ses actes en ajoutant la qualité de *trois fois mort, trois fois enterré, trois fois ressuscité par la grâce de Dieu*. Un médecin célèbre, nommé Winslow, fut enseveli deux fois, et il faut ajouter que si des malades réputés morts et prêts à être déposés dans le cercueil ont été rendus à la vie, combien d'autres, ignorés, sont descendus vivants et seulement endormis dans la tombe! Pour montrer avec quelle prudence il faut déclarer qu'un homme est mort, nous rapporterons l'histoire suivante : au mois de novembre 1843, un mendiant de profession, nommé Perrigaud, est trouvé, un matin, gisant sur la route de Nantes à Vannes, près du bourg de Sautron, où il avait bu. On le croit mort, on déclare le décès, on procède à la levée du cadavre et on le met sur de la paille, en attendant le délai légal pour l'enterrer. Le lendemain, quand on vient pour l'ensevelir, il se réveille et demande ce qu'on lui veut.

« Ce fait, à lui seul, parle assez à l'imagination pour montrer toute l'importance des renseignements que nous donnons ici avec quelques détails, et combien il est nécessaire que chacun connaisse les signes de la mort réelle.

« Les signes auxquels on reconnaît la mort sont les suivants : la respiration cesse; le cœur finit de battre; la face devient cadavéreuse; le globe de l'œil s'affaisse ; il se fait, sur la surface de l'œil, un enduit glaireux; le corps se refroidit; la peau devient livide ; les doigts se rétractent; les membres se raidissent; enfin la putréfaction commence.

« On le voit, le passage de la vie à la mort n'est pas brusque, subit, mais successif, et quand la respiration a cessé et que le cœur ne bat plus depuis plusieurs heures, la barbe pousse encore. Mais, on est dans l'usage de regarder comme moment de la mort celui où la personne rend le dernier soupir, bien qu'à ce moment la mort ne soit pas complète et que le cœur batte encore; pour le médecin, la mort n'existe que quand le cœur a cessé de battre tout à fait.

« Quand on assiste à l'agonie d'un mourant, les choses sont faciles à reconnaître : on note le dernier soupir, comme l'heure de la mort, et, bientôt, la putréfaction qui commence indique que l'on ne s'est pas trompé. Mais, dans le cas où il n'y a pas d'agonie, ou dans le cas où personne n'a assisté aux derniers moments de l'individu, malgré la présence des signes constatés plus haut, il faut chercher à rappeler à la vie, par tous les moyens possibles, moyens que nous avons indiqués à chacun des genres de mort imprévue (voyez les mots *Noyés, Pendus, Asphyxiés*, etc.). Il faut, non-seulement essayer de rappeler à la vie, mais l'essayer avec persévérance, surtout quand la mort apparente a eu lieu par asphyxie, à moins que la putréfaction ne soit commencée. Il y a trop d'exemples où la vie a pu être ramenée au bout de plus d'une heure de soins, pour qu'on ne tente pas d'y arriver, quand même on n'en aurait nullement l'espérance. Aussi, la précaution prescrite de tout temps de ne procéder à l'inhumation que 24 heures, au moins, après le décès constaté est-elle une loi des plus sages. C'est pour cette même raison qu'il faut toujours veiller les morts, pendant ces 24 heures, pour le cas où l'on aurait pu se tromper et déclarer mort quelqu'un qui ne l'était pas. Le fait raconté plus haut en est une preuve suffisante. »

(Dr DEHAUT).

Mortadelle (*Cuis.*). On appelle ainsi des saucissons d'Italie qui constituent une alimentation des plus indigestes.

Mortier (*Conn. prat.*). On emploie quelquefois l'argile pour relier les moellons et surtout les briques. La même substance, mêlée avec du sable, peut être employée pour la construction des foyers et, en général pour toutes les constructions susceptibles d'être exposées à une forte température.

Le *mortier commun* se compose de : 3 parties de gros sable et 1 partie de chaux éteinte, le tout battu et corroyé avec une suffisante quantité d'eau.

Le *mortier fin* se prépare avec : 2 parties de sable fin et doux, très-pur et 1 partie de chaux éteinte.

Le *mortier hydraulique* pour les constructions exposées à l'humidité ou aux infiltrations, s'obtient avec : 1 partie de sable fin, 1 partie de briques pilées et 1 partie de chaux éteinte.

Morue (*Cuis.*). Ce poisson de la famille des *gades* se pêche dans les mers septentrionales de l'Europe et de l'Amérique, principalement sur les côtes de Terre-Neuve et aux attérages des îles Miquelon et Saint-Pierre.

La morue fraîche qui se mange en France provient de la Manche et de la mer du Nord. Sa chair est tendre, blanche, ferme, feuilletée et de bon goût. La morue fraîche est plus agréable à manger et de plus facile digestion que la morue sèche et salée.

Cette dernière est toujours coriace et indigeste.

Le foie et la langue de la morue constituent des mets assez recherchés et délicats.

La vessie aérienne, appelée *naut* ou *noucs* n'est pas moins considérée.

L'huile que l'on retire du foie de ce poisson, est l'objet d'un commerce immense.

Enfin les œufs salés de la morue, servent, sous les noms de *rogue* ou de *résure*, à la pêche de la sardine.

Cuisson de la morue salée. La morue salée doit avoir la chair blanche et la peau noire. On la fait dessaler dans l'eau pendant 2 ou 3 jours, en changeant l'eau matin et soir. Pour la faire cuire, on la met dans de l'eau froide sur le feu; au moment où l'eau est sur le point de bouillir on l'écume et on la retire de dessus le feu. On la couvre et on la laisse ainsi pendant un quart d'heure. Eusuite, on égoutte la morue et on l'accommode d'une des manières suivantes :

A la maître d'hôtel (Entrée). Après l'avoir fait cuire comme ci-dessous, on la met dans un plat avec un bon morceau de beurre manié de persil et de ciboule hachés, de gros poivre, de la muscade râpée, une cuillerée de verjus ou de vinaigre; on fait chauffer, on retourne le poisson et on sert.

Aux pommes de terre (Entrée). Comme à la maître d'hôtel; au moment de servir, entourez le poisson d'une bonne garniture de pommes de terre cuites à l'eau salée.

A la béchamel (Entrée). Lorsqu'elle est cuite comme il a été dit, déchirez la morue par petits filets et mettez-la sur le feu pendant 5 minutes sur une béchamel.

Au fromage (Entrée). C'est la morue à la béchamel, à laquelle on ajoute du fromage de Gruyère et du parmesan râpés. On dresse la morue sur le plat; on la passe avec un mélange de mie de pain et de fromage; on l'arrose de beurre et on fait prendre couleur au moyen du couvercle de tôle ou du four de campagne.

Au gratin (Entrée). La morue étant cuite comme il a été dit, on la coupe en morceaux, on la saute dans une bonne béchamel, on y ajoute un morceau de beurre, du persil, des champignons hachés fin, du poivre et de la muscade. On beurre un plat qui aille au feu, on y sème un peu de mie de pain, on y met la morue, en dôme; on garnit le tour du plat avec des croûtons trempés dans un œuf battu; on sème de la mie de pain sur la morue; on l'arrose de beurre fondu et on fait gratiner blond avec feu dessus et dessous.

A la sauce aux câpres (Entrée). Lorsqu'elle est cuite comme il a été dit, on la dresse encore chaude, dans le plat à servir; on l'arrose d'une sauce blanche aux câpres à laquelle on ajoutera du beurre d'anchois.

Morue à la provençale (Entrée). Après l'avoir fait cuire comme nous l'avons dit, on la dresse, dans un plat, sur un lit d'échalottes, d'ail, de persil, d'oignons (le tout haché), de tranches de citron sans peau, et de poivre, lit sur lequel on a versé deux cuillerées d'huile et une égale quantité de beurre fondu. Par dessus la morue, on établit une autre couche des mêmes assaisonnements. On fait cuire avec feu dessus et dessous.

Bouillabaisse de morue (six personnes). « Placer sur le feu, dans une grande casserole, deux cuillerées à bouche de poireaux émincés avec du beurre ou de l'huile d'olive; laisser blondir puis mouiller avec deux litres d'eau; ajouter quelques pommes de terre, du persil en branches, demi-feuille de laurier, une gousse d'ail non épluchée, un peu de safran, du sel et du poivre et laisser bouillir. Quand les pommes de terre sont presque cuites, incorporer un beau morceau de morue bien dessalée. Un quart d'heure suffit à la cuisson. Couper alors des tranches de pain dans un plat creux, verser le bouillon dessus et dresser la morue sur un plat en l'entourant de pommes de terre.

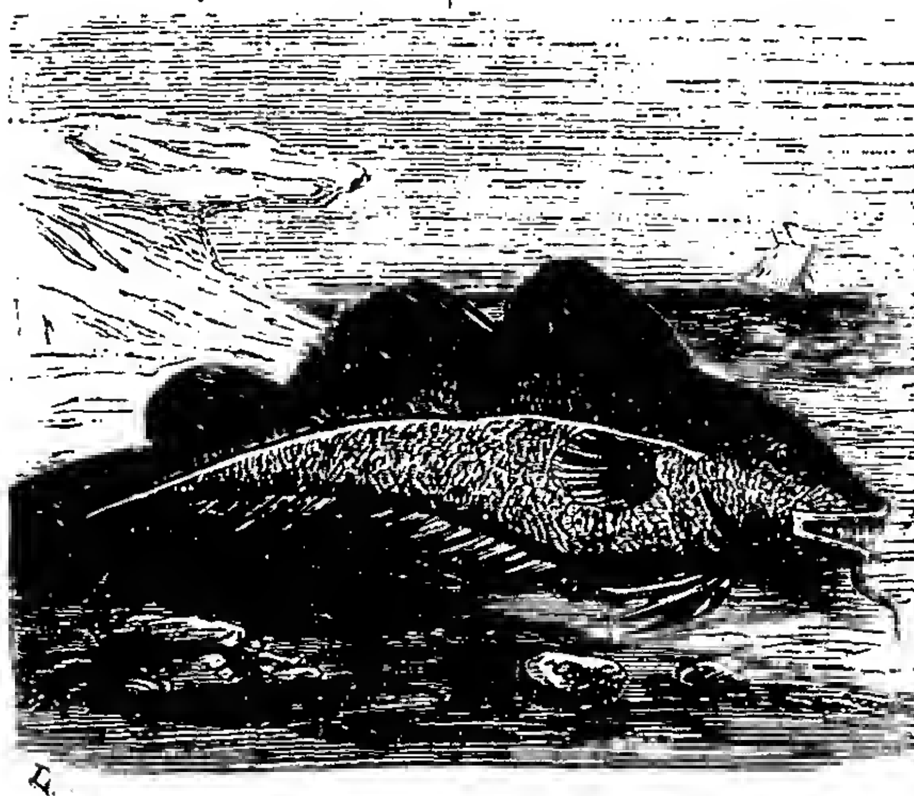
Servir en même temps du beurre fondu est un luxe.» (Le baron BRISSE.)

Brandade de morue. « On m'a prié d'indiquer la préparation de la *brandade de morue*. J'ai consulté, à cet égard, les ouvrages des illustrations culinaires du midi de la France, dont voici le résumé :

« La morue doit tremper, pendant quarante-huit heures, dans de l'eau quatre ou cinq fois renouvelée; on la met ensuite au feu dans de l'eau froide, la couvrant entièrement. Au premier bouillon, retirer du feu le vase qui la contient, jeter dedans un verre d'eau froide et le couvrir. Un quart d'heure après, égoutter la morue, l'éplucher, la mettre dans une casserole, exprimer dessus le jus d'un citron, et imprimer à la casserole un mouvement de rotation continuel, pendant qu'une autre personne y verse, goutte à goutte, de l'huile d'olive aussi bonne que possible. Quand la morue est liée et épaissie au point de s'attacher à la casserole, quoiqu'on continue à la remuer fortement, y verser doucement, en remuant toujours, un demi-verre de lait; la morue se détachera d'elle-même. Continuer alors d'y incorporer de l'huile, et quand, enfin, elle sera devenue comme de la crême, y mêler quelques tranches de truffes, du persil haché menu et un peu d'orange amère; le tout passé un instant au feu, avec de l'huile.

« Qui ne redoute pas l'ail peut en faire ajouter un peu.

« *La brandade de morue*, dont la perfection dépend surtout du mouvement donné à la casserole, car il opère seul l'extrême division des parties de ce poisson assez coriace, ne doit jamais bouillir et cependant être tenue excessivement chaude.» (Le baron BRISSE.)



Morue.

Moscatelle ou HERBE MUSQUÉE (*Méd.*). Petite plante vivace, qui se trouve dans les bois humides du nord et du centre de la France. Elle répand une odeur de musc très-prononcée. Elle jouit de propriétés qui rappellent celles du musc, quoiqu'elles soient moins énergiques. On l'emploie dans les maladies nerveuses, les attaques de nerfs, les spasmes et les crampes. En infusion de 10 à 15 gr. par litre d'eau.

Mou (*Cuis.*). Nom vulgaire donné aux poumons de quelques quadrupèdes servant à l'alimentation. Le mou de veau est le seul qui serve en cuisine, dans les ménages peu fortunés; les poumons de bœuf et de mouton n'étant bons qu'à être distribués aux chats.

Le mou de veau, peu nourrissant, indigeste, d'un goût fade peu agréable,

perd généralement, en raison des assaisonnements dont on l'accompagne, les propriétés rafraîchissantes et adoucissantes que l'on se plait à lui prêter.

On en obtient cependant des bouillons adoucissants, que l'on prépare en coupant du mou par morceaux et en le faisant bouillir avec des jujubes, du cerfeuil et des navets.

On prépare encore, avec les poumons du veau, un sirop adoucissant, pectoral et rafraîchissant appellé *sirop de mou de veau.*

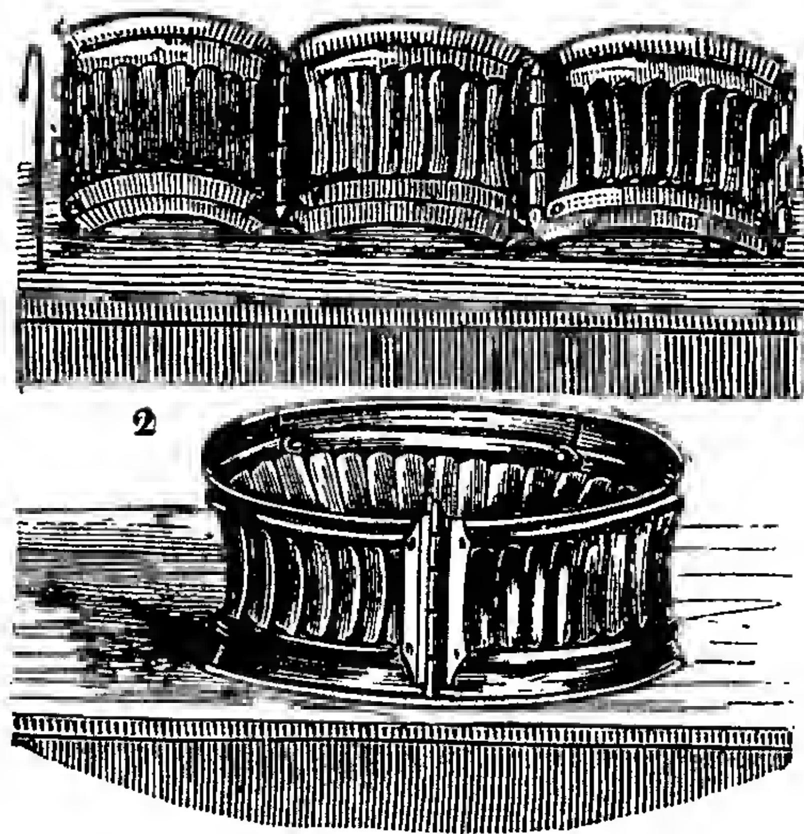
Mou de veau a la poulette (*Entrée*). On coupe un mou de veau en morceaux carrés que l'on fait dégorger à l'eau tiède, puis blanchir à l'eau bouillante pendant quelque temps. Ensuite on les rafraîchit et on les égoutte. On les jette dans une casserole, sur un morceau de beurre fondu; on remue avec une cuiller de bois. Lorsque le mou est revenu, on le saupoudre de farine et on agite le tout, pour le mêler, on mouille avec du bouillon; on ajoute un bouquet garni, des champignons, du sel, puis des petits oignons. Quand le mou est cuit, on dégraisse la sauce et on la lie au jaune d'œuf. On y ajoute un filet de vinaigre.

Mou de veau au roux (*Entrée*). Après l'avoir préparé comme ci-dessus on le passe dans un roux, on le mouille avec du bouillon, on ajoute du sel, du poivre, des champignons, et des petits oignons; avant de servir, on dégraisse la sauce et, si elle n'a pas assez de couleur, on y ajoute un peu de sucre brûlé.

Mou de veau au blanc (*Entrée*). Faire dégorger un mou de veau en changeant plusieurs fois l'eau; le blanchir; le remettre à l'eau froide; le couper en petits morceaux. Le mettre ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, une pincée de farine; on prend soin de ne pas laisser prendre couleur au beurre; on mouille avec du bouillon; on ajoute du poivre, du sel, du persil, des ciboules, du thym et du laurier. A demi-cuisson, on ajoute des petits oignons et des champignons. Au moment de servir, on lie aux jaunes d'œufs, et on ajoute un filet de vinaigre.

Mou de veau en matelote (*Entrée*). Lorsque le mou est dégorgé comme il a été dit, on le fait cuire à demi dans de l'eau saléee, poivrée et vinaigrée.

D'autre part on fait revenir du lard et des petits oignons dans une cuillerée



MOULE A PATÉ

1. Moule ouvert. — 2. Moule fermé.

de farine; on en fait un *roux;* on y ajoute un verre de vin, un verre d'eau et un bouquet garni. On y met le mou pour en achever la cuisson; on dégraisse et on sert.

Sirop de mou de veau, contre les rhumes, les catarrhes, les toux opiniâtres, etc. Prendre 1 kil. de mou de veau, 2 kil. d'infusion de dattes, 100 gr. d'infusion de raisins de Corinthe, de consoude, de racines de réglisse, de feuilles de pulmonaire et 2 kil. de sucre. On fait bouillir toutes ces substances jusqu'à consistance de sirop; on passe; on clarifie aux blancs d'œufs et on met en bouteilles. Dose : de 10 à 40 gr. pur ou étendu dans une tisane béchique.

Mouette (*Conn. us.*). Oiseau de mer de l'ordre des palmipèdes que l'on rencontre sur les plages de toutes nos côtes. Leur chair désagréable sert, pendant les temps de disette, de nourriture aux peuples de l'extrême Nord.

Mouflon (Voy. notre article *Mouton*).

Mouiller (*Terme de cuisine*). C'est ajouter, pendant la cuisson d'un mets, un liquide quelconque appelé *mouillement.*

Moule (*Cuis.*). Mollusque acéphale et bivalve, dont une espèce, la *moule marine* est comestible. Elle est abondante sur les côtes d'Europe où on en fait une grande consommation. C'est un aliment assez agréable, mais des plus indigestes. On doit, de préférence, les manger de septembre à avril; mais dans tous les cas, on évitera d'en faire abus; elles ne conviennent ni aux convalescents ni aux estomacs délicats. On les choisira aussi fraîches que possible, lourdes et de grosseur moyenne.

Empoisonnement par les moules marines. Il arrive quelquefois que par suite de leur altération, de substances vénéneuses dont elles se nourrissent, de la présence d'un insecte dans leur corps ou de la prédisposition de certains estomacs, les moules produisent des accidents qui sont de véritables empoisonnements fort dangereux si on ne les arrête pas à temps.

Très-souvent il suffit d'un litre ou même d'un demi-litre d'eau acidulée avec du vinaigre, pour faire disparaître toute indisposition. Si cela ne suffisait pas et si les symptômes d'empoisonnement persistaient, il faudrait d'abord provoquer les vomissements au moyen de 10 centigr. d'émétique dissous dans un verre d'eau et pris en trois fois, à cinq minutes d'intervalle.

Administrer ensuite une petite cuillerée d'éther sulfurique par quart de verre d'eau ou en faire respirer au malade; si l'on n'avait pas d'éther, on pourrait se servir d'eau de mélisse, d'eau-de-vie ou d'eau de Cologne.

Lorsque les douleurs sont passées on peut donner au malade pour le calmer une infusion de fleur d'oranger qu'on prépare comme le thé.

Il est prudent, pour débarrasser les bivalves de tout principe délétère, de les faire dégorger, pendant cinq à six heures dans de l'eau que l'on renouvelle plusieurs fois. Elles rejettent les impuretés qu'elles peuvent contenir.

Potage aux moules (*Entrée*). Lavez bien les moules, mouillez-les d'un verre de vin blanc, ajoutez un bouquet de persil, thym, laurier et faites-les ouvrir sur le feu. Aussitôt ouvertes, épluchez-les et tenez-les au chaud dans une soupière, passez le bouillon à la serviette, remettez-le au feu pour le lier avec un morceau de beurre manié, ajoutez une pointe de poivre de Cayenne; deux cuillerées de crème double; quelques feuilles d'oseille coupées très-fin, versez le tout sur les moules et ajoutez des lames de pain séchées au four (Extrait du *Figaro*).

Moules à la marinière (*Entrée*). Après les avoir nettoyées, ratissées et lavées à plusieurs eaux, on les met dans une casserole avec du vin blanc (1 verre pour 4 litres de moules), ou avec une cuillerée de vinaigre ; on ajoute des carottes en tranches, de l'oignon et du persil hachés, du thym, une gousse d'ail, un peu de sel, du poivre, 2 clous de girofle et gros comme un œuf de beurre. On place la casserole sur un feu vif; on la couvre pendant un instant; on la découvre ensuite; on saute les mollusques, on retire ceux qui s'ouvrent : ils sont cuits; on saute continuellement pour le faire ouvrir. A mesure qu'on les retire de la casserole, on leur enlève une de leurs coquilles et on les débarrasse des petits crabes qui pourraient s'y trouver. On établit les moules dans un grand plat creux avec une partie de leur cuisson tirée à clair. Le reste de la cuisson peut entrer dans la composition d'une soupe à l'oignon.

Moules à la poulette (*Entrée*). On les fait cuire comme les moules à la marinière. On les établit dans un plat creux ainsi qu'il a été dit. On fait une sauce à part avec un morceau de beurre, une pincée de farine, un peu de la cuisson des moules; on lie aux jaunes d'œufs. On verse cette sauce sur les moules et on sert.

Moules à la béchamel (*Entrée*). Sur les moules établies dans un plat, comme ci-dessus, on verse une sauce béchamel.

Moules en hâchis (*Entrée*). Comme les *Huîtres en entrée*.

Moules à l'oseille (*Entrée*). « Les moules (il les faut belles), étant bien nettoyées, les faire ouvrir sur le feu; les détacher de leurs coquilles, puis les piquer de très-fins lardons assaisonnés de persil haché et poivre, puis les sauter au beurre en les assaisonnant d'épices et les servir sur une farce d'oseille nouvelle. »

(Le baron BRISSE.)

Moules à la Villeroi (*Entrée*). Mettre les moules à ouvrir dans une casserole avec un verre de vin blanc; les sortir de leurs coquilles; les tremper froides et une à une dans une *sauce Villeroi* chaude; les poser séparément sur une table et laisser la sauce refroidir; les paner avec soin; les frire de belle couleur et les servir avec une garniture de persil frit.

« *Sauce Villeroi.* Mêler sur le feu, dans une casserole, du beurre à de la farine; y ajouter un peu de jambon cru et haché, quelques rondelles d'oignons, deux ou trois champignons émincés, un petit bouquet garni et un clou de girofle; mouiller avec du bouillon ou de l'eau; laisser réduire de moitié; passer à la passoire; réchauffer la sauce; la lier avec des jaunes d'œufs et la maintenir chaude. »

(Le baron BRISSE).

Moules DE PATISSERIE. « Ils sont extrêmement nombreux et tellement, qu'il faut les diviser en plusieurs séries : 1° *en moules de forte pâtisserie;* 2° *en moules d'entremets;* 3° *en moules de pâtisserie friande,* ou de petit-four.

« *Moules à timbales.* Dans la première série, viennent d'abord les *moules de pâté froid* ou *chaud,* à timbale. Ils sont de deux sortes : tantôt ils sont en couronne, c'est-à-dire destinés à mouler seulement la *bande* du tour, ou paroi du pâté; tantôt ils ont un couvercle plus ou moins élevé, destiné à mouler la partie supérieure. Ces moules sont en cuivre rouge ou bien en fer-blanc; ce dernier métal convient surtout aux moules en couronne cannelés. On en fait de ronds, d'ovales, à cône tronqué, en dôme plus ou moins élevé, et de toute autre forme. Ces moules ne conviennent guère que pour les pâtés usuels de moyenne grandeur, ou bien dans les maisons bourgeoises. Pour les pâtés soignés de grande dimension, et dans les hôtels, il faut dresser et décorer comme nous le dirons plus bas.

« *Moules à gâteaux de Savoie,* à gros biscuit de fécule pour fortes pièces; ils se terminent pour l'ordinaire en cône tronqué, et offrent beaucoup d'élévation. Cette forme est gracieuse, mais de très-habiles pâtissiers la condamnent, parce qu'ils prétendent avec raison qu'elle nuit à la cuisson du biscuit. Effectivement, par cette disposition, une très-petite surface de la pâte se trouve en contact avec la chaleur de l'âtre du four, et la masse, que cette chaleur ne peut pénétrer assez vite, se dissout, et tombe en sirop au fond du moule; de cette manière le biscuit, au sortir du moule, s'abaisse et forme de désagréables plissements. Pour prévenir cet inconvénient, ayez des moules cylindriques, dont la partie supérieure soit, à 54 ou 81 millimètres près, de largeur égale à la base. Si vous voulez absolument que le biscuit soit de très-grande hauteur et présente un cône parfait, faites dans de petits moules graduellement plus resserrés, d'autres biscuits que vous superposerez sur le grand. Par ce moyen, on peut même rendre peu élevé le biscuit qui sert de base, et l'on obtient la même hauteur en ajoutant encore un deuxième biscuit presque aussi fort, quoique plus étroit que le premier. La réussite est certaine alors, mais cette méthode paraîtrait quelque peu bourgeoise dans les grands hôtels.

« *Moules à pâte d'office.* Ces moules ne sont autre chose qu'une feuille de fer-blanc découpée, représentant en relief un dessin quelconque. Les moules à pâte d'amandes sont à peu près pareils.

« *Moules ou caisses à brioche.* Ils

sont plus simples encore, puisqu'ils se composent d'une rondelle de carton, collée solidement autour d'un cylindre de même matière, au moyen de bandes de papier fort, enduites de colle de farine et d'une légère dissolution de pâte forte. Pour une brioche de 6 kilog., la rondelle doit avoir 27 centimètres de diamètre, et la bande de carton destinée à faire le cylindre, 81 centimètres de longueur et 33 centimètres de hauteur. Il est bon de donner jusqu'à 38 centimètres vers le rejoint, afin de saisir plus aisément la caisse, qui, du reste, doit être revêtue, au dedans comme au dehors, de papier blanc bien collé.

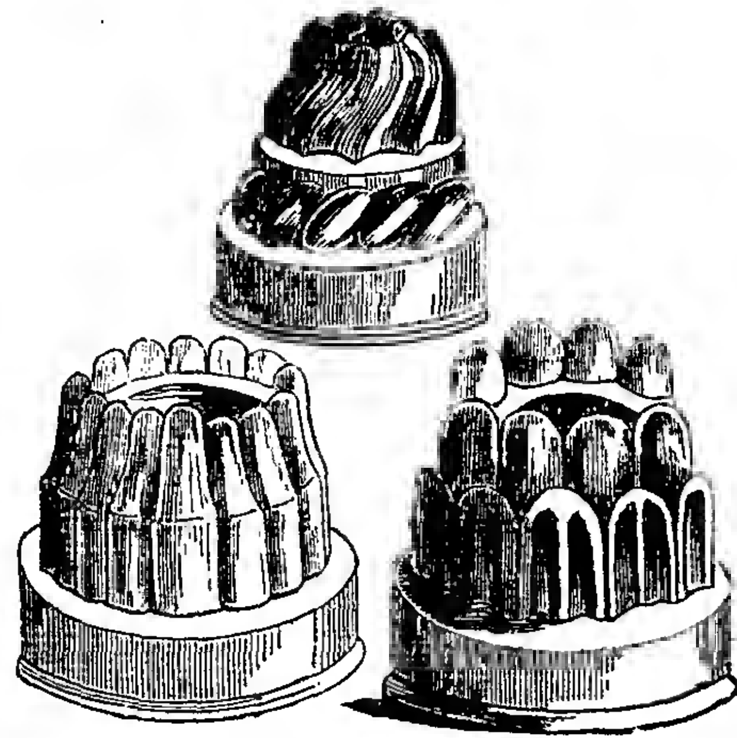
« *Moules à nougats.* Ces moules sont creux, en fer-blanc, les formes en sont très-nombreuses : choisissez-les gracieuses, mais tâchez qu'elles permettent d'agir avec facilité, car la nécessité de mouler le nougat en plaçant les amandes à l'intérieur, donne beaucoup de peine quand le moule a des parties trop resserrées dans leurs contours. Les moules à nougats peuvent aussi servir pour gâteaux de mille feuilles, croque-en-bouche, poupelins, sultanes; mais alors ils doivent être généralement unis.

« Les moules propres à obtenir des objets sphériques ou en boule sont toujours en dôme, c'est-à-dire qu'ils représentent seulement la moitié de la sphère. On commence par mouler une partie, en étendant à l'intérieur la pâte choisie, puis on recommence après avoir démoulé. On réunit ensuite ces deux moitiés parfaitement semblables. Cette sorte de moule est très-favorable: l'exécution est facile, l'aspect riche, distingué. D'ailleurs, les objets ainsi moulés sont susceptibles de recevoir les ornements les plus gracieux, tels qu'aigrettes de sucre filé, bouquets de fleurs en sucre ou de fleurs artificielles, feuillages en pâte d'office ou d'amande colorée pour imiter la touffe de feuilles de l'ananas, etc. On peut aussi représenter des globes célestes ou terrestres.

« La base est pour l'ordinaire encore plus heureuse. Ces globes portés sur le dos d'une figurine bronzée représentant le géant Atlas, sur des socles élevés, en forme de cône tronqué, sur une colonne cylindrique, sur un vase élégant, au milieu d'une gerbe, ou même simplement d'une large coupe, ont une grâce toute particulière. Ils réussissent parfaitement pour nougats, sultanes, croque-en-bouche de génoises ou autres pâtes d'amandes, meringues montées, etc.

« De moyenne ou de petite dimension, les sphères ou boules couronnent fort agréablement le sommet des grosses pièces.

« *Moules de chartreuses, flans,* etc. Ces préparations exigent quelquefois des moules d'une disposition spéciale. Ainsi, pour confectionner le flan de poires à la *germanique*, je me sers, d'après Carême, du moule suivant. Il est en fer-blanc; le fond est mobile, c'est-à-dire qu'il se détache des parois de



Moule de crèmes moulées.

forme cylindrique; ces parois sont en deux parties égales, et se réunissent par deux charnières que l'on fixe par de petites goupilles en gros fil-de-fer. A la base des parois doit se trouver une rainure circulaire pour emboîter le fond.

« Quant à la seconde série de moules, ils diffèrent seulement de dimension, puisqu'ils doivent servir à mouler les mêmes préparations de pâtisserie que reçoivent les grands moules. Ainsi, la pâte à biscuit se met à la fois dans le moule des gâteaux de Savoie et les petits moules de biscuits ordinaires.

« *Petits moules divers.* Outre cela, le pâtissier a besoin d'un grand nombre de petits moules particuliers pour *made-*

deleines, fanchonettes, tartelettes, mirlitons; de moules plats à darioles (qui servent pour les petites croustades), de moules variés pour petits nougats. Je m'abstiens de donner quelques détails sur ces instruments, parce qu'ils sont de même matière (en fer-blanc); que chaque espèce a diverses variétés, et qu'enfin je les ferai connaître suffisamment en traitant, d'une part, de ces diverses préparations, et d'autre part de la pâtisserie pittoresque.

« *Les moules à poudings* doivent être en forme de dôme ou demi-sphériques, en fer-blanc, profonds de 122 millimètres, et larges de 189 millimètres. Un couvercle doit les fermer exactement : ce couvercle est une rondelle repliée tout autour et percée de trous comme une écumoire. Le dôme est également percé.

« *Les moules à charlottes* sont unis, tantôt cylindriques, tantôt octogones.

« *Les moules à gelée* sont, pour l'ordinaire, profondément cannelés, afin de représenter une rangée de colonnes circulaires. Au milieu est une sorte de cornet servant à la fois pour manier le moule et pour former le vide au centre. Ces moules, plus ou moins modifiés, selon le genre particulier que l'on veut donner aux mets délicats qu'ils renferment, couviennent aussi pour les blancs-mangers et les fromages bavarois.

« Les moules en cuivre doivent toujours être maintenus dans un état parfait de propreté et d'étamage, si on veut travailler proprement et éviter les accidents. Si, par accident, on les a bossués, ils peuvent être réparés au marteau. Les moules en fer-blanc ont besoin aussi d'être entretenus et nettoyés avec soin. Une fois bossués, ils ne sont guère réparables. Quels qu'ils soient, les moules doivent, après avoir servi, être lavés, essuyés, bien séchés et conservés dans un lieu sec à l'abri de la poussière. »

(Encyclopédie Roret.)

Moulins (*Conn. us.*). Bien que la vapeur soit aujourd'hui le moteur le plus maniable que l'industrie puisse employer, l'eau et le vent étant les agents les moins coûteux, il ne faut point négliger d'en tirer tout le parti possible. L'emploi de l'eau est toujours préférable parce que l'on n'a pas encore trouvé un moyen d'accumuler la force motrice du vent, de manière à l'employer ensuite uniformément.



Moulin.

Moulin a café (*Econ. dom.*). Il est toujours utile de posséder un moulin à café dans un ménage; à la campagne, cet ustensile est indispensable; autrement, on serait obligé de faire provision de café moulu, et nous avons dit, à notre article *café*, qu'il faut le moudre seulement au moment du besoin.

De tous les moulins à café, le plus solide et le plus simple est celui que montre un de nos dessins. Il est en fer et on le fixe à une table au moyen d'une vis de pression.

Moulin à poivre. Il en est du poivre comme du café. La seule manière d'être fixé sur son authenticité, c'est de le moudre soi-même; sinon, on peut être certain qu'il est plus ou moins falsifié. Il est donc utile de posséder un moulin à poivre; ordinairement, cet appareil sert pour la muscade et pour les autres épices.

Mais pour la muscade, il est préférable d'avoir un petit *râpe-muscade,* instrument beaucoup plus expéditif.

Moulin à julienne. C'est un petit instrument en fer-blanc, expédiant et taillant assez vite les racines en filets qui tombent dans un tiroir placé au-dessous du moulin.

Mouron des champs (*Hort.*). Plante annuelle commune dans les champs cultivés. Il y a deux sortes de mouron :

Le *mouron des oiseaux* ou *morgeline,* dont les oiseaux sont très-avides; ils en mangent les grains, les fleurs et les feuilles. Tous les animaux domestiques s'en nourrissent également;

Et le *mouron rouge* ou *anagallide,* qui est, au contraire, un poison pour les oiseaux.

Dans les jardins d'agrément, il forme de jolis massifs qui portent des fleurs pendant tout l'été. On le sème en place dans le courant d'avril; sur couches en mars, pour repiquer en place pendant le mois de mai.

Pour avoir une floraison précoce, on sème en pépinière dès le mois de septembre, pour repiquer le jeune plant en pots et le tenir, pendant l'hiver, sous châssis ou dans l'orangerie.

Mousse (*Agric.*). Pour détruire cette plante des plus nuisibles dans les prés, il faut, à la fin de l'hiver, dès que le temps est sec et lorsqu'il ne gèle plus, herser plusieurs fois énergiquement avec la herse en fer. On enlève la mousse enlevée et on répand, sur le pré, des cendres vives dans la proportion de 5 m. c. ou 50 hectolitres par hectare.

Les mousses ainsi arrachées peuvent être employées comme engrais, après avoir passé quelque temps sur le fumier; elles entrent aussi dans la composition des composts.

Mousses (*Office*). Agréables préparations, qui ont pour base une crème fouettée, glacée, sucrée et mélangée avec une substance aromatique quelconque, les sucs de fruits, les liqueurs fines, le chocolat, etc. Leurs propriétés sont les mêmes que celles des glaces, des sorbets et autres préparations glacées.

Mousse de pommes. « Faites fondre 30 gr. de gélatine dans une goutte d'eau; faites cuire à l'étouffée une demi-douzaine de pommes reinettes; passez cette compote au passe-purée fin. Mêlez-la à 250 gr. de sucre en poudre, incorporez la gélatine fondue; fouettez ce mélange au fouet d'osier; ajoutez peu à peu le jus de quatre citrons, en évitant de laisser glisser les pépins et de la pulpe. Lorsque le moussé est blanc et bien neigeux, placez-le dans un moule au frais, laissez-le quelques heures et démoulez pour servir. » (Dame JEANNE).

Crèmes en mousses à la vanille. Faire bouillir pendant quelques instants le tiers d'une gousse de vanille avec un peu de lait. Passer le lait à travers un tamis; y faire dissoudre une pincée de gomme arabique en poudre, et quand il est froid, le mêler à un demi-litre de crème sucrée et la fouetter en mousse.

Crème en mousse fouettée. Prendre du café peu brûlé et en faire une infusion très forte (de l'essence de café), dont on mélange deux cuillerées avec une pincée de gomme arabique, à un demi-litre de crême et 250 gr. de sucre; fouetter en mousse. (Le Baron BRISSE.)

Mousse de Corse. Vermifuge. *Dose :* décocté, 5 à 25 gr., poudre, 1 à 10 gr. On en fait une gelée, un sirop.

La mousse de Corse est surtout employée pour les petits enfants; elle se compose d'un mélange de plusieurs algues que l'on récolte sur les côtes de l'île de Corse.

Mout ou MOUST (*Conn. us.*). Liqueur exprimée du raisin ou d'autres fruits et qui n'a pas encore éprouvé la fermentation alcoolique (Voy. notre article VIN).

Moutabea (*Conn. us.*). Arbrisseau de l'Amérique tropicale, dont le fruit est comestible.

Moutarde DES CHAMPS. Cette crucifère à feuilles larges et glabres, se trouve dans nos champs, mêlée à nos cultures; ses feuilles fournissent d'excellents épinards, ses graines contiennent des principes analogues à ceux de la moutarde noire; on les prend quelquefois entières pour stimuler les fonc-

tions digestives; mais il faut en user avec prudence; le charlatanisme a exagéré les vertus de ce médicament, qui n'agit que comme tous les purgatifs excitants. Lorsque la graine de cette moutarde reste mêlée avec le blé, elle donne au pain un goût amer et âcre.

Moutarde blanche. Elle croît spontanément dans les sables et dans les terres de moyenne consistance. On la cultive comme fourrage; mais elle épuise le sol et ne produit qu'une nourriture médiocre. On la sème en août, sur un seul labour, sur une chaume de céréale, en terre douce et suffisamment riche. On enterre peu profondément. Il faut 10 kil. de graines par hectare. A la mi-octobre, la moutarde est en pleine fleur. On la fait pâturer par les moutons et par les vaches. Les premières gelées détruisent tout ce que les ruminants n'ont pas eu le temps de pâturer.

Moutarde noire ou *senevé*. Elle n'est employée qu'à l'extérieur, soit en bains, soit en *sinapismes* (Voy. ce mot). On la cultive pour sa graine, en bonne terre, légère et profonde. On la sème au printemps (5 kilos de graine par hectare), et on la récolte un peu avant la maturité des grains, lorsque les tiges commencent à jaunir. On laisse mûrir à l'abri, avant de battre les tiges pour détacher les semences. On opère le battage au moyen de baguettes, sur des toiles. On vanne et on crible les graines et on les conserve dans un grenier bien aéré, avec la précaution de les remuer souvent, pour les préserver de l'humidité.

— (*Econ. dom.*). On donne ordinairement le nom de moutarde à un mélange de graine de moutarde noire pulvérisée et de moût ou de vinaigre. C'est un condiment âcre et piquant qui stimule l'estomac et facilite la digestion, surtout celle des viandes grasses. La moutarde convient particulièrement aux vieillards. Elle occupe le premier rang parmi tous les stimulants que l'on sert sur la table; elle s'accorde bien avec les viandes rôties et les viandes bouillies; elle accompagne admirablement toutes les préparations dont le porc forme la base; elle relève les rôtis froids; elle est la base des sauces relevées, telles que la sauce Robert et de toutes les rémoulades; sans elle, pas de mayonnaises; sans elle encore, les pieds à la Sainte-Menehould ne seraient qu'une épigramme sans sel; enfin, sa présence sur la table est indispensable depuis le hors-d'œuvre jusqu'au dessert.

Voici comment on peut composer soi-même la moutarde nécessaire à sa consommation.

On a de la graine de moutarde (la brune est préférable); on la vanne, on la nettoie, on la met tremper, pendant 24 heures, dans de l'eau, en l'agitant 2 ou 3 fois; on la broie sur une pierre, comme on broie les couleurs; on la mouille de vinaigre pour la passer au tamis fin ou dans un linge serré. Si elle n'est pas d'une grande finesse, on peut la broyer une seconde fois et la passer encore. On peut y ajouter du sel et des épices.

Moutarde composée. On a 1 litre de graine de moutarde; on la met macérer, pendant huit jours, avec 6 gr. de chacune des plantes suivantes :

Persil, cerfeuil, estragon, céleri vert, quelques gousses d'ail, des épices et 20 gr. de sel; on peut y ajouter les chairs de 6 anchois. On broie ensuite le tout, on le passe et on en emplit des pots de faïence. On fait rougir un morceau de fer gros comme le doigt et on l'éteint successivement dans chaque pot, pour enlever l'excès d'humidité et l'âcreté de la moutarde. On verse un peu de vinaigre sur chaque pot; on bouche avec du liége et on goudronne.

Moutarde anglaise. C'est tout simplement de la farine de moutarde très forte. Au moment d'en faire usage, on la délaye avec du vinaigre ou tout simplement avec de l'eau.

Mouton (*Agric.*). Genre de quadrupèdes de la classe des mammifères de l'ordre des ruminants. C'est en Corse et en Sardaigne que se trouve l'espèce la plus anciennement connue et qui a été probablement la souche de nos moutons domestiques. Les montagnes de l'Atlas, de Sibérie et du Canada fournissent les autres espèces.

MOUTONS SAUVAGES

1° Le *Mouflon d'Afrique* ou mouton barbu du nord de l'Afrique, a pour variétés le mouflon à manchettes de l'Egypte ;

2° L'*Argali* qui habite les régions tempérées de l'Asie ;

3° Le *Mouflon proprement dit*, que l'on croît avoir servi de souche à notre mouton domestique.

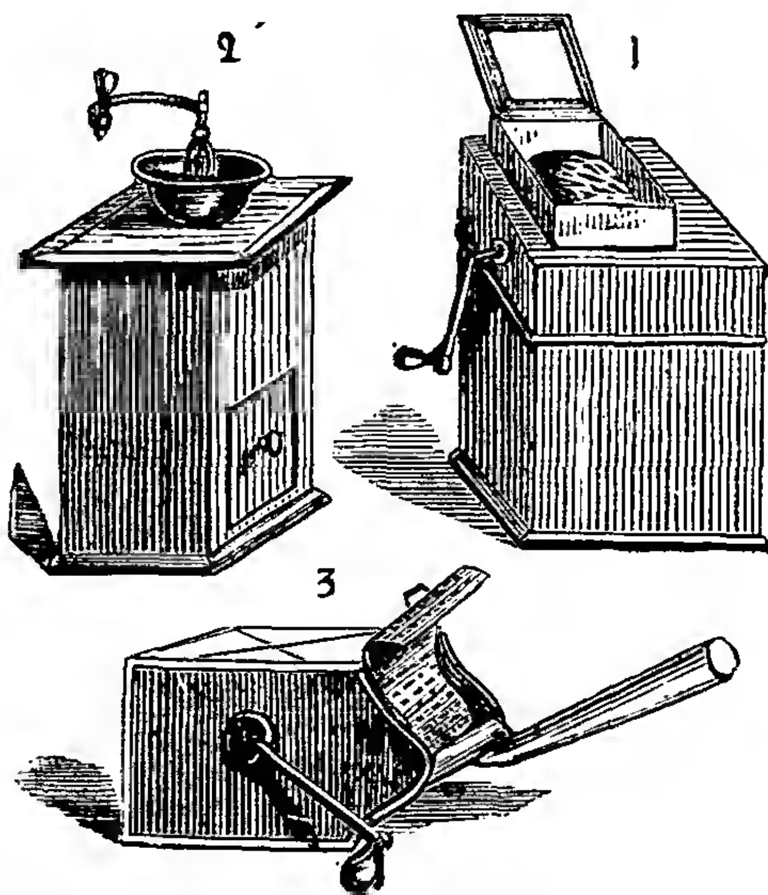
MOUTONS DOMESTIQUES.

Le mouton domestique est caractérisé « par une tête busquée et dépourvue de mufle, des oreilles longues et étroites, des cornes creuses, anguleuses et ridées transversalement, contournées en spirale et persistantes ; par un menton dépourvu de barbe ; par deux mamelles inguinales seulement, et, entre les deux doigts du pied, un canal dit biflexe. La peau est recouverte d'un poil grossier mêlé d'un duvet tendre qui, par la culture, a pris plus ou moins de développement, de manière à se substituer au poil, et constitue la laine ou la toison. Dans certaines races, ce poil a disparu complètement, tandis qu'il persiste dans les autres, où il est connu sous le nom de *jarre*. Droit et rude, il n'est pas susceptible de se feutrer, et il communique par ce fait à la laine à laquelle il est mêlé, des qualités inférieures. »

(JOIGNEAUX.)

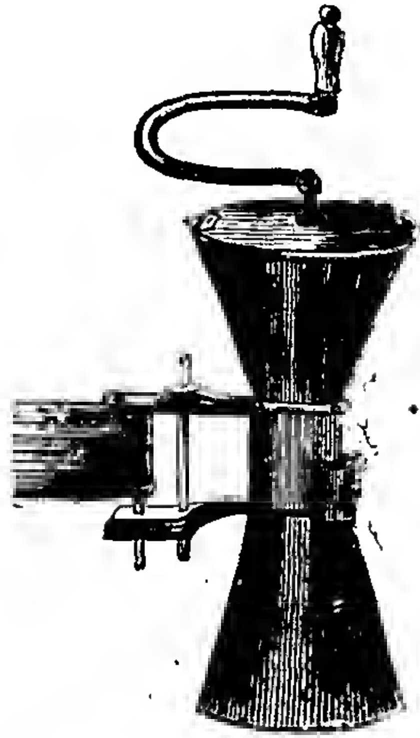
Les individus de l'espèce ovine, suivant leur âge, leur sexe et leur manière d'être, se nomment béliers, brebis, moutons et agneaux. Le mouton est l'animal châtré. Le bélier et la brebis sont les individus mâle et femelle arrivés au moment où ils sont admis à reproduire.

L'élevage du mouton a pour but l'augmentation et la perfection des laines, en même temps que l'alimentation de l'homme, mais on a constaté qu'il y a antagonisme « chez le mouton, entre l'aptitude à se couvrir d'une toison formée de laine très-fine et celle à fournir une grande quantité de bonne viande. L'alimentation copieuse, nécessaire pour le développement de cette dernière, grossit normalement le brin de laine en stimulant davantage l'organe de la secrétion. Les progrès de la culture qui augmentent les ressources alimentaires, doivent donc agir infailliblement sur ces deux aptitudes opposées, en diminuant l'une au bénéfice de l'autre... Ainsi il apparaît, quand on observe sous l'inspiration de la donnée économique dont il s'agit, qu'aux pays de culture intensive appartiennent les races à viande de l'espèce ovine ; au système pastoral, les races à laine



1. Moulin à julienne. — 2. Moulin à poivre. — 3. Moulin râpe-muscade.

fine; aux situations intermédiaires entre ces deux extrêmes, celles qui réunissent, dans une moyenne mesure, les deux aptitudes. Et il est remarquable que les conditions de débouché sont en parfait accord avec cette division. Dans le voisinage et au milieu même des pays où fleurissent les cultures avancées et intermédiaires, se trouvent les grands centres de consommation et les ateliers industriels, qui utilisent la viande et la laine dont la valeur ne pourrait pas supporter de grands frais de transport. Rares ou tout à fait absents, au contraire, sont ces centres, dans les contrées à système pastoral plus ou moins exclusif, l'activité industrielle entraîne les gran-



Moulin à café.

des agglomérations de population et la nécessité de soumettre la terre à un travail plus actif. Elle crée des capitaux et des engrais plus abondants, premier levier de la culture intensive. En son absence, il faut produire des denrées transportables au loin et d'une valeur élevée sous un petit volume. C'est le cas des laines fines, qui sont, d'ailleurs, produites par des animaux propres au parcours, en raison de leur agilité et de leur rusticité. »

(JOIGNEAUX.)

RACES. Les races de mouton si nombreuses se réduisent en définitive à deux variétés principales : 1° les moutons à laine lisse et commune, ou moutons de plaine à toison peu tassée, à mèches longues, pendantes et pointues. Ils sont d'une taille élevée, garnis de chair et consacrés à la boucherie ; 2° les moutons à laine frisée ou mouton de montagne, à toison drue, ondulée et très-fine, prospérant, au rebours des premiers, dans les pâturages secs et sur les pentes des côteaux et des montagnes.

Ces variétés, en se mélangeant, ont produit des races locales qui tendent généralement à disparaître devant l'extension des races anglaises et du mérinos espagnol dont le croisement finira par les absorber peu à peu.



Mouron des champs.

Nos espèces françaises de la région du centre ont une même physionomie. appartiennent toutes au même type, et conviennent particulièrement à la boucherie. Ce sont les *marchois*, les *limousins*, les *bourbonnais*, les moutons de *St-Léonard*, du Périgord et du Quercy. On les trouve dans la Creuse, dans la Corrèze, dans la Haute-Vienne, la Vienne, la Dordogne, la Charente, le Cantal et le Lot. C'est un type à part, bien distinct des deux autres par sa conformation cylindrique, sa taille moindre, ses membres et sa tête nus; il a l'œil vif, l'air très-éveillé; il porte rarement des cornes.

Le type du mouton à laine frisée existe toujours dans les Pyrénées-Orien-

tales, celui du mouton à laine lisse dans les départements du nord de la France. Nous ne citerons que les principales espèces.

VARIÉTÉS FRANÇAISES

Races locales.

Race de Roussillon. Comme producteur de laine, c'est le meilleur de nos anciens types français. Le mouton de Roussillon fournit près de 2 kilog. de laine en suint. Le poids de sa chair est d'environ 15 kilog. Il a en longueur 81 cent. (Voy. *Métis*).

Race de Provence, de la *Croix* et de la *Camargue*. D'une chair excellente, l'animal donne en poids net 15 à 18 kilog. Sa longueur varie de 81 à 90 cent. (Voir *métis*).

Races du Languedoc et du Gévaudan. Longueur environ 98 cent., poids de la chair, 20 à 25 kilog. Le lait des brebis est employé à la fabrication du fromage (Voir *Métis*).

Race d'Auvergne. 80 cent. de longueur, le poids de la chair 15 kilog. Laine rude et grossière.

Race du Poitou et de la Saintonge. Race de plaine. Longueur 70 à 80 cent. Jambes hautes, les os très-développés, tête grosse et dépourvue de laine ainsi que les membres et le ventre qui est volumineux. Les sujets qui ont la tête et les membres mouchetés de roux ou de brun sont moins estimés des bergers que les individus à membres blancs. Les béliers ne portent que rarement des cornes. Cette race a l'encolure grêle, les épaules minces et rapprochées, la côte plate, la poitrine étroite, la croupe le plus souvent courte et tranchante; la laine assez fine, courte et frisée, mais sans élasticité. La moyenne du produit de la toison est d'environ 1 kilog. lavée après la tonte. Le poids de la chair varie entre 20 et 25 kilog. de viande nette, pour les animaux de la plus grande taille, comme ceux du marais. Il est de 12 à 15 kilog. pour les moyens.

Race du Berri (Indre, Cher et Nièvre). Elle constitue les trois variétés de Crevant, de Champagne et du Bois-Chaud. Elle est reconnaissable à son corps allongé, à sa tête sans cornes, lainée à son sommet jusqu'aux yeux et souvent tachetée de brun. La viande des moutons berrichons est d'une très-bonne qualité, elle a joui toujours d'une réputation justement méritée. Ils donnent de 14 à 15 kilog. de chair. La taille varie de 89 à 98 cent. Leur laine a beaucoup d'analogie avec celle du Roussillon.

Le mouton de *Crevant* est remarquable par sa tête nue et ses oreilles longues et pendantes. Sa laine est grosse, un peu sèche et dure; celle du mouton de la *Champagne* est infiniment meilleure, elle est douce, elle ne manque ni d'élasticité ni de finesse, et c'est principalement à ce caractère qu'il doit d'être distingué des deux autres races du même pays. Il est d'ailleurs moins haut sur jambes et a le corps plus épais.

Le mouton de *Bois-Chaud* fournit une laine intermédiaire entre celle du Crevant et du mouton de la Champagne.

Race Charmoise (Loir-et-Cher). Elle provient de brebis berrichonnes, choisies sur les confins de la Sologne et accouplées avec le bélier new-kent. Le métissage ne paraît pas avoir produit jusqu'ici les résultats qu'on espérait en obtenir. Cette race est rustique, précoce, d'un engraissement facile, la laine un peu commune.

Race de Sologne. A peu près même taille et même conformation que le mouton du Berri dont il diffère par une toison plus courte, plus dure, disposée en mèches terminées par de longs poils frisés et tortillés au sommet. Taille ordinaire 85 à 89 cent., il est très-apprécié pour la finesse de sa chair qui pèse 11 à 12 kilog.

Moutons bretons (Côtes-du-Nord, Finistère, Morbihan, landes de l'Ile-et-Vilaine et de la Loire-Inférieure). Race presque à l'état sauvage, taille petite, tête fine et ordinairement sans cornes, laine noire, brune ou grise, c'est-à-dire mélangée de brins blancs et de brins noirs; longue, lisse, le plus souvent jarreuse.

Moutons angevins. Ils appartiennent à la race poitevine, et croisés avec les races anglaises, ils produisent des métis renommés pour la boucherie.

Moutons normands. Rien ne les distingue des moutons angevins et comme eux ils sont consacrés à la production de la viande. La célébrité des éleveurs normands n'est point au-dessous de celle des éleveurs de l'Anjou.

Race flamande. C'est la plus grande de

toutes les variétés françaises (Nord, Pas-de-Calais, Somme). Sa longueur est souvent de 1 mètre 66 cent. Ses caractères principaux sont avec sa haute taille : des membres osseux et forts, une grosse tête sans cornes, fortement busquée, des oreilles longues, larges et pendantes. Sa poitrine manque d'ampleur. Sa toison, à longues mèches pointues, est d'une nature grossière, la laine qui la compose est dure et jarreuse. Son poids s'élève souvent jusqu'à 80 kil. Le mouton de Flandres donne en moyenne 55 kil. de viande nette à l'abattage. C'est un véritable type de race à viande. Les moutons *cambraisieux*, les *artésiens*, les *picards*, en sont les plus belles variétés. Ces derniers ont la taille moins haute, et leur longueur ne dépasse guère 1 mètre 60 cent. Ils ont l'oreille courte, la toison raide ou peu frisée. La moyenne de leur rendement en chair est 40 kil.

Moutons de la Beauce. Ils appartiennent à la variété Rambouillet. Même volume et même qualité. De dix-huit mois à deux ans, le bélier atteint un poids vif d'environ 100 kil. Le poids de sa toison, en suint, est évalué de 5 à 10 kil. La laine est longue, mais elle manque de finesse. Le poids de la brebis ne diffère pas beaucoup de celui du bélier. Souvent même elle est ornée de cornes, comme le bélier, qui les a très-fortes.

Les métis de la Beauce destinés surtout à la production de la laine, sont reconnaissables à leur corps trapu et ramassé, à leur garrot un peu saillant. Ils ont d'ailleurs le ventre gros, la peau lâche et formant des fanons, la laine tassée, abondante, à mèche carrée, salie à la surface par le mélange du suint et de la poussière du sol ; la tête busquée, forte et plantée de cornes en spirales comme le mérinos. Ils se développent tardivement. Poids moyen de viande nette à la boucherie 26 à 35 kil. Poids de la tonte annuelle, 5 à 7 kil. en suint.

Moutons de la Brie. Cette variété est utilisée pour la production de la viande autant que pour celle du lainage. Les éleveurs renommés de la Brie (Seine-et-Marne), alimentent en grande partie les boucheries de Paris. La bonne conformation et les qualités de la toison sont les caractères distinctifs des métis de la Brie.

Moutons du Soissonnais. Départements de l'Aisne et de l'Oise, arrondissement de Laon, Senlis et Soissons, lainage un peu grossier, mais doux et très nerveux, longues et lourdes mèches carrées. Dans quelques régions, les cornes du mérinos ont disparu. L'animal tend à se rapprocher, par sa conformation du type de boucherie.

Moutons de la Champagne (Aube et Marne). Cette variété offre beaucoup d'analogie avec celles de la Brie et du Soissonnais. En général, leur laine est moins homogène, ils sont moins forts et plus élancés.

Moutons de la Bourgogne. Taille moyenne, toison à mèches assez longue, fine et tassée ; formes embellies rappellant celles du Southdown, grande aptitude à l'engraissement. Les béliers de la Bourgogne sont souvent allés faire la monte jusque dans la Nouvelle-Hollande.

Moutons de la Provence. On les nomme encore moutons Arlésiens (Hérault, Gard, Vaucluse, Bouches-du-Rhône).

« Les mérinos Arlésiens, dit M. Magne, n'ont pas de caractères bien établis : cornes en spirale allongée, taille moyenne, garrot épais ou sorti, bon poitrail, peu de fanon, oreilles petites, fines, chanfrein busqué, laine d'une finesse qui varie beaucoup, mais qui est quelquefois très-grande ; ces animaux forment de magnifiques troupeaux. On retrouve dans les métis le caractère des anciennes races et du mérinos. Quelques-uns sont d'une grande finesse, et, en général, ils fournissent une laine appelée *arlésienne*, excellente, recherchée, quand elle n'est pas très-belle, pour la draperie du midi. Il en est expédié aussi de fortes quantités dans le nord. Tous ces métis ne proviennent pas des mêmes races : le bélier mérinos en a produit avec l'ancienne brebis provençale, ce sont les nombreux et les meilleurs ; avec la brebis du Languedoc, ils sont beaucoup moins suivis ; avec la puyricarde et la barbarine, ils sont plus robustes et moins fins. »

Moutons du Roussillon. Grande analogie avec les mérinos d'Espagne, généralement, ils sont trapus, petits, à fanons prononcés, la tête forte avec des cornes longues et épaisses. Les troupeaux sont en grande partie composés

de métis, ayant hérité de la toison plus ou moins fine du mérinos, et conservé en même temps quelques-uns des caractères de la race locale, tels que la tête et les jambes rousses, les cornes arquées et dirigées en arrière. On les exploite principalement pour leur toison.

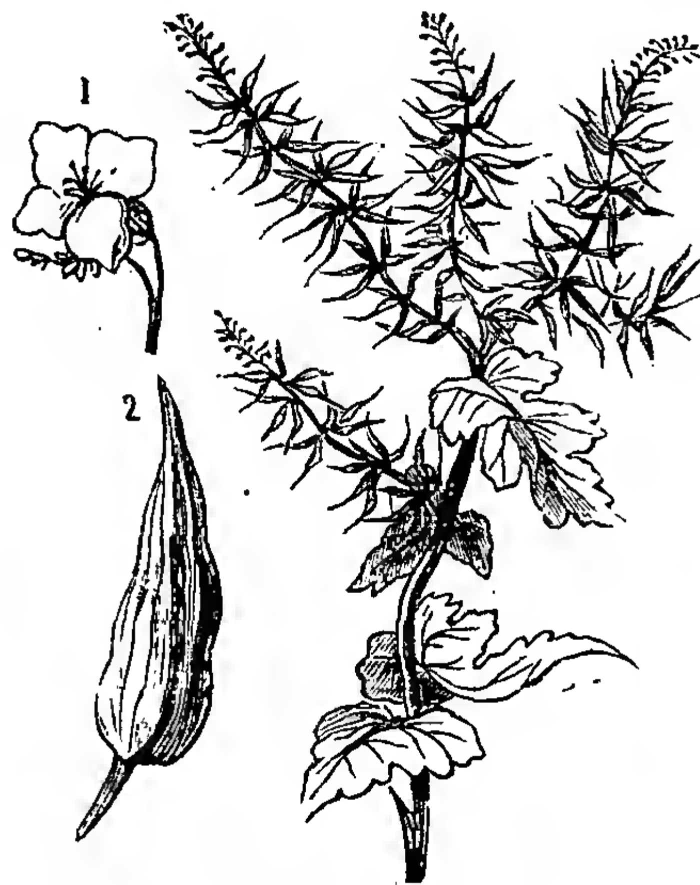
Moutons des Corbières. Cette variété de l'espèce ovine du Roussillon, présente des caractères bien tranchés, dus à la nature et à la disposition de la région où elle vit. Le mouton des Corbières est de taille exiguë, mais bien conformé, vigoureux et sobre. Il a la tête petite, avec ou sans cornes. Sa laine fine, à mèches longues pendantes et pointues, quoique trop grosse et trop dure, pouvant rentrer cependant parmi les laines communes. Le sang mérinos a plus ou moins pénétré dans la plupart des troupeaux ariégeois. On le reconnaît à la nature de la laine, malgré les taches noires ou brunes que présentent les animaux aux membres et à la tête. (MAGNE).

La viande du mouton ariégeois est d'excellente qualité. C'est elle qui fournit à la consommation des villes du Midi.

Moutons du Lauraguais (Environs de Villefranche et de Castelnaudary). Cette race de métis mérinos se prête mieux



Moutarde noire.



MOUTARDE BLANCHE

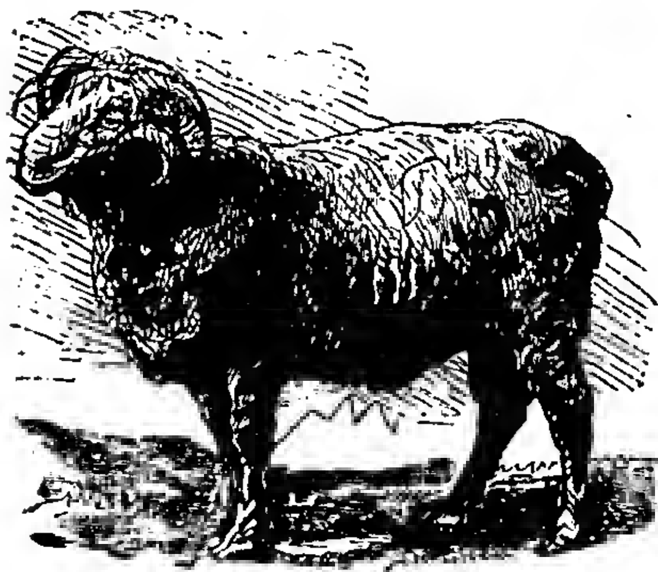
1. Fleurs. — 2. Fruits.

a la douceur et le brillant de celle du mérinos soyeux. Elle est peu tassée. Il est apte à produire de bonne viande, et d'un facile engraissement.

Moutons ariégeois. Voici leurs caractères « taille un peu au-dessus de la moyenne, corps épais, poitrail ouvert, tête moyenne, un peu busquée, présentant comme les membres, des taches rousses, jaunes, brunes ou noires; encolure forte, cornes en spirale chez les béliers, membres longs, solides; jarrets larges, bien écartés l'un de l'autre. La démarche est fière, l'œil vif, l'air vigoureux. La laine est longue, souvent en mèches pointues, de bonne qualité, peut-être qu'aucune autre race française à la production de la viande et de la laine intermédiaire. Elle se produit dans toute la Haute-Garonne et même dans le Gers et le Lot. « La taille de ces animaux est un peu au-dessus de la moyenne; le corps est long, la tête petite, quelquefois busquée, ordinairement sans cornes; le front est garni d'un petit toupet de laine, les oreilles sont grandes et pendantes; la laine assez fine comparée à celle des bêtes de la montagne est recherchée par les commerçants de Castres, pour la fabrication des étoffes de cette localité. La

toison s'étend, sous le ventre et sur les membres, à la façon du mérinos, de qui ce caractère provient sûrement. Elle est moyennement tassée, mais la mèche manque souvent d'homogénéité. Elle est ordinairement un peu pointue, longue et assez douce pour de la laine de métis. Bien suivie dans la ligne supérieure, la conformation manque d'ampleur dans les parties antérieures. Le garrot n'est pas assez épais, la poitrine est un peu étroite et serrée en arrière des coudes; ce qui fait que les membres antérieurs, quoique d'aplomb, sont moins écartés que les membres postérieurs.

« Dans presque toute la France et aussi dans notre contrée, on choisit



Mérinos de Naz.

pour la lutte les mois de septembre, octobre et novembre, afin d'avoir des agneaux en février, mars et avril, époque où la végétation qui commence fournit une herbe tendre et abondante, qui convient aux jeunes produits et augmente la secrétion lactée de la mère. Entretenus dans cet état pendant un mois ou un mois et demi environ, ces agneaux sont ensuite livrés à la boucherie. Le berger ne s'occupe plus alors que de favoriser la production du lait. Ce produit, vendu par lui tous les jours pour la fabrication du fromage, ou pour être consommé en nature, lui procure des bénéfices plus grands que si cette substance était réservée pour la nourriture, partant pour l'accroissement des agneaux. » (J.-L. VIALA, vétérinaire. *La culture*, 1861.)

Moutons du Larzac. Cette race est utilisée comme laitière pour la fabrication du fromage de Roquefort. Ses caractères particuliers sont : la petitesse de sa tête qui est nue ainsi que les jambes ; elle n'a pas de cornes. Le front est saillant, la taille peu élevée, la croupe et les reins larges, la conformation régulière, les os fins, la laine onctueuse et frisée. Elle peuple les plateaux de l'Aveyron, et on la retrouve dans plusieurs départements et jusque dans les Cévennes et la Haute-Loire. Sa viande est savoureuse et fort estimée.

MÉRINOS

Race pure.

On distingue deux variétés de moutons espagnols. La plus célèbre est connue sous le nom de *Léonaise*, du royaume de Léon où elle pacage l'été; l'autre est nommée *Soriane*, de l'intendance de Soria où elle séjourne, et elle va hiverner sur les confins de l'Andalousie, de la vieille Castille et de l'Estramadure. Elles comptent l'une et l'autre de nombreuses sous-variétés dont les plus en réputation sont la *Navarrine*, la *Ségovienne*, et les *Negretti*.

Le mérinos espagnol, bas sur jambes, a le corps trapu, la face large, busquée. Sa taille ordinaire est d'un mètre, sa hauteur de 62 centimètres, son poids total atteint 35 kilogrammes. Il a le dos plat; la peau plissée tout autour du cou forme souvent un énorme bourrelet, il est entièrement couvert d'une laine fournie, aux mèches fines, blanches, ondulées, enduites d'un suint abondant sous la couche de crasse qui les recouvre à l'extérieur. Point de jarres. Une laine d'une homogénéité et d'un moelleux incomparable.

Le mérinos espagnol est la souche de toutes les variétés qui existent maintenant. Il a créé au siècle dernier la race de Saxe dite *électorale*, remarquable par la sveltesse de ses formes et par l'extrême beauté de sa toison soyeuse qui n'a pas de rivale; il a créé aussi la seconde race allemande dite *infantado*, d'une laine moins fine, mais dont les formes plus épaisses, plus ramassées dénotent une grande aptitude à l'engraissement.

Les types introduits en France au

XVIIe et au XVIIIe siècle ont produit les deux beaux types français de Naz et de Rambouillet dont les laines sont aujourd'hui si recherchées.

Mérinos de Naz. Cette race est exploitée dans l'arrondissement de Gex. Sa fonction spéciale est la production de la laine. Le mérinos de Naz a conservé tous les caractères du mouton espagnol, la petite taille, l'aspect trapu, la tête grosse et busquée, garnie de cornes fortes et retournées en volutes, le garrot saillant; l'ardeur et la rusticité. Il lui faut la montagne, un terrain sec, un sol salubre, une herbe courte, nutritive, de bonne nature, mais non pas trop abondante; puis, l'hiver, à la bergerie, une ration de foin et de racines, régulièrement distribuée. Sa toison est homogène; elle donne une laine d'une finesse et d'une douceur qui lui valent une supériorité incontestable sur les belles laines de Saxe et d'Espagne. Le poids de la laine ne dépasse guère 1 kilog. 500 en suint.

Mérinos de Rambouillet. Cette variété qui constitue aujourd'hui le vrai mérinos français et qui tend à réaliser le type mixte de la bête à laine, est la plus répandue en France. Sa riche et fine toison produit les laines propres au peigne, dont les qualités essentielles sont la régularité, la douceur, la force, l'élasticité, la souplesse et le nerf. Le poids vif du bélier adulte est évalué à 97 kilogrammes; celui de la brebis antenaise à 48 kilog.; le poids moyen de cette dernière est de 40 kilog. Sa toison donne à la tonte 5 kilog. 200 de laine en suint. Le minimum du produit d'une toison de Rambouillet dépasse onze francs.

Le mérinos, comme bête de boucherie, laisse encore beaucoup à désirer. Mais les préjugés d'après lesquels on prétendrait que cette race était impropre à l'engraissement, ont peu à peu disparu, et il n'est pas un éleveur qui ne vise aujourd'hui à lui faire atteindre la belle conformation du southdown.

Mérinos à laine soyeuse de Mauchamp. Les mérinos soyeux accouplés d'abord avec leurs sœurs, leurs mères, et leurs filles, forment une famille consanguine bien caractérisée. L'ancienne race avait la tête énorme, le cou long, la poitrine étroite, les flancs longs, les genoux très-rapprochés, les jarrets fort coudés, le lainage droit et peu tassé, les cornes lisses. Les perfectionnements successifs introduits dans le domaine de Mauchamp (département de l'Aisne) ont créé un type nouveau qui reproduit à peu près les formes de l'ancien. Mais son volume est moindre, les cornes ont disparu; la tête est devenue belle en perdant de sa grosseur, le cou est moins allongé, le rein plus large, les flancs plus courts, la poitrine plus ample. Le poids vif des brebis soyeuses de trente mois est de 33 kilog. dans les fermes qui permettent l'entretien des forts moutons; ailleurs, il peut s'élever jusqu'à 45 k. Les laines soyeuses de Mauchamp sont d'un prix élevé. Elles rendent beaucoup au peignage; leur grande douceur et leur force les font préférer aux laines du mérinos ordinaire pour la fabrication des châles et des tissus précieux.

La variété soyeuse de Mauchamp se retrouve à Gevrolles (Côtes-d'Or) et à Lahayevaux (Vosges).

Des essais d'accouplement entre cette variété et le mérinos de Rambouillet, ont fini par créer une nouvelle race intermédiaire, dite *mauchamp-mérinos* ou *mauchamp-Rambouillet*, qui se rapproche des deux races tant pour la production de la viande que pour celle de la laine lavée à dos. Cependant on a constaté que dans cette race « la sécrétion de la laine s'amoindrit un peu de la deuxième à la troisième année; de la troisième à la quatrième elle s'amoindrit encore, mais par une double cause : l'âge et l'état de gestation des brebis ; car c'est seulement après trente mois qu'elles commencent à porter. Les bêtes *mérinos* et *mauchamp-mérinos* bien nourries ne perdent alors que le neuvième du poids de la laine qu'elles donnent dans la deuxième année. D'autre part, les brebis issues des béliers de Mauchamp, mais qui n'ont pas acquis une laine tout-à-fait lisse et soyeuse, n'ont pas l'inconvénient de perdre une partie de leur toison à l'époque de l'allaitement, ainsi que cela arrive malheureusement aux brebis soyeuses de Mauchamp. Egalité ou du moins ressemblance très-grande, voilà ce que présentent dans ce premier examen, les bêtes du type de Rambouillet et les mérinos Mauchamp-Rambouillet. (YVART. — Note lue à l'académie des sciences de

l'Institut de France, 21 juillet 1862).

Bref, cette diminution dans les toisons par l'effet de l'âge et de la gestation que l'on remarque chez la race Mauchamp-Rambouillet se trouve largement compensée par la nature de la laine, ses qualités et sa valeur commerciale. Elle perd très-peu au dégraissage, et fournit au peigneur une plus forte quantité de mèches que leur nerf et leur longueur rendent préférables à toute autre laine pour la fabrication des mousselines et des étoffes dites mérinos. Enfin, la valeur des nouvelles familles de mérinos, comme type de boucherie, est incontestablement supérieure à celle des anciennes.

MÉTIS MÉRINOS. Le métissage est dû au croisement d'une espèce ovine locale avec des béliers mérinos. Le troupeau ainsi constitué, les métis bien appareillés se transmettent en grande partie les qualités du mérinos, et la différence de type s'efface le plus souvent sous l'identité plus ou moins complète du lainage. Le métissage n'a donc pour but économique et spécial que la reproduction pure et simple de la toison.

Les variétés de métis formées par la race mérinos dans notre pays sont les moutons de la Beauce, ceux de la Brie, ceux du Soissonnais, de la Champagne, de la Bourgogne, de la Provence, du Roussillon, de l'Ariége, du Lauraguais et du Larzac.

RACES ANGLAISES

importées en France.

Race de Dishley. Connue aussi sous le nom de *New-Leicester*, elle se distingue par sa précocité et sa grande aptitude à l'accumulation de la graisse. Ce mouton présente d'ailleurs le type de conformation, vers lequel, dans les races spécialisées pour la boucherie, doivent tendre sans cesse les efforts des éleveurs.

« Il a le corps cylindrique, court, de telle sorte qu'avec la toison, il semble cubique. La laine longue et rude forme des mèches pointues et pendantes, à la structure un peu serrée, dont l'ensemble malgré la longueur du brin, donne des toisons qui ne pèsent pas en proportion du volume des animaux. La tête du Dishley, unie au corps par un cou extrêmement court et mince, semble sortir directement du tronc, lorsque l'animal est couvert de sa toison. Elle est petite, dépourvue de cornes, à chanfrein droit et à oreilles fines, minces et horizontales. Sur le chanfrein, autour des yeux et sur les oreilles, on observe le plus souvent des taches rousses ou brunâtres qui sont caractéristiques, les membres fins sont allongés relativement à l'ampleur du corps. Mais la minceur des os, le peu de volume des cartilages, rendent néanmoins le squelette léger, malgré sa grande ampleur. » (JOIGNEAUX.)

« Une particularité anatomique dont M. Yvart (inspecteur général des bergeries), paraît avoir fait le premier la remarque, c'est la présence d'une couche épaisse de tissu adipeux sur toute la surface du corps, immédiatement audessous des muscles peauciers. Cette couche est du reste l'attribut de toutes les races anglaises améliorées

« Couverts d'une couche épaisse de graisse, a-t-il dit, les animaux anglais supportent des températures plus basses que cela n'aurait pu avoir lieu sans cette condition de leur organisation; c'est un point important, puisque par suite de l'économie rurale en Angleterre, les moutons passent tout l'hiver en plein air. Mais cette couche de graisse gêne l'action des vaisseaux et des nerfs de la peau, et finit par altérer les fonctions de cet organe, je veux parler de la sécrétion de la laine et de la transpiration cutanée.

« Dans leur première année, les moutons anglais ont la peau souple, rose, onctueuse, la laine douce et longue; mais à mesure que ces moutons vieillissent et que la laine devient plus épaisse, la peau et la laine changent de caractère; la peau devient blanche et sèche, la laine moins longue, moins vivante et plus cassante. Chez de vieux béliers abondamment nourris, il arrive même quelquefois que la toison tombe par plaques. Dans tous les cas, la laine de la première tonte est tellement supérieure à celle des tontes suivantes, qu'elle est toujours vendue séparément. Lorsque l'embonpoint est devenu excessif et que la vitalité de la peau est amoindrie, l'animal ne peut supporter l'effet de la chaleur par suite

de la diminution de la transpiration cutanée (*Étude sur la race mérinos à laine soyeuse de Mauchamp, mémoire de la société nationale et centrale d'agriculture*. 1850.)

Il faut au Leicester une nourriture abondante, substantielle et tonique : il est d'un rapide engraissement, et fournit d'ailleurs une quantité de viande qu'on évalue à 75 p. 100. Son poids moyen est d'environ 80 kilog., il donne 50 à 65 kilog. de viande. On trouve même des types dont le rendement est de 75 à 100 kilog. et plus, par tête. Cette viande est un peu molle et l'excès de graisse lui enlève du reste toute saveur. Sa toison est à laine longue et droite, on estime qu'une tête de bétail produit au moins 3 kilog. 1/2 de laine, lavée à froid.

Le bélier dishley sert au croisement de nos races françaises.

New-Kent. Race des marais, nommée encore *Rommey-marsh.* C'est un caractère commun à toutes les bêtes des marais d'avoir la tête longue et busquée, les oreilles larges et pendantes, les membres gros, les pieds larges. Le new-kent est plus haut et plus volumineux que le dishley. Il donne une laine plus douce et plus lourde; outre une viande assez estimée en Angleterre, il fournit aussi une grande quantité de suif.

Cotteswold. Cette race jouit de la plus grande faveur. Elle est remarquable par le développement du corps, par l'excellence de sa chair, et par la finesse et la blancheur de sa laine qui est très-estimée dans le commerce. C'est de plus une race rustique qui s'accommode de toutes les variétés de climat et de nourriture.

Southdown. Cette race, à laine courte et frisée, est d'une rusticité remarquable, occupe le comté de Sussex. Il représente, par ses formes solides et carrées et par l'ampleur du corps, le type de la perfection de l'animal de boucherie dans l'espèce ovine. Il est très-répandu maintenant en France et nos éleveurs savent en tirer un parti très-avantageux. Sa viande est de première qualité. Le rendement est en moyenne de 40 à 50 kilog. par mouton gras. Il s'engraisse jeune, et très-facilement.

RACE ALGÉRIENNE

Moutons de l'Algérie. On y distingue les bêtes ovines à laine fine de la province de Constantine, et les *algériennes* à laine intermédiaire de race touaregg.

D'après M. Magne « toutes les bêtes algériennes sont remarquables par la force et la solidité des membres, la largeur des jarrets et la grosseur des tendons. La tête est un peu grosse et l'encolure forte. On ne trouve ni de très-grandes ni de très-petites bêtes; elles pèsent de 40 à 50 kilog. de viande. Elles ont des muscles volumineux et fermes. Aussi elles sont engraissées assez jeunes et convenablement; elles fournissent d'excellente viande : la composition du sol et la nature des plantes en expliquent du reste les qualités.

« Quelques-unes ont des cornes, deux, quatre ou six même, et d'autres en sont dépourvues. Ces organes se remarquent sur des bêtes à laine longue comme sur celles dont la toison est frisée. La peau est généralement unie, quelquefois cependant elle forme un petit fanon, mais beaucoup moins développé que dans les mérinos.

« Beaucoup de bêtes algériennes ont des plaques brunes à la tête et aux membres. Il en est de tigrées, et surtout de brunes à la tête plus ou moins foncées et même grises.

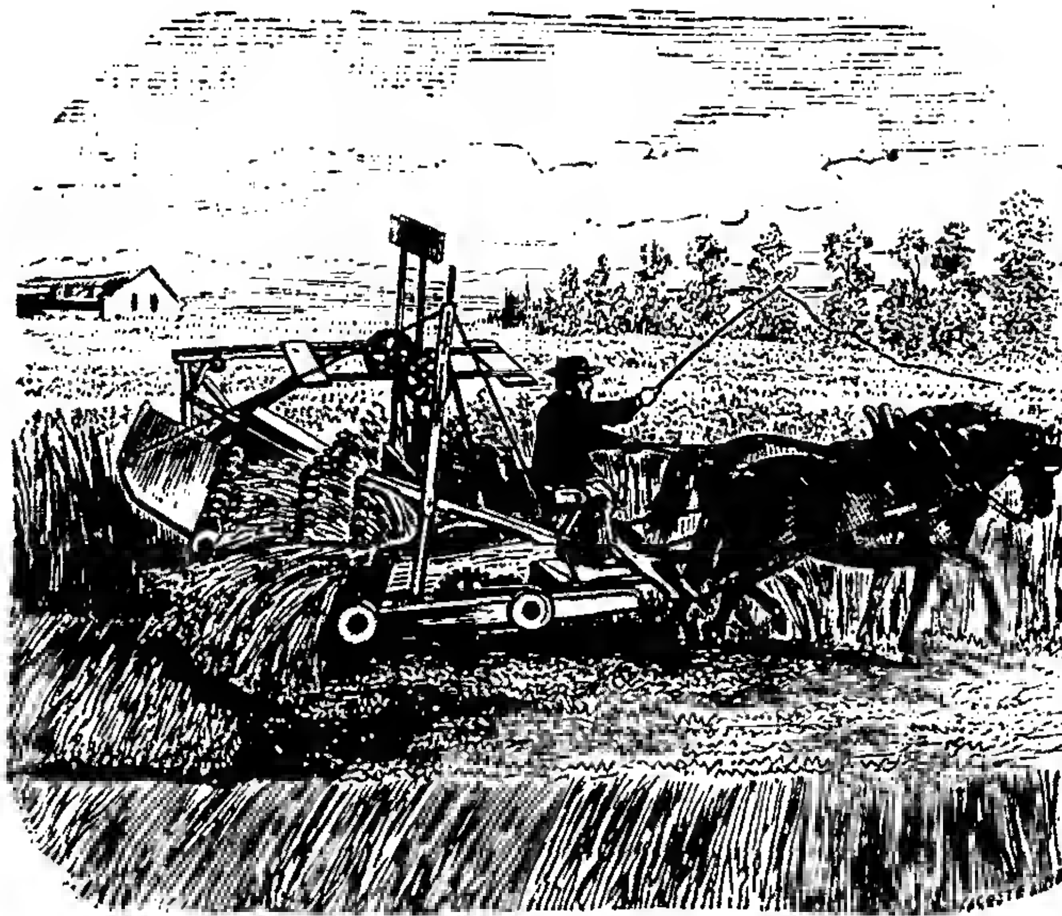
« Très-prolifiques, les brebis ont souvent deux portées par an, et ont fréquemment des portées doubles. Elles fournissent en grande quantité un lait excellent qu'elles conservent très-longtemps apres le part : les mamelons supplémentaires sont quelquefois développés et donnent du lait.

« L'Afrique septentrionale produit les diverses sortes de laines que nous avons en France ; mais les troupeaux y sont beaucoup plus mélangés. Quoique les variétés à laine intermédiaire se trouvent plus communément dans l'est de la colonie, dans les cercles de Biskara, de Battna, de Tebessa, de Constantine, il y a aussi dans ces contrées, beaucoup de bêtes à laine commune et grosse; tandis que du côté du centre et de l'ouest, dans les cercles d'Alger, d'Aumale, d'Oran, de Mascara, où sont nourris surtout les troupeaux les plus communs, se trouvent des bê-

tes dont la laine convient par la finesse et la douceur du brin, à la fabrication de nos belles étoffes.

« Comme en France, les plus grosses laines sont produites dans les lieux bas et humides, et les plus belles sur les plateaux salubres. Elles dégénèrent, en général, à mesure que l'on se rapproche de l'ouest et du rivage; mais quoique inégalement disséminées, les bêtes à belle toison se retrouvent dans les trois provinces, et en assez grande quantité pour démontrer la possibilité d'en produire dans toute la colonie, et même pour fournir en nombre suffisant des types améliorateurs.

« L'hétérogénéité des troupeaux arabes est produite par le commerce qui tend à faire venir vers le rivage les races en général supérieures de l'intérieur des terres; par les razzias, par le pillage, que se font subir mutuellement les tribus; par la grande émigration annuelle des troupeaux du nord au sud et du sud au nord. Elle provient aussi de la négligence que les Arabes apportent dans la multiplication et l'entretien de leurs troupeaux. Ces diverses circonstances expliquent pourquoi malgré les différences assez grandes de sol et de climat, les moutons ont tant de caractères communs dans toute l'Algérie. »



Moissonneuse à cheval.

ÉLEVAGE DU MOUTON.

REPRODUCTION. Le choix de l'animal reproducteur est le point important pour l'amélioration d'une race. Il le faut jeune, bien conformé, plein d'ardeur et de santé.

L'âge se connaît par les dents de la mâchoire inférieure qu'on appelle incisives. Il en sera parlé plus loin.

L'œil vif et brillant, l'éclat de la laine qui est en même temps solide et fournie, la marche fière du bélier qui va portant la tête haute, son appétit constant, son agilité, la force avec laquelle il résiste et se débat lorsqu'on essaie de le saisir par la cuisse, tels sont les signes non équivoques d'une excellente santé. Mais si l'animal mange peu, s'il se plaît à rester couché, s'il a les lèvres pâles, le regard éteint, les paupières, les veines de l'œil et les glandes lacrymales colorées d'un rouge pâle, si l'haleine est mauvaise, les naseaux remplis de mucosités, s'il perd sa laine, ce sont là autant d'indices d'un état maladif pendant lequel il faut éviter tout accouplement

Il n'en résulterait que des produits dégénérés ou sans vigueur aucune.

C'est de trois à quatre ans que le bélier jouit de la plénitude de ses facultés reproductrices, et il les conserve jusqu'à sa sixième année.

Les brebis ne doivent être saillies qu'après l'âge de dix-huit mois. Elles ne sont parfaitement aptes à concevoir que si elles ont la poitrine développée, le bassin large, les reins solides. Le signe de la santé, c'est toujours l'œil vif, l'oreille bien soutenue, la surface intérieure des paupières d'un rouge vif.

Quarante à cinquante brebis dans l'année, c'est le plus qu'on puisse sagement donner à un bélier. Pendant la lutte, il est essentiel de lui préparer une nourriture fortifiante, à laquelle on ajoute une ration d'avoine ou de pois.

Après la monte, il faut soigneusement le tenir séparé du troupeau. Les éleveurs de mérinos ne sont pas d'accord sur l'époque la plus favorable pour la monte. Les uns veulent que l'on réunisse le bélier au troupeau dans le mois de juillet parce que c'est dans cette saison que commence à se manifester la chaleur des brebis ; d'autres, dans le nord, retardent l'accouplement jusqu'au mois de novembre, de manière à ce que la parturition s'effectue à la fin de l'hiver. Mais cette pratique a souvent cela de mauvais, dit M. Pictet de Genève, « que si on laisse passer les premières chaleurs, pour ne donner le bélier qu'à la seconde ou troisième fois que la brebis le demande, elle ne retient pas ou ne porte qu'un agneau faible. J'ai éprouvé souvent d'une manière marquée, l'avantage que conservent les animaux provenant des accouplements précoces ; non-seulement parmi les agneaux purs, la différence a été très-marquée, mais les métis, nés au commencement de décembre, ont conservé un avantage étonnant sur les purs qui sont nés un ou deux mois plus tard. »

Gestation. La durée de la gestation est de 150 jours. Pendant cette période, la brebis doit être conduite avec la plus grande douceur et nourrie avec les plus grands soins. Ne perdons pas de vue qu'un avortement peut être la conséquence d'une épouvante, des efforts que l'animal aura faits, soit pour échapper aux poursuites trop ardentes du chien de garde, soit pour sauter un fossé, soit en se trouvant trop pressée au milieu du troupeau dans un passage étroit. Il ne faut pas oublier non plus que l'excès de la nourriture produira bientôt une pléthore sanguine, puis l'hémorragie, puis encore l'avortement, quand, d'une autre part, une nourriture mesurée avec trop de parcimonie ne suffit ni à l'accroissement du fœtus, ni à la réparation des forces de la brebis. Enfin, il y a le choix judicieux des aliments qui conviennent à telle ou telle race.

Parturition. La parturition peut être contrariée par un excès ou par un manque de forces. Dans le premier cas, la bouche et les lèvres sont sèches, les yeux rouges et injectés, les oreilles brûlantes; l'animal est agité, la vitesse du pouls indique une surexcitation qu'il importe de faire disparaître le plus tôt possible. On emploie la saignée. Dans le second cas, au contraire, la brebis, par suite d'épuisement, n'a plus la force d'expulser le fœtus; il faut lui rendre la vigueur qui lui manque, et ce n'est que par une alimentation échauffante et par une boisson tonique qu'on pourra la ranimer.

Lorsque l'agneau se présente dans la position normale, c'est-à-dire les pieds de devant étendus et placés au-devant du museau, les deux jambes de derrière repliées sous son ventre, et s'allongeant en arrière à mesure qu'il est expulsé de la matrice, la parturition est parfaite, et n'a pas besoin d'être aidée, si ce n'est quand la sortie s'effectue avec trop de lenteur. Alors on doit la faciliter, en tirant l'agneau peu à peu et doucement, et seulement dans l'instant où la mère fait elle-même des efforts pour se délivrer.

Parturition difficile. L'agneau se présentant mal, on essaie de le retourner afin de changer sa mauvaise position qui est un obstacle à sa sortie.

Daubenton résume ainsi les mauvaises positions les plus fréquentes : « 1° la mauvaise situation de la tête lorsque l'agneau, au lieu de présenter le bout du museau à l'ouverture de la matrice, présente quelques parties du sommet ou des côtés de la tête, tandis que le bout du museau est tourné de côté ou en arrière ; 2° la mauvaise situation des jambes de devant, qui, au

lieu d'être étendues en avant, de façon que les pieds se trouvent à l'ouverture de la matrice avec le museau, sont pliées sur le cou ou étendues en arrière; 3° la mauvaise situation du cordon ombilical lorsqu'il passe devant l'une des jambes.

« Voici ce que doit faire le berger pour changer ces mauvaises positions de l'agneau.

« Lorsqu'il sent à l'ouverture de la matrice la tête de l'agneau au lieu du museau, il doit tâcher de repousser la tête en arrière, et d'attirer le museau à l'ouverture de la matrice. Il est nécessaire que le berger frotte ses doigts avec de l'huile, pour faire cette opération sans blesser la brebis ni l'agneau. Si les jambes de devant sont étendues en arrière, il faut que le berger tâche de faire sortir la tête, ensuite qu'il essaye d'attirer les deux jambes de devant, ou seulement l'une, pour empêcher que les épaules ne forment un trop grand obstacle à la sortie du corps de l'agneau. Si les jambes de devant restaient étendues en arrière, on serait obligé de tirer l'agneau avec tant de force, pour faire passer les épaules que l'on courrait risque de le faire mourir. Lorsque le berger reconnaît que le cordon ombilical passe devant l'une des jambes, il doit tâcher de le rompre sans attirer le délivre. Le cordon se rompt de lui-même dès que l'agneau est sorti. »

Délivrance. Dès que la brebis a expulsé l'agneau, on s'occupe de la délivrance. Il n'est pas rare que le délivre ne sorte pas de lui-même. Il faut alors le tirer, à l'aide du cordon ombilical, mais doucement, sans secousses brusques, car en tirant fort, on peut casser le cordon, causer la rupture du délivre, une déchirure de la matrice, et même la faire descendre avec le délivre.

Quelques heures seulement après le part, il faut donner à la brebis, de l'eau blanche tiède, de l'avoine, de l'orge ou du son mêlé d'un peu de farine.

Allaitement. La portée des brebis n'est ordinairement que d'un seul agneau. Quand l'agneau vient de naître, la mère le lèche pour le sécher. Si cela n'avait pas lieu, on répandrait sur l'agneau un peu de sel ou de son pour engager la mère à lécher son petit.

On débouche les pis en pressant le bout et en faisant jaillir un peu de lait. Puis, avant de laisser têter, il faut avoir soin d'ôter de dessus la mamelle, la laine qui peut la recouvrir. Sans cette précaution, l'agneau qui en avalerait serait sujet aux obstructions des intestins.

Si l'agneau ne va pas de lui-même aux mamelles, on l'approche, et on lui exprime du lait du pis dans la bouche.

S'il est rebuté par la mère, on la tient en place, et on lui lève une jambe de de derrière afin de permettre à l'agneau de prendre le pis.

Quand la brebis a mis bas deux agneaux, on examine, avant de lui laisser le second, si elle est assez vigoureuse, assez grasse, si elle aura assez de lait pour les allaiter tous deux. Il faut tenir compte de la saison où l'on se trouve, le meilleur régime pour une brebis mère étant le pâturage.

L'avoine et l'orge mêlés avec du son, les carottes, les raves, les choux, les betteraves, les panais sont du reste une excellente nourriture à offrir aux brebis qui paraissent manquer de lait.

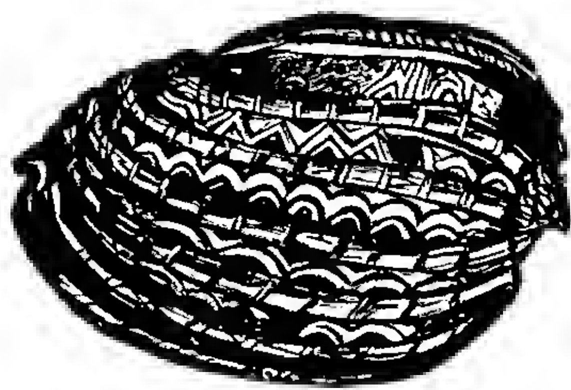
Il faut aux brebis mères une nourriture substantielle, mais les fourrages secs donnés seuls sont à redouter; leur étable doit avoir une température un peu plus élevée qu'à l'ordinaire.

Si la brebis n'est pas en bonne santé, si son lait n'a ni la blancheur ni la consistance auxquelles se reconnaissent le bon lait, s'il est clair ou jaunâtre, ou bien encore si le petit se refuse à têter, on cherche une autre nourrice, soit une chèvre, soit une brebis qui a perdu son nourrisson. On fait croire à une brebis que l'agneau qu'on lui présente est le sien, en le frottant avec la peau de l'autre ; ou mieux encore, il suffira de placer pendant la nuit cet agneau entre les pattes de la mère qui le lendemain croira que ce petit lui appartient. Enfin, à défaut de chèvre ou de brebis, l'on a recours à l'allaitement artificiel. On fait tiédir du lait de vache auquel on a ajouté un peu d'eau, et on le met dans un biberon dont le bec est formé d'un linge qui fait l'office du mamelon de la brebis. Au besoin, on peut encore substituer au lait, une décoction d'orge ou de blé dans laquelle on aura délayé un peu de farine. L'agneau doit-être tenu chaudement. Un des grands inconvénients du biberon c'est d'occasionner des diarrhées

au nourrisson. Il faut alors mêler au lait une décoction de fraisier, ou d'autres astringents.

S'il se trouve des agneaux gourmands qui têtent plusieurs mères et qui dérobent ainsi le lait des agneaux moins forts, ceux-ci se trouvent exposés à mourir de faim, on remédie à ce mal, en triant les agneaux faibles et en leur faisant têter leurs mères, sitôt qu'elles reviennent des champs.

Un très-grand inconvénient des rateliers élevés, c'est qu'il en tombe souvent des bourres de foin qui se mêlent dans la toison des agneaux et de leurs mères; les agneaux qui veulent manger ce fourrage avalent en même temps des filaments de laine. Ceux-ci s'arrêtent dans les intestins sous forme de pelotes appelées gobes et occasionnent des



MOLLUSQUES

Harpe vulgaire,

maladies souvent mortelles. Il est donc important de tenir les rateliers bas.

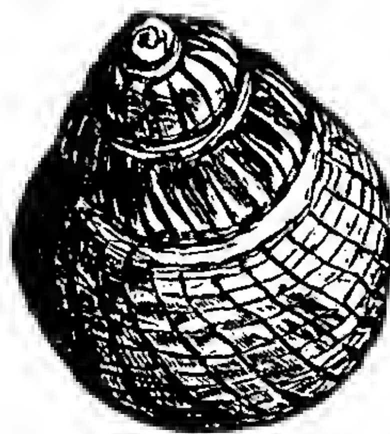
Sevrage des agneaux. On sèvre les agneaux de trois à quatre mois, quand les brebis commencent à n'avoir plus de lait ou à entrer en chaleur. C'est ordinairement dans la première quinzaine de juin, sauf le cas où les agneaux sont nés avant le mois de février. Il y a alors nécessité de retarder le sevrage jusqu'au temps où l'herbe est bonne.

Pour sevrer les agneaux, on les sépare de leurs mères et on les tient assez éloignés pour qu'ils ne puissent entendre les bêlements de leur mère ni leur faire entendre les leurs. Les agneaux, à mesure qu'on les sèvre, sont réunis en troupeau sous la conduite de quelques vieilles brebis qui les empêchent de s'écarter. On les mène pâturer dans les terrains où poussent l'ivraie vivace, le mélilot, la flouve odorante et dans les prairies artificielles de trèfle et de pois. On évite les prés humides.

Lorsqu'on ne veut pas séparer l'agneau de sa mère, le moyen de sevrage le plus simple est de mettre à l'agneau une muselière qui ne l'empêche point de manger, mais qui est garnie sur le nez d'une touffe de crins destinés à piquer les mamelles de la mère, toutes les fois qu'il avance la bouche pour téter. Dans ce cas, la brebis repousse toujours l'agneau.

Engraissement des agneaux. Ils ne quittent pas la bergerie, où, pendant le jour, leurs mères étant aux champs, on les fait allaiter par des brebis qui ont perdu leurs petits.

A quinze jours, on châtre les agneaux mâles que l'on destine à l'engraisse-



MOLLUSQUES

Troque ou toupie,

ment. Cette opération rend leur chair délicate et d'un goût agréable.

A trois semaines, les agneaux mangent déjà dans l'auge et au râtelier. Ils commencent même à brouter l'herbe. Leur nourriture doit consister d'abord en farine d'avoine, en grains cuits ou crevés dans l'eau bouillante et mêlés avec du lait ; puis, à mesure qu'ils prennent de la force, on leur distribue de l'avoine pure, de l'orge en grain, des pois concassés ; finalement, du foin très-fin, du trèfle sec, des gerbées d'avoine, de la paille battue, des fanes de vesce, de la pimprenelle coupée, des herbes grossières, des racines, mais surtout la betterave champêtre si favorable à l'engraissement précoce.

Il faut aux agneaux d'engrais une litière sèche au moins toutes les vingt-quatre heures; et comme ils sont sujets au dévoiement, on prévient ou

on combat la maladie en plaçant auprès d'eux une pierre de craie pour qu'ils la lèchent.

L'agneau de lait a la chair blanche. Elle ne l'est plus, quand il a brouté. Pour qu'il soit bon, il doit être gras.

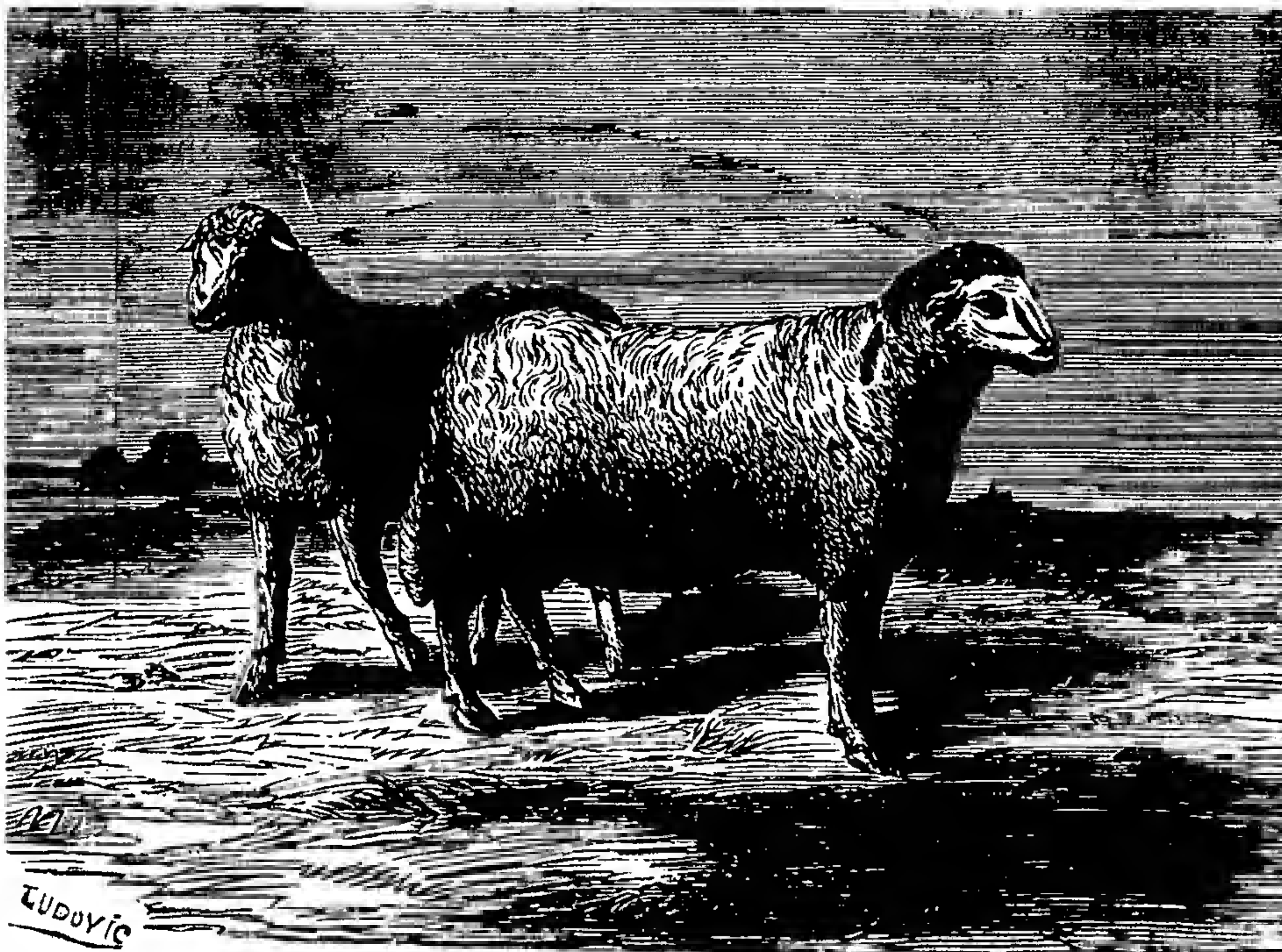
De l'engraissement en général. Le mouton que l'on veut soumettre à l'engraissement ne doit pas avoir plus de trois ou quatre ans, il est essentiel qu'il ait été complètement châtré ; car, sans l'excision des testicules, le goût de la chair du bélier persévérerait dans celle du mouton.

Les trois manières principales de pousser l'animal à la graisse sont : 1° le pâturage ; 2° l'engrais de pouture ; 3° l'engrais mixte.

Les moutons pour être de chair tendre et de bon goût, doivent être engraissés de deux à trois ans ; il ne faut pas qu'ils aient plus de quatre ans ; il faut qu'ils aient été châtrés par l'enlèvement des testicules, et nourris en grains ou à l'herbe fine, substantielle et salée, ou bien de pouture avec des pois gris, de l'orge, du trèfle, de la luzerne, des fèverolles. Après quatre ans, ils deviennent plus gros, mais leur chair perd ses qualités.

1° *Engraissement au pâturage.* Deux mois environ suffisent à l'engraissement du mouton mis au pâturage. Encore ce temps dépend-il de l'abondance et des qualités nutritives des différentes sortes d'herbages. La luzerne et le trèfle qui sont excellents pour l'engraissement rapide, ont l'inconvénient de donner une nuance jaunâtre à la graisse Les plus humides fournissent un fourrage succulent qui la développe très-vite, mais en donnant lieu à la maladie dite pourriture ou cachexie aqueuse. L'engraissement s'arrête dès que la maladie est arrivée à un certain degré qu'il faut savoir reconnaître. C'est une règle certaine que tout mouton bien engraissé est prêt à tomber malade et à dépérir. Il faut donc se hâter de le vendre et de le tuer;

2° *Engraissement de pouture.* Ce mode d'engraissement se pratique l'hiver



Moutons du Lauraguais.

dans la bergerie. Il exige l'emploi du sel et une alimentation très-nutritive, composée de fourrages secs et choisis, de grains, d'avoine, d'orge, de fèves et diverses semences légumineuses.

Les tourteaux huileux donnent généralement un mauvais goût à la chair; on doit donc en cesser l'emploi quelques semaines avant la fin de l'engraissement.

Le mouton engraissé de pouture prend rapidement de la chair et du suif; et, à taille égale, il donne plus de suif que le mouton engraissé à l'herbe. On prétend même que la chair du mouton de pouture se conserve mieux pendant les chaleurs de l'été;

3° *Engraissement mixte.* Il se fait au pâturage jusqu'au mois d'octobre; et, l'hiver, dans la bergerie. On fait paître, dans les champs plantés de navets ou dans les chaumes, en donnant le soir aux moutons une nourriture provende d'avoine, de son mêlé, de farine, ou d'orge, qu'on alterne avec des aliments moins nutritifs, tels que navets coupés et mélangés avec de la paille hachée, ou de l'orge, des carottes et des pommes de terre. L'emploi du sel est indispensable.

Pacage. On appelle pacage ou pâturage les champs où l'on mène paître le bétail.

Le meilleur est le pacage dans les terres arables, dans les prés fauchés, dans les prairies artificielles, qui procurent aux moutons une nourriture suffisante et à peu près continue.

Les troupeaux de race commune qu'on livre à la boucherie s'accommodent de la vaine pâture ou du pacage dans les landes, dans les bruyères et le long des chemins. L'herbe qu'ils y paissent donne une excellente saveur à leur viande.

Le parcours dans les bois n'offre guère que des inconvénients. Les moutons sont exposés à déchirer leur toison aux branches et aux buissons qui les accrochent à chaque instant, et du reste ils n'y trouvent qu'une herbe maigre et, ordinairement dénuée de qualités nutritives.

Enfin le pacage le long des étangs et dans les terrains marécageux est encore moins favorable aux moutons.

Si les pacages ordinaires sont peu étendus, peu abondants, on peut créer dans les terres de qualité médiocre des prairies permanentes où l'on obtiendra tantôt des fourrages précoces, comme dans les terrains chauds et légers; tantôt une nourriture d'hiver comme dans les terres fortes. Au printemps, on aura la flouve odorante, l'ivraie vivace, l'avoine des prés, etc.; pendant l'été, le trèfle blanc, la fétuque des prés, etc.; à l'automne et pendant l'hiver, la pimprenelle, le pastel, le millefeuille, les racines, etc.

Conduite des troupeaux au pâturage. Les principales règles que les bergers doivent suivre pour faire paître les moutons, sont très-bien expliquées par M. Hocquart, dans le *Vétérinaire pratique* qui les emprunte en partie à Daubenton :

« 1° Les mener au pâturage tous les jours, s'il est possible, parce que la manière la plus naturelle et la moins coûteuse de nourrir les moutons est de les faire pâturer et qu'on n'y supplée qu'imparfaitement en leur donnant des fourrages au râtelier. En pâturant, ils choisissent leur nourriture à leur gré et la prennent dans le meilleur état; l'herbe leur profite toujours mieux que le foin et la paille. Quand même ils ne trouveraient point de pâture dans les champs, l'exercice qu'ils prendraient en marchant leur donnerait de l'appétit pour les fourrages secs.

« 2° Ne pas les arrêter trop souvent en pâturant, excepté dans les pâturages clos, car on les gênerait en les arrêtant lorsqu'ils paissent; leur allure naturelle est de vaguer de place en place pour paître : cet exercice entretient leur vigueur.

« 3° Empêcher qu'ils ne fassent du dommage dans les terres exposées au dégât, parce que les bêtes à laine gâtent plus d'herbe avec les pieds qu'elles n'en broutent, lorsqu'on les laisse parcourir en liberté un pâturage abondant. Pour conserver l'herbe, on ne livre chaque jour au troupeau que celle qu'il peut consommer. On le retient dans un parc où il se trouve assez d'herbe pour le nombre des moutons; le lendemain, on change le parc de place, et successivement le troupeau tient tout le pâturage.

« 4° Éviter les terrains humides et les herbes chargées de rosée ou de gelée blanche, parce que l'humidité est

contraire aux moutons, surtout quand elle est froide comme celle des rosées. Elle peut causer la maladie appelée la pourriture et des coliques très-dangereuses. L'instinct des moutons les porte même à attendre, avant de pâturer, que la rosée ou gelée blanche soit dissipée. Ordinairement la rosée est plus froide que la pluie ou le serein. Les bêtes à laine pâturent avec moins d'appétit lorsque l'herbe est mouillée, excepté dans les temps où la pluie, arrivant après une grande sècheresse, humecte l'herbe et la rend plus douce et plus appétissante.

« 5° Mettre les moutons à l'ombre durant la plus grande ardeur du soleil et les conduire le matin sur des côteaux exposés au couchant, et le soir sur des côteaux exposés au levant, autant qu'il est possible, parce que la grande chaleur est plus à craindre pour les moutons que le grand froid. Leur laine, qui empêche que l'air ne les refroidisse en hiver, empêche aussi qu'il ne les rafraîchisse en été, et augmente la chaleur de leur corps au point de les empêcher de pâturer. D'ailleurs, les rayons du soleil, tombant à plomb sur leur tête, peuvent leur causer des vertiges, qui les font tourner, et le mal appelé la *chaleur*, qui les fait périr promptement, si l'on n'y remédie par la saignée. Il faut donc les mettre à l'ombre d'un mur ou d'un arbre dans le milieu du jour. Le matin, on doit les conduire du côté du couchant, et le soir du côté du levant, pour que leur tête soit à l'ombre du corps, tandis qu'ils la tiennent baissée en pâturant.

« Quelquefois les moutons se serrent les uns contre les autres, et chacun d'eux baisse le cou et place sa tête sous le ventre de son voisin ; mais cette situation est plus dangereuse que l'ardeur du soleil, parce que la tête penchée est environnée d'un air échauffé, chargé de poussière, et infecté par la vapeur du corps des moutons. Comme ces animaux ne cachent leur tête que pour mettre leurs naseaux à l'abri de la persécution des mouches, qui les cherchent pour y pondre leurs œufs, il faut conduire le troupeau dans un lieu frais.

« Les moutons ne peuvent pâturer lorsque la terre est couverte d'une assez grande quantité de neige pour empêcher qu'ils ne découvrent l'herbe avec les pieds. Alors on ne les conduit dans les campagnes que pour les faire boire et les promener. Lorsque les vents sont très-grands et les pluies très-abondantes, il ne faut pas faire sortir les troupeaux pendant le fort de l'orage. L'heure la plus convenable pour mener les moutons paître est au lever du soleil, lorsqu'il n'y a point de rosée ou de brouillard; lorsqu'il y en a, il faut attendre qu'ils soient dissipés.

« Quand la chaleur commence à fatiguer les moutons dans la campagne, ils cessent de pâturer, ils s'agitent, les mouches les tourmentent. C'est alors qu'il faut les mettre à l'ombre dans un lieu frais et bien exposé à l'air, où ils soient éloignés des mouches, et où ils puissent ruminer à leur aise. Il serait dangereux de les faire rentrer en trop grand nombre dans une étable fermée ; ils pourraient y périr suffoqués par l'air, qu'ils auraient échauffé et infecté par la vapeur de leur corps.

« On les ramène au pâturage lorsque le soleil commence à baisser et que le fort de la chaleur est passé, et on les y laisse jusqu'à la fin du jour, et même pendant quelques heures de la nuit, dans les cantons où l'herbe est assez grande et assez abondante pour y être saisie facilement, mais lorsqu'elle est mouillée par le serein, il faut retirer le troupeau du pâturage. »

6° On doit éloigner les bêtes à laine des herbes qui leur sont nuisibles par elles-mêmes. Sans doute, elles n'en mangeraient pas, si elles en trouvaient d'autres, car lorsqu'on en met dans leur râtelier, on les voit rester une journée auprès sans y toucher, quoiqu'on ne leur donne pas autre chose.

« Il y a de bonnes herbes qui leur nuisent, prises en trop grande quantité, telles sont les trèfles, la luzerne, le froment, le seigle, l'orge, la sauge, le coquelicot, le blé de vache, et généralement toutes celles qu'ils mangent avec le plus d'avidité, ou qui sont trop succulentes et aqueuses, comme les regains, les herbes des marais, celles qui sont dans leur plus grande force. Les herbes font enfler la panse et donnent la colique de panse, dite *écouflure, enflure, enflure de vents, fourbure, gonflement de vents*, etc.

Dans ce cas, lorsqu'on frappe le ventre

avec la main, il sonne sans qu'on entende aucun mouvement d'eau. L'animal bat des flancs, s'agite et meurt souvent. Pour prévenir ce mal, on ne conduit pas les bêtes dans les herbages abondants, au moment où elles sont affamées, c'est-à-dire le matin, mais on laisse passer le plus fort de la faim, en les menant d'abord dans des pâturages maigres ou médiocres; ensuite dans les plus gras où on ne leur fait passer que peu de temps.

« Il est nécessaire de conduire un troupeau lentement, surtout en montant les collines, si on ne veut pas l'échauffer et risquer de faire avorter les brebis.

« Il y a des pays où l'on doit s'abstenir, surtout en été, de faire manger aux troupeaux des herbes aromatiques qui couvrent certains terrains; on doit aussi, pour ne pas diminuer leur laine, les éloigner des lieux remplis d'épines et de chardons. Ces plantes ont de plus l'inconvénient de les piquer et de leur faire venir de petits galons qu'on prend pour de la gale. Les pâturages situés aux bords de la mer et dans les environs des marais salants sont toujours bons. »

Parcage. C'est pour fumer les terres qu'on parque les bêtes à laine. L'engrais de parcage est préférable au fumier de la bergerie.

Un parc est une enceinte formée de claies mobiles, dans lesquelles on tient les moutons pendant la nuit. On établit successivement les parcs sur toutes les parties du terrain à fertiliser. La durée du parcage varie suivant la longueur des nuits et la qualité des herbes que le troupeau a mangées durant le jour. On ne le laisse pas plus de quatre heures dans chaque parc; et pendant ces quatre heures chaque mouton fertilise un mètre carré de terrain. On fait trois parcs en une nuit, le dernier finissant vers neuf heures du matin.

Nourriture d'hiver. Pendant l'hiver, on nourrit les bêtes à laine en totalité ou en partie à l'étable. On leur donne à manger le matin et le soir. Au milieu du jour, on les fait sortir, on les mène aux champs, ne fût-ce que pour leur faire prendre l'air et pour en-

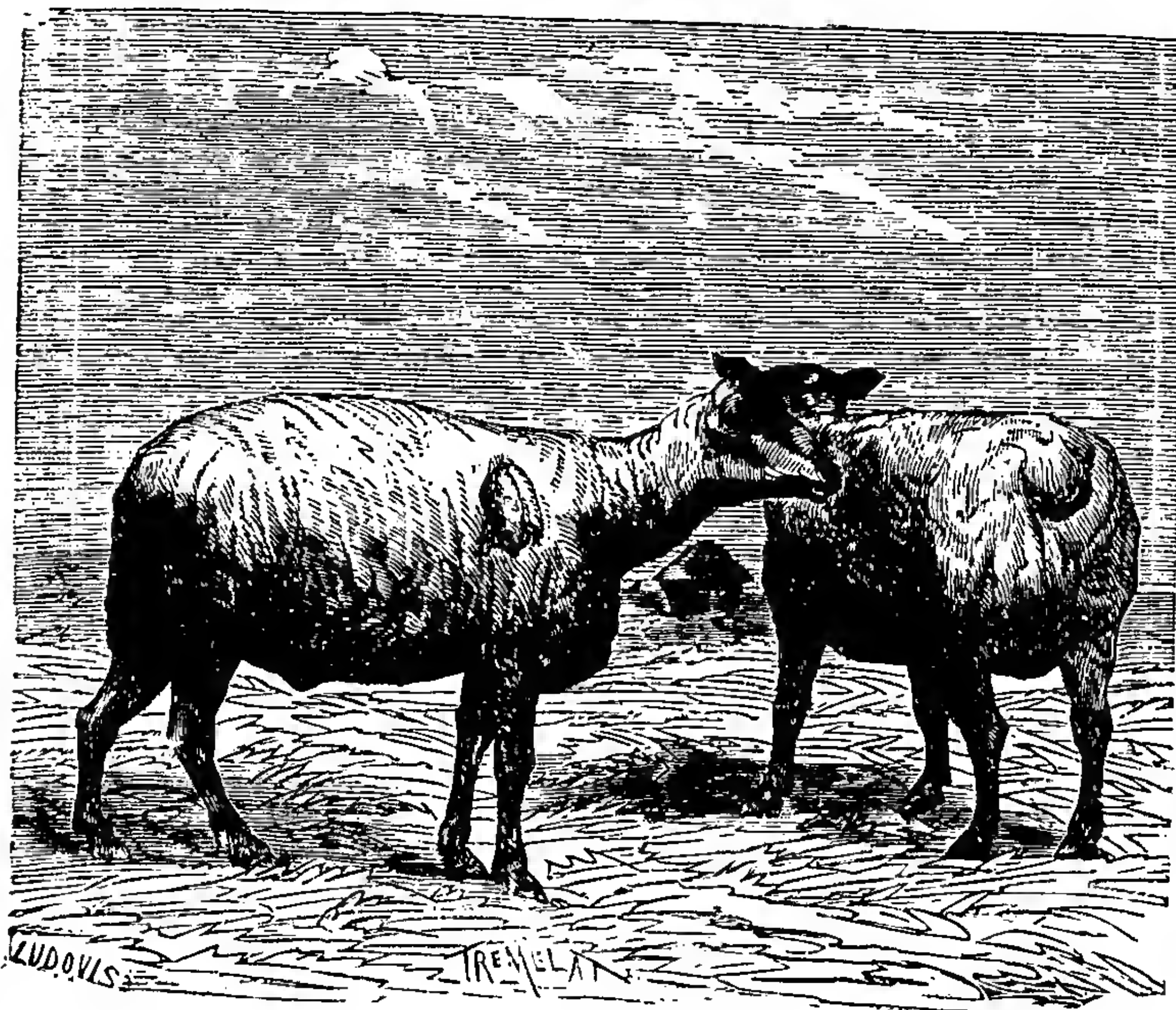


Mouton Cottevold.

tretenir un exercice salutaire; mais si le mauvais temps oblige à les garder pendant toute la journée à la bergerie, on leur donnera dans l'après-midi, des feuilles de plantes ou des racines aqueuses, car les fourrages entièrement secs, donnés seuls, sont échauffants, peu nourrissants et nuisibles à l'accroissement comme à la bonne qualité de la laine. Il est essentiel d'y mêler de temps à autre des herbes fraîches, du colza, des choux, des carottes, des panais, des salsifis, raves, navets, topinambours, pommes de terre, mande l'usage de la bourre de foin composée de diverses sortes de plantes dont les graines sont on ne peut plus nutritives et fortifiantes.

Les bêtes à laine s'accommodent bien du chenevis, de la graine de genêt, des glands, des tourteaux de noix ou faits avec le marc de la betterave qu'elles préfèrent à ceux de colza, de lin et de navette qui les échauffent et leur causent quelquefois des diarrhées.

Le chènevis, les pois, les féverolles, le maïs, les vesces, les lentilles, les haricots doivent être distribués avec



Mouton Southdown.

surtout du turneps et du ratabaga, lavés, nettoyés et coupés par morceaux.

Les bêtes à laine mangent avec non moins de plaisir les feuilles de chicorée sauvage et même de la vigne. Pour conserver les feuilles de vigne on les met dans des tonneaux, lits par lits, en les saupoudrant de sel, ou on les mêle alternativement avec de la paille.

Daubenton (*Instruction pour les bergers et les propriétaires de troupeaux*) préconise l'avoine, l'orge, le son de froment ou de méteil comme d'excellents préservatifs contre les mauvais effets de la nourriture sèche en hiver; il recom- modération, avec prudence, car ils sont également très-échauffants. Ils conviennent surtout aux bêtes qu'on prépare à l'accouplement.

Les glands sont d'une nature astringente, ils peuvent occasionner des suppressions fâcheuses, quand ils sont donnés en grande quantité. On fait disparaître leur amertume et celle de la graine de genêt et des lupins en les laissant tremper dans l'eau. On en donne quelques poignées avec d'autre nourriture.

On emploie le plus ordinairement les *gerbées* c'est-à-dire les tiges avec leurs

grains, soit qu'on les donne telles qu'on les a récoltées, en été, en les faisant sécher au soleil pour les conserver, soit qu'on les ait privées d'une partie de leurs grains par le battage.

Les gerbées de froment, de seigle ou de méteil sont les plus nourrissantes, mais leurs grains sont trop précieux pour être employés de la sorte.

On emploie communément les gerbées de plantes légumineuses recueillies avant leur maturité ; pois, vesces, lentilles, etc.

On fait un excellent mélange avec de l'avoine et les pois, la vesce, les lupins, les lentilles.

Les *feuillées* sont une autre ressource pour l'hiver. On appelle ainsi les branches d'arbres garnies de leurs feuilles qu'on coupe après la pousse d'août et qu'on fait sécher à l'ombre. L'aune, le bouleau, le tilleul, le charme, l'ormeau, le frêne, le hêtre, le néflier, le peuplier, l'érable, le saule, le cytise fournissent les meilleures feuillées. Les bêtes à laine ne dédaignent pas les feuilles de vigne; elles acceptent facilement le jonc marin pourvu qu'il ait été bien battu et attendri. Elles mangent le marron d'inde et même son écorce piquante. Quant aux arbres verts, on ne coupe leurs branches qu'au moment de s'en servir. Il suffit de les faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures.

Un des aliments les plus avantageux, pour peu qu'on sache le choisir, c'est le foin dont on entretient les moutons à l'étable.

L'herbe la plus agréable au bétail est celle des prés où l'eau de la mer a passé et déposé son sel. Les prés hauts, et les prés bas quand ils ne sont pas trop sujets aux inondations des rivières, produisent une herbe fine et délicate qui donne un foin également recherché des troupeaux.

Les prés marécageux ne donnent que des foins rudes et grossiers, mêlés de mauvaises herbes.

On récolte dans les prairies artificielles pour la nourriture d'hiver : la coquiole, l'ivraie vivace, la luzerne, le sainfoin, la pimprenelle, le fromental, etc. La luzerne et le trèfle doivent toujours être mêlés avec du foin ordinaire, du sainfoin ou de la paille. On évite ainsi les enflures et le gras fondu.

Les moutons ne mangent pas la balle d'orge. Quand on leur donne de la paille, on ne choisit que la plus tendre, celle d'avoine ou de seigle et de froment. On ne débute jamais par la paille d'avoine qu'ils préfèrent. Un mouton de taille médiocre consomme 1 kilogr. 1/2 de paille d'avoine par jour et 1 kilog. de foin de bonne qualité. Il mange environ 4 kilogr. d'herbes en un jour.

Emploi du sel. Le sel stimule l'appétit, prévient la langueur et le dégoût, empêche les obstructions et la pourriture. Il ne faut donc pas le ménager aux moutons qui vivent dans des pays humides et malsains, ou qui, l'hiver, se trouvent incommodés par les brouillards, les neiges et les froids excessifs, et fatigués par une nourriture sèche. 500 gr. pour vingt moutons suffisent tous les huit jours. On le répand dans les auges, ou bien on le fait dissoudre dans de l'eau et on en arrose le fourrage.

Boissons des moutons. L'eau courante est la meilleure. A défaut de rivières ou de ruisseau dans le voisinage de l'étable, on fait abreuver les moutons dans les étangs dont l'eau coule en partie. L'eau stagnante des marécages, l'eau croupie dans les mares et dans les fossés, est toujours pernicieuse, très-souvent mortelle. Quant à l'eau de pluie ou de citerne, il faut l'exposer à l'air quelque temps avant de la leur faire boire.

La nourriture sèche provoque sans cesse la soif; c'est pour éviter les graves maladies que les moutons pourraient contracter en buvant beaucoup, qu'on leur donne chaque jour un repas de provende fraîche. Les grandes chaleurs et les grands froids ont également l'inconvénient d'altérer les moutons. La quantité d'eau absorbée alors par un mouton d'environ 50 centim. de hauteur, varie entre 500 gr. et 2 kilog. par jour ; mais il ne boit pas tous les jours. Il serait imprudent de faire boire un mouton après qu'il a mangé des légumes farineux.

Il est sage de laisser déposer l'eau de puits dans des baquets, lorsqu'elle contient du sulfate de chaux.

Règle générale : l'avidité pour l'eau est un signe de maladie. Moins une bête à laine boit, mieux elle se porte. Conduisez-la à l'eau une fois par jour,

mais ne l'arrêtez pas; si elle ne s'arrête pas d'elle-même, c'est qu'elle n'a pas besoin de boire.

Lorsque l'eau est au loin, et qu'on fatiguerait le troupeau à l'y conduire tous les jours, menez-le s'abreuver seulement une fois en deux ou trois jours, en tenant compte de la saison et du régime auquel il est soumis; mais veillez à ce que les bestiaux ne passent pas ce terme sans se désaltérer, parce qu'alors ils boiraient trop à la fois.

BERGERIE. Un troupeau mal logé ne peut que dépérir. Point d'étables fermées. Les bêtes à laine y souffrent considérablement de la chaleur et de l'infection des fumiers. Elles y prennent de graves maladies dont il est souvent impossible d'arrêter les progrès. Pour qu'une étable se trouve dans des conditions de salubrité, il faut que l'air et la lumière y pénètrent à volonté, il faut qu'elle soit spacieuse, sèche, percée de fenêtres garnies d'un vitrage ou d'un volet, il faut qu'elle soit encore aérée par des ouvertures à ras du sol, et plus larges à l'intérieur qu'à l'extérieur; il faut une abondante litière de paille ou de bruyères et de fougères, renouvelée fréquemment; il faut enfin, d'après les données de M. Morel de Vigué :

« 1° Que chaque brebis portière, pour être à son aise, occupe avec son agneau 3 mèt. 30 de superficie; 2° que chaque bête adulte occupe, seule et sans agneau, 2 mèt. de superficie; 3° que le développement des râteliers donne à chaque adulte femelle 33 centim. au râtelier et 40 centim. à chaque adulte mâle; 4° que les râteliers soient mobiles; 5° que jamais une bergerie ne soit couverte d'un grenier : la santé des bêtes tient essentiellement à la grande élevation du lieu qu'elles habitent; on ne doit se permettre, au-dessus d'une bergerie que quelques sinots mobiles, et, de place en place, pour la commodité de l'approvisionnement journalier. »

Râteliers doubles, mobiles avec crèche. Les râteliers mobiles sont doubles, c'est-à-dire composés d'une mangeoire et de deux rangs de râteliers disposés dos à dos. Ils se placent au milieu de la bergerie. Les rebords ont environ 15 centim. de hauteur; le fond 35 cent. de largeur; l'ouverture est de 50 centim. La pièce de bois dans laquelle sont emmanchés les [illegible] double râtelier, s'assujett[illegible] du fond de la mangeoire, [illegible] quelques boulons. La ma[illegible] râtelier ne font plus qu'[illegible] reaux n'ont pas moins de [illegible] longueur; l'espace qui [illegible] chacun d'eux est d'envi[illegible] distance nécessaire pour [illegible] moutons d'avancer la tête dans le ratelier et d'y manger leur fourrage sans le tirer au dehors.

La crèche est posée à trente centimètres au-dessus du sol, sur des chevalets enfoncés dans la terre et reliés par une traverse qui forme le point d'appui. Lorsqu'on veut nettoyer l'étable, deux hommes prennent le ratelier chacun par un bout et l'enlèvent de dessus les chevalets qui restent seuls et ne gênent en rien l'enlèvement des fumiers.

Ratelier mobile suspendu. Au lieu de reposer sur des chevalets, la mangeoire et le ratelier formant toujours corps, sont suspendus par des cordes qui glissent dans des poulies fixées au plancher supérieur; leur désavantage est d'être sans cesse bousculés par les moutons.

Ratelier simple fixe. Il se place le long des murs. La planche du fond est à rebords inclinés un peu en avant. Les traverses qui supportent le montant du ratelier sont fixées d'un bout dans le mur; de l'autre elles sont emmortaisées dans le montant. Les chevalets qui maintiennent la planche du ratelier sont coupés en biseau.

On assainit la bergerie en blanchissant tous les deux ou trois ans ses murs au lait de chaux, et en lavant chaque année les auges, les crèches, les rateliers et jusqu'aux portes avec de l'eau de lessive, du chlorure de chaux ou des poudres désinfectantes.

L'enlèvement du fumier doit se faire tous les deux mois.

TONTE. La tonte des moutons de race commune se fait à la fin de mai; celle du mérinos vers la fin de juin.

C'est le terme naturel de l'accroissement de la laine.

Au delà, le bétail peut perdre sa toison; et la laine qui tombe n'a presque plus de valeur. Il est bon de la couper chaque année, elle pousse davantage.

La tonte d'un an est certainement plus avantageuse que celle qui est faite de deux en deux ans. On doit tondre par un beau temps; mieux vaut laver la laine *sur pied*, c'est-à-dire sur le corps de l'animal avant de le tondre. Le choix de l'eau est indifférent pourvu qu'elle soit propre. On lave plusieurs fois, et on ne fait la tonte que quand la laine est tout à fait sèche.

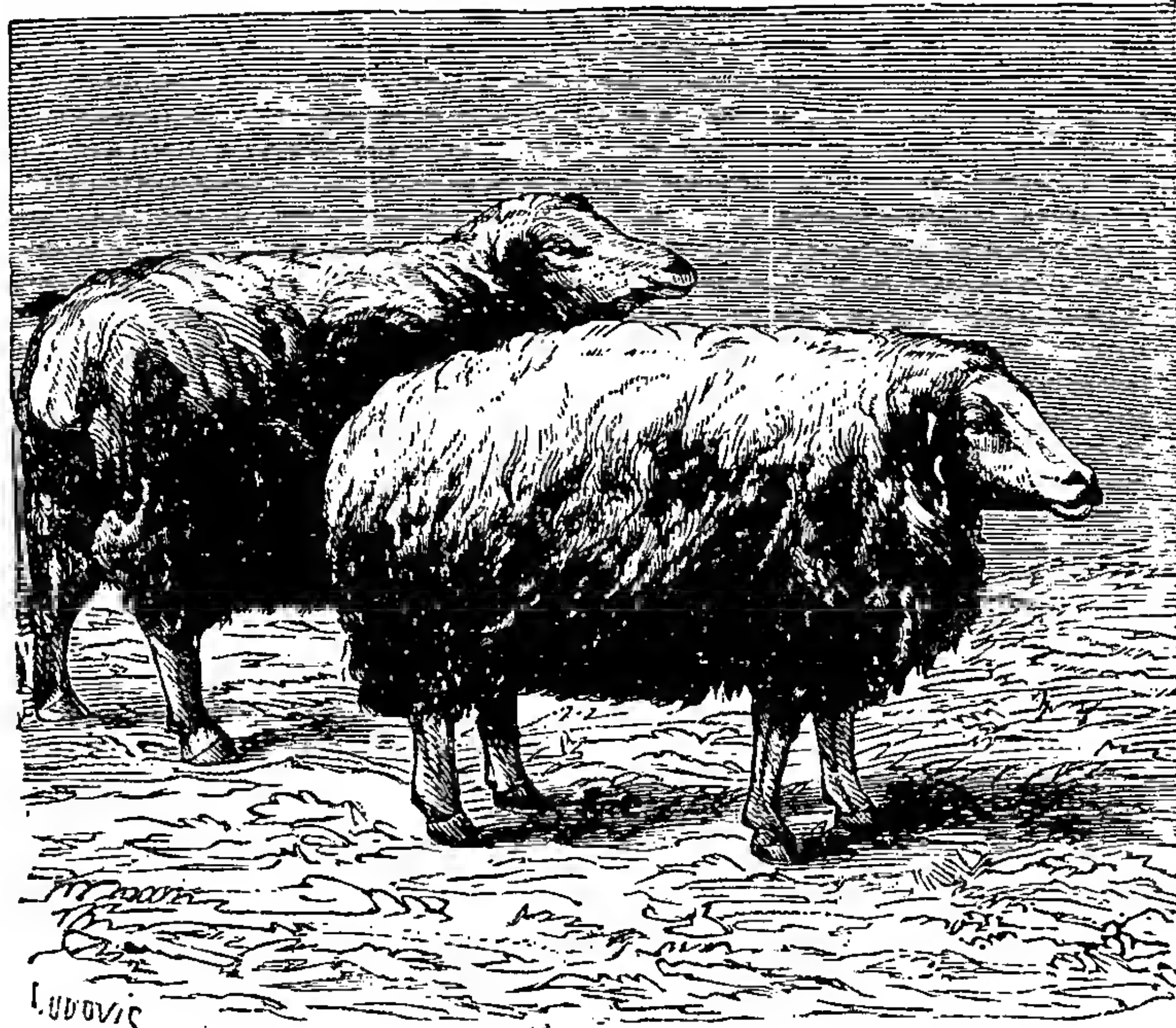
La manière la plus commode de tondre l'animal est de le coucher sur une table, les jambes retenues par des cordons qui passent dans des trous. Quand il est tondu sur un côté, on le détache, on le retourne et on le lie de l'autre côté. La tonte demande des mains habiles qui tondent ras du premier coup de ciseaux sans blesser l'animal et sans avarier la toison.

Une toison bien faite se détache tout entière sans se désunir.

Quand, après la tonte, on mène paître les moutons, on a soin pendant une semaine de les tenir à l'ombre, afin que le soleil n'irrite point leur peau nue. Si, au contraire, le temps est froid et pluvieux, et qu'ils risquent ainsi de s'enrhumer et de dépérir, on les tient à couvert sous des hangars, et l'on évite de les promener au grand air.

Lavage des laines. On lave ordinairement la tonte au mois de juillet.

On enlève de la laine toutes les pailles et les impuretés qu'on y peut saisir, on étire les flocons, puis on les met dans des paniers à claire-voie que l'on plonge dans l'eau; et on remue avec un bâton. Mais si l'eau n'est pas courante, on ne fait que soulever la laine avec la baguette, car on la feutrerait en la retournant. Enfin on la retire, on la laisse égoutter quelques instants, et on l'étend sur des claies pour la faire sécher.



Mouton Dishley.

Castration. On châtre pour disposer l'animal à l'engraissement, pour ôter à sa chair le goût sauvage et insupportable de la chair de bélier, pour la rendre plus tendre, enfin pour obtenir une laine plus abondante et plus fine.

On châtre les béliers à tout âge, il vaut mieux les châtrer quand ils sont à l'état d'agneaux et même dès la seconde semaine de leur naissance car

CAMELLIA ITALIA UNITA

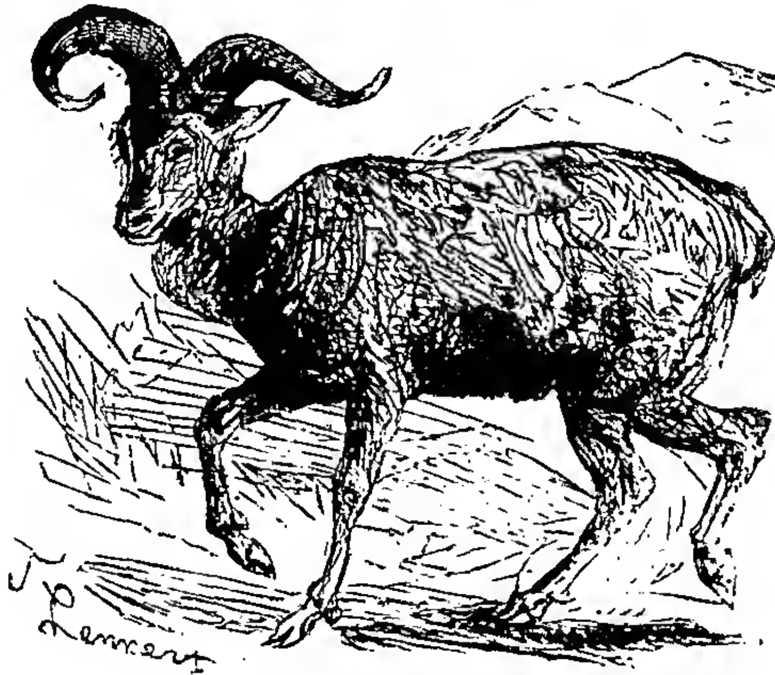
plus tôt on fait la castration, moins on court risque de voir périr les animaux. Il suffit d'inciser les bourses et d'enlever les testicules l'un après l'autre après avoir tordu le cordon qui cède facilement. Quelques opérateurs frottent ensuite les bourses avec du saindoux, d'autres se contentent de rapprocher la plaie qui ne tarde pas à se cicatriser. Ce mode de castration ne convient pas pour les béliers de trois ou quatre ans. Ils ne le supporteraient pas, on les *bistourne* et on les *fouette*.

Le *bistournage* se fait en saisissant les testicules et en les tordant deux fois avec force dans la bourse, de manière à tourner en haut la partie inférieure du testicule et sa partie inférieure en bas; puis on lie les bourses au-dessous des testicules pour les empêcher de redescendre et de reprendre leur position naturelle. Cette méthode d'ailleurs très-douloureuse, n'est pas sans danger pour l'animal.

Le *fouettage* est une opération facile et qui n'a pas les inconvénients du bistournage. M. Bourgeois, directeur de la bergerie de Rambouillet, le recommande vivement aux propriétaires, et en fait la description suivante :

« On *fouette* les béliers, toujours le matin, avant qu'on leur ait donné à manger; il convient aussi qu'ils ne soient pas mouillés. Ce sont les mois de mars et d'octobre qu'il faut choisir préférablement pour cette opération.

« Après avoir pris le bélier que l'on veut fouetter, on lui lie les quatre membres de manière à ce que ceux de derrière soient rapprochés le plus possible de ceux de devant, sans cependant le trop gêner; on le couche sur le dos, sur la litière, dans la bergerie; ensuite on arrache avec les doigts, la laine existant au-dessus des testicules, et qui se trouverait sous le nœud de la ficelle. La ficelle que l'on emploie doit être forte, et avoir environ le double de grosseur du fouet ordinaire. On en fait préparer exprès quand on a beaucoup de béliers à châtrer. On prend un bout d'environ deux pieds de cette ficelle, on attache à chaque extrémité un morceau de bois de cinq à six pouces de longueur sur sept à huit lignes de diamètre. Avec ce lien et dans son milieu, l'opérateur dispose le nœud de la saignée, dans lequel il engage les deux testicules recouverts de leurs bourses, et place ce nœud à un ou deux pouces au moins au-dessus de ces organes. Alors deux hommes, placés un de chaque côté, et qui tiennent le bélier, pendant qu'un troisième l'empêche de remuer, tirent également la ligature, chacun par un bout, en tenant le morceau de bois à pleine main, et en se plaçant pied contre pied pour avoir plus de force; car il faut serrer sans secousse, pas trop fort, afin de ne pas couper les parties comprises dans le nœud, mais assez pour arrêter complétement la circulation au-dessous de la ligature. Ensuite, pour assurer le premier nœud, on en



Mouflon ou Mouton sauvage.

fait un second, simple et droit, que l'on serre également bien, et on coupe chaque bout de ficelle à un pouce et demi environ du nœud; après quoi, on délie l'animal, on fait sortir la verge du fourreau, et on met le bélier sur ses pieds. Il arrive quelquefois que la ligature casse; dans ce cas, il faut en avoir une toute prête, et la remettre de la même manière, sans ôter la première. Quand on voit les béliers se secouer après cette opération, c'est un indice qu'elle est bien faite. Trois jours après, on peut couper les testicules à un pouce au-dessous du nœud. »

La chair des moutons auxquels on a enlevé les testicules, lorsqu'ils étaient jeunes, est beaucoup plus agréable que celle des béliers bistournés ou fouettés.

On châtre les agneaux femelles et les brebis par l'enlèvement des ovaires, pour que leur viande en acquière plus de qualité. Mais cette opération devient souvent mortelle pour l'animal, quand elle n'est pas faite par un praticien habile. La chair de la brebis, même grasse, est bien inférieure à celle des moutons.

De l'age du mouton, Les bêtes à laine n'ont d'incisives qu'à la mâchoire inférieure. Ce sont les dents de devant. Il y en a huit, elles poussent toutes dans la première année de l'animal. On les appelle *dents de lait* ou d'agneau.

De quinze à dix-huit mois, les deux du milieu sont remplacées par deux dents *d'adulte* beaucoup plus larges que les six autres. Le bélier et le mouton de deux ans s'appellent *antenois*, la brebis *antenoise*.

Dans la troisième année, de dix-huit à vingt-sept mois, la mâchoire porte au milieu quatre dents larges, entre deux dents pointues.

A quatre ans, il y a six larges dents et il ne reste que deux dents pointues, une à chaque bout de la rangée.

Dans la cinquième année, toutes les dents pointues sont remplacées par de larges dents.

De six à neuf ans, on observe d'année en année, 1° le rasement des pinces d'adulte; 2° celui des premières mitoyennes; 3° celui des secondes mitoyennes; 4° celui des coins.

L'indice le plus sûr est fourni par les coins; jusqu'à cinq ans ils sont courts, et à six ans ils ont atteint la hauteur des mitoyennes.

(Daubenton.)

(*Instruction pour les bergers.*)

Saignée. La saignée se fait à la jugulaire ou bien à la saphène (veine de la face interne de la cuisse) ou enfin à la veine angulaire.

Saignée à la jugulaire. On coupe la laine à l'endroit de la saignée. On place le mouton dans l'angle d'un mur, de manière qu'il ne puisse reculer. Un homme le maintient entre ses jambes et lui soulève la tête, pendant que l'opérateur comprime le bas du cou avec un lien qui fait gonfler la jugulaire; alors, tenant la veine bien gonflée entre l'index et le pouce de la main gauche, il se sert d'une *flamme* (lancette) et d'un bâtonnet dont il frappe un coup sec sur la tige de la *flamme*; ou bien il pratique la saignée avec une lancette qu'il enfonce et relève de manière à ne pas donner plus d'un centimètre de longueur à l'ouverture.

La saignée moyenne pour un mouton est de 250 à 275 grammes. La saignée s'arrête comme celle du cheval, en rapprochant la plaie avec une épingle et du fil.

Saignée à la saphène. Elle ne diffère de la précédente que par la manière dont on maintient l'animal; les lèvres de la plaie s'attachent de la même façon.

Saignée angulaire. Elle peut être pratiquée par un seul homme; et elle n'expose pas l'animal aux accidents qui peuvent suivre les deux autres.

« Cette saignée, dit Daubenton, se fait sur le bas de la joue du mouton à l'endroit de la racine de la quatrième dent, qui est la plus épaisse de toutes; sa racine est aussi la plus grosse. L'espace qu'elle occupe est marqué sur la face externe de l'os de la mâchoire supérieure, par une tubérosité assez saillante pour être très sensible au doigt, lorsqu'on touche la peau de la joue. Cette tubérosité est un indice très-certain pour trouver la veine angulaire qui passe au-dessus. Cette veine s'étend depuis le bord inférieur de la mâchoire du dessous, près de son angle, jusqu'au dessous de la tubérosité qui est à l'endroit de la quatrième dent mâchelière; plus loin, la veine se recourbe et se prolonge jusqu'au trou sourcilier.

« Pour faire la saignée à la joue, le berger commence par mettre entre ses dents une lancette ouverte; ensuite il place le mouton, entre ses jambes, et il le serre pour l'arrêter ; il tient son genou gauche un peu plus avancé que le droit; il passe la main gauche sous la tête de l'animal, et il empoigne la mâchoire inférieure de manière que ses doigts se trouvent sur la branche droite de cette mâchoire, près de son extrémité postérieure, pour comprimer la veine jugulaire qui passe dans cet endroit et pour la faire goufler. Le berger touche, de l'autre main, la joue droite du mouton, à l'endroit, qui est à peu près à égale distance de l'œil et de la bouche. Il y trouve la tubérosité qui doit le guider; il peut aussi sentir la veine angulaire gonflée au-dessous de la tubérosité. Alors, il prend de la main droite la lancette qu'il tient dans sa bouche, et il fait l'ouverture de bas en haut, à un demi-travers de doigt au-dessous de l'éminence qui lui sert de guide.

« La saignée à la joue est donc aussi sûre que facile, puisqu'on ne peut pas se méprendre à la situation du vaisseau, et qu'il est assez gros pour fournir une quantité suffisante de sang. »

Amputation a la queue. Cette opération n'est adoptée que pour les mérinos ou bêtes à laine fine. « Dans beaucoup de pays, dit M. Tessier, et en certaines saisons, les bêtes à laine qui vivent d'herbes tendres éprouvent des diarrhées qui saliraient la queue, et celle-ci salirait la laine des cuisses ; la terre molle s'y attacherait aussi, le pis des femelles, distendu par le lait quand elles allaitent, deviendrait sensible et douloureux s'il était frappé par cette queue chargée de crotte ; les brebis portières, à qui on fait cette opération dans leur jeunesse, reçoivent mieux le mâle, et agnèlent sans que le cordon ombilical s'embarrasse. »

C'est dans les deux premiers mois de leur naissance qu'on ampute la queue des jeunes agneaux. On ne lui laisse qu'une longueur de 8 à 10 centimètres. On se sert d'un couteau bien tranchant, et avant de faire cette amputation, on remonte la peau le plus possible afin qu'en la ramenant, après l'opération, elle couvre bien la plaie qui se cicatrise plus vite.

MALADIES DES MOUTONS

Mal de pis. Il provient de la malpropreté des litières ou des coups de tête que les agneaux donnent à leur mère lorsqu'ils veulent têter. Ce mal se traite de la même manière que l'inflammation des mamelles de la vache.

Chancre. Le chancre débute à la partie externe de la gencive inférieure par une tumeur qui grossit rapidement, paraît de plus en plus enflammée à son sommet, s'élargit, se creuse, s'ulcère profondément; et après avoir envahi la gencive inférieure, elle gagne la gencive supérieure, le palais et parfois même elle s'étend, hors de la bouche, sur les lèvres et le museau. Cette maladie est contagieuse. Il faut isoler, au premier symptôme, les moutons qu'elle atteint.

La cautérisation avec l'acide nitrique est employée avec succès. Le chancre brûlé par l'acide se recouvre d'une croûte qui tombe bientôt et laisse une plaie vermeille qui se cicatrise. S'il se produit une suppuration, il faut cautériser à nouveau.

Bouquet ou Noir museau. Ce mal a différents noms, suivant les localités : on l'appelle biquet, charbon, verveine, gratelle, faux-nez, barbouquet. C'est une espèce de gale au museau qui se propage souvent jusqu'aux tempes et au-dessous de l'oreille. On la guérit, au début, avec une friction quotidienne d'un onguent de soufre et d'huile d'olives; si elle se montre tenace, on fait usage d'un onguent composé de chénevis pilé, de soufre, d'euphorbe, d'ellébore noir, mélangés en parties égales.

Les agneaux qui ont mangé de l'herbe humide, sont particulièrement sujets à cette maladie qui devient presque toujours mortelle pour ceux qui têtent encore. Frottez le museau avec un mélange d'hysope et de sel, lavez ensuite avec du vinaigre.

Le *bouquet* se communique. Il est donc essentiel d'isoler les bêtes malades. Si le mal persiste, on saigne l'animal à la jugulaire, avec un canif, en évitant de lui tirer plus d'un quart de litre de sang.

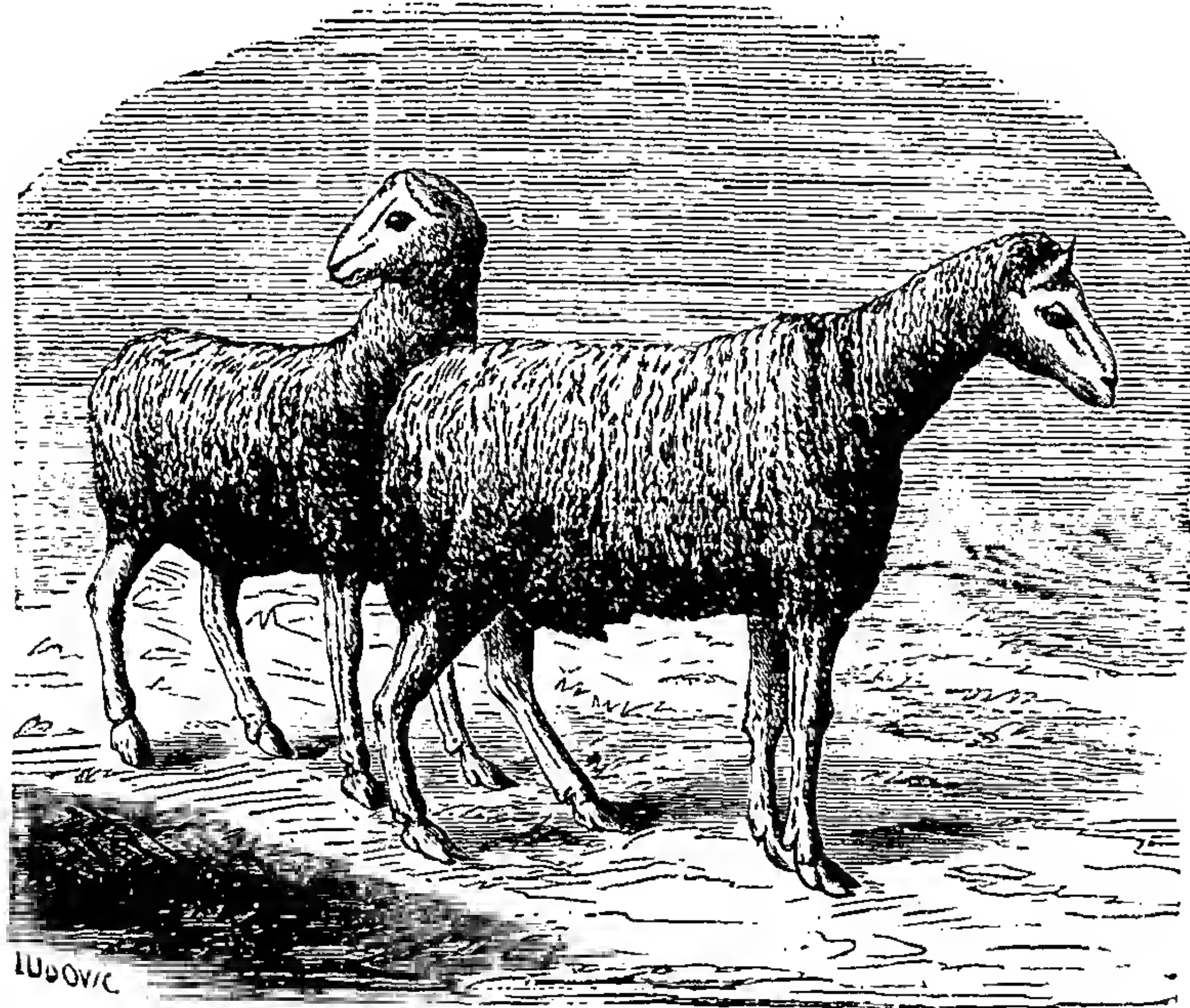
Claveau. Clavelée. La clavelée est la variole du mouton « Ce fléau est

d'autant plus redoutable qu'il frappe un animal faible, timide jusqu'à la stupidité, sans défense comme sans ressources contre ses ennemis, incapable de se soutenir sans les soins de l'homme, et de plus très-délicat, très-sensible à l'ardeur du soleil et aux grandes chaleurs, au froid et à l'humidité, malgré sa robe épaisse et chaude. Sa constitution est molle et lâche, sa peau est mince, et fournit en abondance l'exhalaison d'une humeur onctueuse et sebacée, connue sous le nom de suint.

mamelles et le nez. Cette maladie, qui n'affecte pas deux fois le même individu, appartient évidemment à l'ordre des phlegmasies cutanées.

Symptômes. « Toutes les bêtes à laine n'ayant pas la même aptitude à contracter la clavelée, l'incubation doit être d'une durée plus longue dans les unes, et plus courte dans les autres.

« A l'expiration de cette première période d'incubation, la maladie commence et s'annonce par la tristesse, l'abattement, la lenteur de la marche,



MOUTON

Race du Berri.

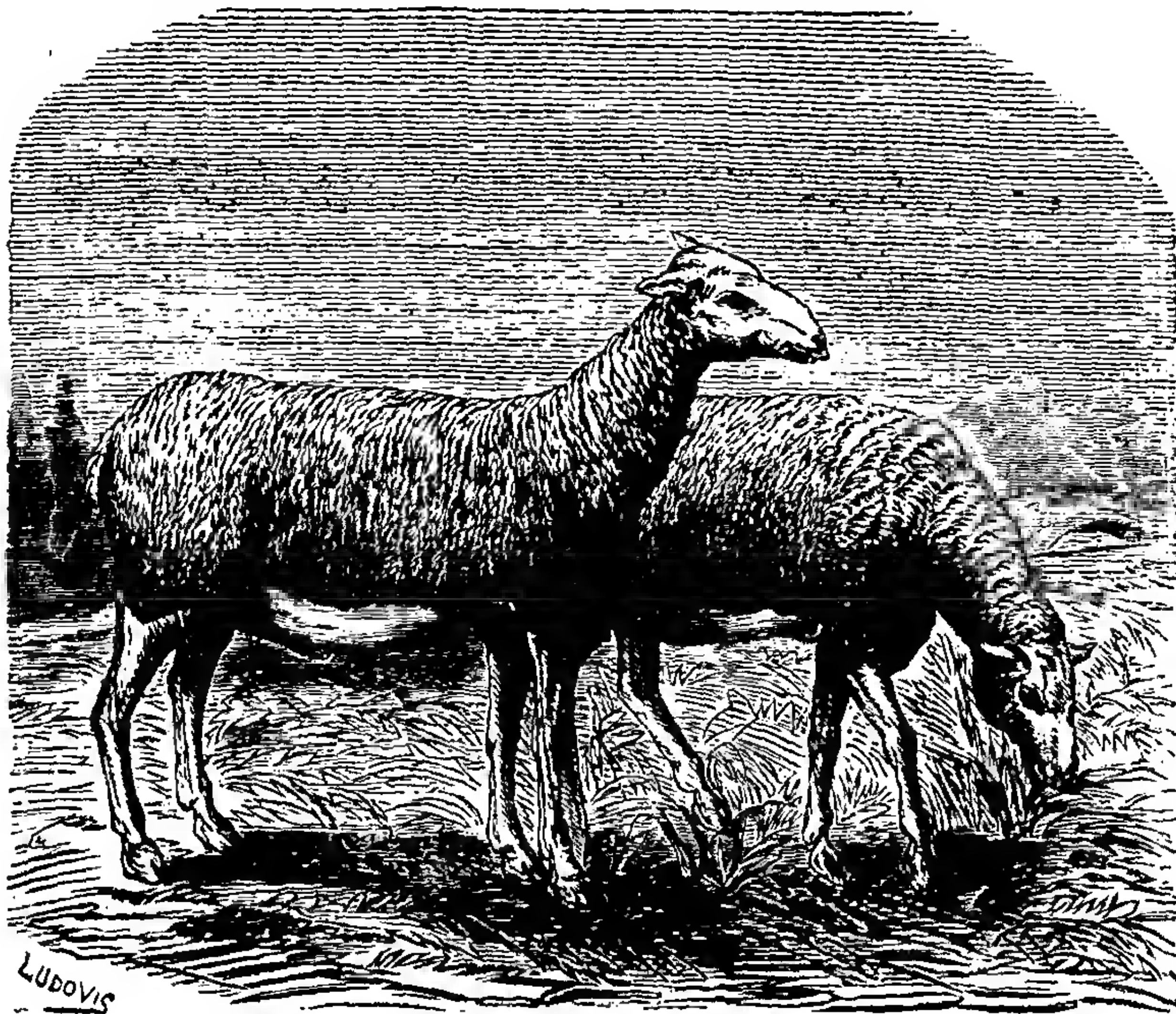
« Les bêtes à laine, d'un naturel si simple et si doux, sont sujettes à plusieurs phlegmasies cutanées, et principalement à celle exanthématique qui paraît lui être particulière, et que nous connaissons sous le nom de clavelée. C'est une maladie éruptive, inflammatoire, épizootique et contagieuse, qui se manifeste par des pustules arrondies, plus ou moins saillantes, dont le siége ordinaire est sur les parties dénuées de laine, comme le dedans des cuisses et des épaules, le bas du ventre, le dessous de la queue, le fourreau, les

la faiblesse des jambes, la tête basse, les yeux éteints, la perte de l'appétit, et souvent la suspension de la rumination. Cet état dure trois à quatre jours, période après laquelle commence à paraître une éruption qui s'annonce d'abord par des petites taches d'un rouge tirant sur le violet, du centre desquelles s'élèvent bientôt des pustules ou boutons plus ou moins enflammés, quelquefois isolés, quelquefois occupant toutes les parties, et dont le sommet est presque toujours blanc. Ces pustules forment souvent, sur les côtés

de la poitrine, au bas et en arrière des coudes, des tumeurs de quatre à cinq pouces de circonférence sur un pouce d'épaisseur. Lorsque la maladie est dans sa plus grande intensité, la surface extérieure du corps est sensible et brûlante, les yeux sont enflammés, la bouche est plus ou moins sèche, et la soif plus ou moins ardente, la respiration est très-laborieuse, la fièvre très-développée, les mouvements du cœur sont plus ou moins forts, et plus ou moins perceptibles par des percussions très-violentes contre les côtés.

« L'épuration faite, ce qu'on appelle la suppuration des boutons commence. Il s'établit alors, dans les pustules, une sérosité roussâtre ou jaunâtre. Vers la fin de cette période, la fièvre se rallume quelquefois. Quelquefois aussi, le gonflement de la tête et le flux nasal paraissent; mais ces derniers signes ne se montrent pas toujours, et sont très-peu prononcés dans les clavelées régulières.

« Enfin, la dernière période est celle où le claveau rompt les téguments qui l'enveloppent, se fait jour au dehors,



MOUTON

Race poitevine.

Au reste, ces symptômes ne sont pas toujours aussi graves, et même la clavelée très-régulière n'a souvent rien de dangereux pour l'individu qui en est affecté. Mais lorsque cette maladie suit une marche irrégulière, il y a en outre fétidité de l'haleine, cessation entière de la rumination, gonflement de la tête, écoulement de bave par la bouche, flux nasal, engorgement de la pituitaire, tuméfaction des paupières, chassies des yeux, altération, quelquefois suppuration et désorganisation de ces organes, etc.

s'évacue et laisse l'ulcère à sec. A ce phénomène succède celui de la desquamation; et alors les croûtes desséchées se réduisent en poussière et en pellicules furfuracées, la laine aussi se détache.

« Une éruption secondaire, qui n'est pas nécessaire, se remarque quelquefois dans le cours de la clavelée. » (Hurtrel d'Arboval, *Traité de la clavelée, de la vaccination et clavelisation des bêtes à laine*, 1822.)

Autopsie. Inflammation des organes internes, pustules sur les membranes

muqueuses et parfois sur les séreuses; le cerveau est mou, la langue et la bouche décolorées, les poumons flétris et réduits à un petit volume, le cœur molasse et pâle, etc. La putréfaction du cadavre est rapide.

Causes. « Les causes spéciales de la clavelée, celles qui seraient susceptibles de donner spontanément naissance à cette affection, nous sont encore inconnues.

« La seule dont nous ne puissions révoquer en doute la fatale influence, celle qui exige le plus d'attention, c'est la contagion, qui se transmet toujours par voie de communication, de l'individu qui en est infecté à celui qui est sain. Pour que la contagion développe son action, il n'est pas rigoureusement nécessaire que la communication ait lieu par contact immédiat : l'expérience prouve que des troupeaux peuvent en être atteints en allant pacager sur des terrains où l'on a laissé paître auparavant des troupeaux infectés. Quoiqu'il y ait des exceptions à cette règle générale, l'on se gardera bien de se diriger d'après elles, on aurait sûrement à s'en repentir. Il est aussi certaines saisons, certains modes de l'atmosphère, qui ont certainement de l'influence sur le développement et le cours de la clavelée. Les bergers, les bouchers et leurs chiens, les maréchaux ou les guérisseurs, et les marchands de moutons, peuvent encore transporter et communiquer la contagion, soit en parcourant les campagnes, soit en visitant des animaux sains après avoir visité des animaux malades. Le transport des laines, des peaux, des fumiers provenant des animaux infectés, celui de tous les objets qui ont pu être à leur usage, le passage ou le séjour des troupeaux sur les routes ou les terrains par où passent ou séjournent des troupeaux claveleux, peuvent encore concourir à répandre des miasmes contagieux, susceptibles de déterminer, dans certaines circonstances, le développement de la maladie, laquelle s'entretient ordinairement trois mois dans une bergerie, quelquefois jusqu'à six mois et plus, et peut se communiquer par les animaux guéris, un certain temps après la guérison. » (HURTREL D'ARBOVAL).

Traitement. « Lorsque la clavelée est régulière, sa marche est extrêmement simple et tout traitement est inutile. L'on doit, dans ce cas, se contenter de quelques soins et de quelques attentions relatives au régime. Pratiquer en temps utile la clavelisation, loger les troupeaux à l'aise, leur procurer le bon air fréquemment renouvelé, les tenir très-proprement, les faire sortir ou les parquer quand le temps et la saison le permettent, les empêcher de sortir dans les temps froids, humides et pluvieux ; leur donner à la bergerie, et toujours aux mêmes heures, de bonne paille de froment, et un peu de provende, de bon foin de trèfle minette ou luzerne ; enfin, ajouter du sel aux boissons, et si l'on veut, un peu de boule de mars; voilà tout ce qu'il y a à faire, ce qu'il est indispensable de préférer aux purgatifs, aux saignées, même aux vésicatoires, qui sont loin de convenir dans tous les cas; il est même très-rare qu'ils soient ici indiqués. Je n'excepte même pas de cette prescription générale, le séton qu'on a tant préconisé comme moyen préservatif et comme moyen curatif. Souvent il ne fait que tourmenter inutilement les animaux; il ne prévient pas plus la maladie qu'il n'en arrête le cours. Cependant, il a dans quelques cas son avantage, mais c'est seulement lorsqu'il est nécessaire d'offrir à l'irritation générale, un point fixe susceptible d'en prévenir ou d'en diminuer la gravité. Appliqué à propos, il concourt alors à amender les accidents et à prévenir les dépôts fâcheux qui terminent fréquemment certaines clavelées irrégulières.

Clavelée irrégulière. « C'est seulement dans les cas de clavelée irrégulière, presque toujours accompagnée d'accidents graves et de symptômes alarmants que les secours de l'art deviennent véritablement utiles. La violence de la fièvre exige l'emploi des antiphlogistiques, l'état inflammatoire réclame même la saignée modérée, sur laquelle toutefois, il faut être très-réservé, attendu la constitution des bêtes à laines; l'atonie, la longueur de l'éruption, demandent quelques cordiaux dont il faut se garder d'abuser, les boissons diaphorétiques, l'infusion de fleurs de sureau, par exemple, le vin tiède miellé et coupé sont alors indiqués. Dans le cas de névrose de la locomotion, de téta-

nos, de spasmes coexistants avec la clavelée, ce sont des calmants et des antispasmodiques qu'il faut. Enfin les complications d'adynamie, d'ataxie, d'affection vermineuse, de diarrhée, de pourriture, etc., veulent qu'on ajoute aux boissons les antiseptiques, les astringents, les vermifuges, etc. Lorsque les narines sont obstruées, on les injectera avec la plus grande précaution, avec de l'eau tiède ou de l'eau d'orge miellée. S'il y a des pustules entre les onglons des pieds, on lotionnera la partie avec une décoction de mauve plusieurs fois par jour : si ces pustules sont situées sous le sabot, ce que l'on reconnaît à la claudication et à la chaleur de la partie, il faut s'assurer du point douloureux, extirper la portion de corne qui le recouvre, et panser la plaie, d'abord avec le digestif animé, et ensuite avec le vinaigre et l'oxyde de plomb blanc. Enfin, si les pustules réunies forment un grand ulcère dont le fond et les bords paraissent noirs, l'on en détachera soigneusement cette croûte noirâtre et on lotionnera la plaie avec la teinture de kina ou la décoction des feuilles de noyer. On pourra même avoir recours à l'eau styptique ou d'Alibour.

Traitement préservatif. « 1° Écarter soigneusement les troupeaux sains, les hommes, les animaux de toute espèce, et même les substances inanimées ou inertes qui, directement ou indirectement, ont pu communiquer avec les animaux ou les lieux infectés;

2° Ne jamais passer sous le vent ni dans le voisinage d'un troupeau claveleux ou soupçonné tel, à moins d'une distance de 200 mètres;

3° Ne jamais conduire ou laisser passer un troupeau sain sur les routes ou sur les pacages fréquentés par des troupeaux infectés;

4° Autant que possible, faire soi-même les élèves nécessaires au recrutement de la troupe, ou du moins n'en acheter que dans des troupeaux connus, et non aux foires ou aux marchands de profession;

5° Cantonner rigoureusement les troupeaux attaqués, à 200 mètres de tout endroit habité et de tous lieux consacrés aux pacages, en traçant, au moyen de bonnes haies doubles de clôture, à une certaine distance l'une de l'autre, des lignes de démarcation, et en invitant les communes limitrophes à en faire autant de leur côté, comme mesure de précaution;

6° Éviter d'entasser les bêtes malades les unes sur les autres dans les locaux destinés à leur logement : nous avons eu lieu de remarquer qu'en quelques endroits, l'on avait adopté cette mauvaise manière afin d'élever la température, et cela dans la vue d'accélérer la marche de l'éruption boutonneuse; nous avons, au contraire, reconnu que dans ces endroits, les développements claveleux avaient acquis un caractère de gravité qui les a rendus plus dangereux;

7° Diminuer la nourriture, la composer d'aliments de bonne nature et de bonne qualité, peu propre, toutefois, à déterminer une excitation; éviter les grains et les autres substances alimentaires susceptibles de procurer l'embonpoint (nous avons vu, et nous avons par devers nous le témoignage de beaucoup de propriétaires, que les bêtes les plus grasses ont été les premières et les plus grièvement affectées);

8° Percer des jours au haut des bergeries qui en manquent, afin d'y procurer des renouvellements d'air; éviter que les fourrages y séjournent;

9° Tenir les chiens à l'attache;

10° Entretenir les bergeries dans une exacte propreté;

11° N'acheter de nourriture pour son troupeau que chez des cultivateurs connus et exempts de la clavelée dans leurs bergeries; ou mieux encore n'en vendre, ni acheter, s'il est possible;

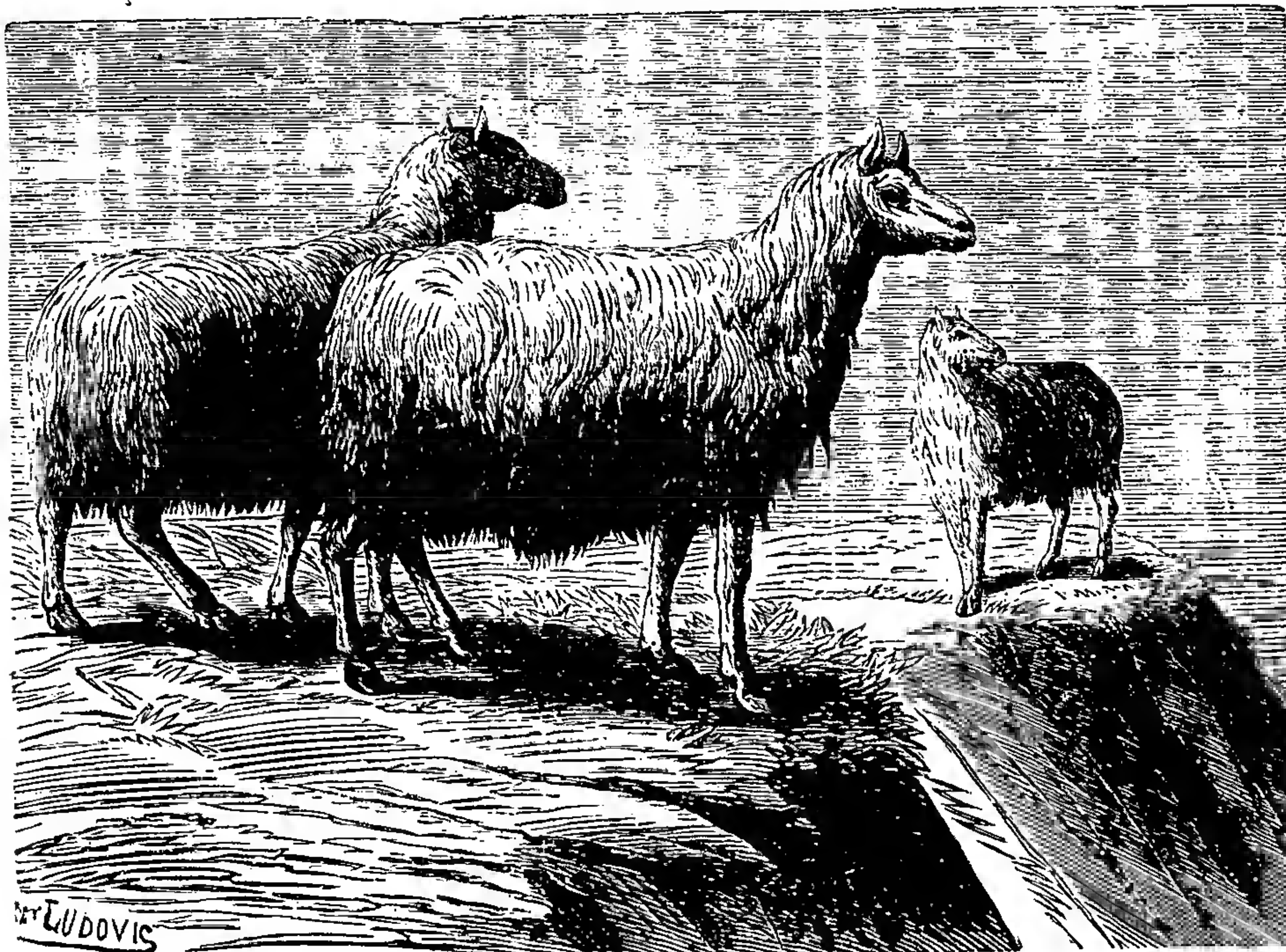
12° Eviter, ainsi que nous l'avons dit, les saignées de précaution, les secrets et les remèdes;

13° Enfouir, avec leur peau et leur toison, les bêtes mortes de la clavelée;

14° Purifier avec soin les bergeries, et préliminairement en extraire les fumiers, les brûler ou les enfouir dans des fosses ouvertes à 200 toises au moins de toute habitation, et recouvertes de 1 m. 33 c. de terre; en surveiller strictement le transport et celui des bêtes mortes et le diriger par les endroits que les bêtes à laine ne fréquentent pas. On lavera, au moyen d'une brosse ou d'un balai trempé dans de forte lessive, avec du savon vert,

tous les objets et toutes les surfaces de la bergerie sur lesquels le virus a pu se déposer; l'on passera même au feu, lorsque cela se pourra sans détérioration, tout ce qui est en fer; puis on enlèvera, de la superficie du sol, une couche de 2 ou 4 centimètres d'épaisseur, que l'on remplacera par de nouvelle terre, de l'argile ou de la craie écrasée; l'on procèdera immédiatement aux fumigations désinfectantes avec les acides minéraux, et ce ne sera qu après les avoir pratiquées, et non auparavant, qu'on pourra blanchir au lait de chaux, si l'on tient à user de ce moyen accessoire; mais il est toujours utile et même nécessaire de répéter de temps en temps, et même le plus souvent possible, de semblables fumigations, quoiqu'on ait parlé de leur désavantage, il y a peu de temps. Si la clavelée prenait un caractère épizootique, il conviendrait de suspendre pour un temps plus ou moins long, la circulation et le commerce des bêtes à laine; mais, pour l'application de cette mesure et de toutes celles que l'intérêt public du moment peut nécessiter, l'intervention de l'autorité devient indispensable. (HURTREL D'ARBOVAL.)

Clavelisation. Cette opération a pour but de communiquer artificiellement la maladie à des bêtes saines. C'est le seul moyen efficace de diminuer considérablement la mortalité ou d'imprimer à la maladie un cours bénin et régulier. « Le choix du virus claveleux, la manière de l'extraire, le mode de son insertion, et la place à préférer pour l'introduire ne sont pas indifférents. La seule matière virulente propre à la clavelisation, est la sérosité roussâtre ou jaunâtre qui suinte de la surface des boutons claveleux, dès qu'on a enlevé la pellicule ou la croûte mince, blanchâtre, qui les recouvre. C'est à peu près du sixième au huitième jour de l'apparition de l'éruption que les pustules peuvent être bonnes à donner cette sérosité qui porte le nom de *claveau.* Pour la mettre en usage ou l'inoculer, l'on en charge la pointe d'une lancette ou d'un autre instrument pointu et tranchant, que l'on introduit



Mouton du Plateau central.

aussitôt, au moyen de trois ou quatre piqûres préalablement pratiquées avec le même instrument ou un autre, un peu en avant des mamelles ou des parties génitales, et non sur le ventre. Cette partie, siége des insertions, est ordinairement dépourvue de laine ; s'il s'en trouve à quelques bêtes, on l'arrache avant de commencer à opérer. Il est sans doute inutile d'observer qu'il faut choisir, pour servir à la clavelisation des bêtes saines, la bête qui a le moins de pustules, celle dont la maladie présente le caractère le plus bénin. L'on peut prendre de la matière claveleuse sur les individus déjà clavelisés ; mais il faut bien se garder de la puiser sur les pustules plus ou moins grosses et quelquefois tumorales des piqûres ; elles ne contiennent pour l'ordinaire qu'une matière purulente, et s'il peut s'y trouver quelque peu de virus, c'est dans une si faible proportion, qu'on s'exposerait à manquer l'opération en ne choisissant pas mieux le fluide virulent. L'on pratique les piqûres en faisant pénétrer entre les lames de la peau, et de manière à détacher et à soulever un peu l'épiderme, le bout de l'instrument qu'on enfonce obliquement et avec précaution, de peur de traverser la peau; puis on pince un peu la place de la piqûre par les deux extrémités de la petite incision et de façon à en procurer l'ouverture, dans laquelle on porte l'humeur claveleuse dont la pointe de l'instrument est chargée. L'on a soin de tenir cet instrument verticalement, pour que le fluide descende, et de ne le tirer qu'après une seconde ou deux, en appuyant légèrement avec l'un des doigts de la main gauche sur la place opérée, afin d'y mieux fixer le virus et d'en favoriser l'absorption. »



Mouton mérinos.

Les précautions à prendre à l'égard des animaux clavelisés se réduisent à les tenir à l'abri de l'humidité, du froid, et des températures élevées ; en été, on les laisse au grand air le plus longtemps possible. En hiver on les garde dans des bergeries, dont on purifie l'air au moyen des fumigations acides. On mêle du sel à leur boisson, et on ne leur donne qu'une médiocre quantité de nourriture.

Dartres. Les dartres sont produites par la malpropreté et par des aliments

de mauvaise qualité. On les fait disparaître avec des cataplasmes de farine de lin bouillie dans du lait, et en les frottant avec un mélange d'huile de laurier et d'onguent mercuriel.

Les dartres anciennes se lavent plusieurs fois par jour avec du lait coupé d'eau, et le soir on les frotte avec l'onguent populéum qu'on enlève le matin pour laver de nouveau.

EPILEPSIE. Cette maladie à laquelle le cheval et les individus de l'espèce bovine sont également sujets, s'annonce avec les mêmes symptômes chez le mouton. On la considère comme incurable.

ERYSIPÈLE. Le mouton est particulièrement exposé aux maladies inflammatoires de la peau. Le mode de traitement est le même que pour le bœuf et le cheval, mais à moindre dose.

FALÈRE. Indigestion gazeuse ou *tympanite* qui attaque surtout les moutons qui ont pâturé de la luzerne ou du trèfle encore mouillés de pluie ou de rosée. Elle commence par le gonflement du ventre qui amène souvent en peu d'heures l'étouffement et l'asphyxie. Cependant 20 à 25 gouttes d'alcool volatil dans un peu d'eau ordinaire peuvent dissiper l'enflure et écarter tout danger d'asphyxie. On force l'animal à trotter jusqu'à ce qu'il ait fienté.

FIÈVRE INFLAMMATOIRE. Moins grave que la fièvre continue, cette maladie se présente souvent avec des phénomènes gastriques. Point de saignée, mais des boissons acidulées, des lavements froids et des purgatifs.

La boisson acidulée se composera de :

Décoction de chiendent. . 1 lit.
Nitrate de potasse (sel de nitre). . . . . 4 gr.

Le lavement de :

Décoction de mauve. 1/4 de lit.
Nitrate de potasse . . 5 gr.

Le breuvage purgatif :

Séné, 10 gr., qu'on fait infuser dans un verre d'eau bouillante, et après l'avoir passé dans un linge, on ajoute 16 gr. de sulfate de magnésie.

FOURCHET. C'est l'inflammation et l'ulcération du pied du mouton, à l'entre-deux des doigts; le mal se loge à la séparation des onglons; il provient de l'introduction accidentelle de corps étrangers dans le canal du fourchet et s'étend peu à peu jusqu'à la couronne et aux pâturons. Le mouton boîte, la partie atteinte s'ulcère, et il en sort une matière blanche, épaisse et fétide.

On arrête l'inflammation première avec quelques bains tièdes, et des lotions d'extrait de Saturne étendu d'eau. Si l'enflure augmente, il faut recourir aux solutions de sulfate de cuivre et aux cataplasmes astringents, et, dans le cas d'inflammation interne, sacrifier le pourtour de la couronne. On peut faire une saignée, si la fièvre est forte.

Quand enfin le fourchet ne cède pas et tourne à l'ulcération, on est obligé d'extirper le canal; auquel cas, on appelle le vétérinaire.

FRACTURE DES CORNES. Les cornes cassées se coupent à l'endroit de la rupture avec un fer tranchant rougi au feu. Un autre moyen, c'est de les scier jusqu'à l'os qui forme la seconde corne.

GALE. Chez le mouton, l'éruption galeuse attaque de préférence le dos, la croupe et les flancs; elle envahit ensuite tout le reste du corps.

La laine devient sèche, elle se feutre et tombe par places; la peau est rude, tuméfiée, et se couvre de pustules d'où suinte un prurit âcre, jaune et verdâtre. L'animal, tourmenté par des démangeaisons continuelles, se frotte contre tous les objets à sa portée, se gratte avec les pieds et mord sa toison.

Le traitement consiste en frictions ou en bains.

On frictionne les endroits galeux avec des décoctions concentrées de tabac additionnées d'essence de térébenthine, d'huile empyreumatique, mais ce moyen, d'ailleurs insuffisant, a le grand désavantage de détériorer la laine. Certains onguents n'ont pas le même inconvénient; on ne les emploie le plus souvent que comme des palliatifs auxquels on a recours quand on n'est pas à même d'utiliser les bains.

Les bains guérissent sûrement et promptement; et ils permettent d'arrêter toute contagion de la gale dans le troupeau.

Le bain de Tessier se compose d'acide arsénieux 2 gr.; sulfate de fer 10 gr., peroxyde de fer anhydre 100 gr., poudre de racine de gentiane 400 gr.

Pour un bain, l'on met 11 kilos de poudre dans 100 litres d'eau, on fait bouillir dans une chaudière de fonte;

après avoir réduit au tiers, on ajoute autant d'eau qu'il s'en est évaporé, 60 litres environ; on laisse bouillir dix minutes, et l'on verse dans un cuvier où l'on trempe les moutons galeux.

Quelques propriétaires donnent la préférence au bain Walz, composé ainsi qu'il suit :

Chaux vive.	1,000	gr.
Potasse.	1,100	
Huile empyreumatique.	1,500	
Goudron.	750	
Urine de vache. . . .	50	lit.
Eau.	100	

Quand l'animal est retiré du bain, on le frotte à l'aide d'une brosse rude trempée dans la liqueur de ce même bain. On enlève toutes les croûtes, et huit jours après on répète le bain. La cure est complète.

Genestade ou catharre vésical. Cette maladie affecte principalement les moutons qui broutent le genêt d'Espagne. Elle est répandue dans les Cévennes; elle se manifeste par de fréquentes envies d'uriner. L'urine est trouble et rougeâtre; l'animal a le pouls dur et précipité, la peau sèche et parfois brûlante. Il faut des boissons adoucissantes; on emploie avec succès l'eau blanchie par la farine, les décoctions de fleurs de mauve, de graines de lin, etc.

Hydrorachitis. C'est une sorte de faiblesse qui se déclare dans les extrémités antérieures et gagne peu à peu les extrémités postérieures. Les agneaux seuls, dans le premier mois de leur vie, y sont sujets. Les symptômes se traduisent du cinquième au dixième jour, par l'impossibilité où est l'animal de se tenir sur ses pieds, il a la tête pendante, les yeux égarés, chassieux et convulsifs. Pour traitement 1 décigr. d'opium et 1 verre de vin chaud, appliqués sur la colonne vertébrale, employer aussi les frictions sèches, l'eau martiale sera l'unique boisson. Chaque matin un demi-jaune d'œuf délayé dans 6 à 8 gouttes d'éther sulfurique; et, une heure après, on donnera le breuvage fondant : eau de forge 1 verre, huile de cade 8 gr.

Maladie de Sologne ou Maladie rouge. La tristesse, une marche lente, une grande faiblesse, des yeux larmoyants, une bouche baveuse, le manque d'appétit, la soif, tels
dices de cette maladie qui se
ticulière aux moutons de Sologne.
mesure qu'elle s'aggrave, les urines deviennent abondantes, ils rendent du sang par le nez et par le fondement; la bave est écumeuse et la soif ardente. L'animal meurt en dix jours au plus. Le mal rouge est causé par l'insuffisance de nourriture et sa mauvaise qualité. Il faut donc un régime tonique, des fourrages secs, des décoctions de plantes aromatiques, sauge, menthe, hysope, auxquelles on ajoute 6 ou 8 gr. de nitre par litre.

Maladie de sang, *chaleur* ou *lourdie*. C'est l'apoplexie du mouton. Elle est le résultat de la pléthore, d'une nourriture trop nutritive, des longues marches, de la grande ardeur du soleil, etc. Le mouton râle, il tient la bouche ouverte pour respirer, il bat des flancs, il rend le sang par le nez, le globe de l'œil devient rouge. Dès que ces symptômes se manifestent, il faut pratiquer la saignée à la veine angulaire; puis tenir l'animal à la diète.

Maladie des bois, *maladie grave de Chabert*. Inflammation de l'estomac causant la mort en 48 heures. La sensibilité de la région de l'estomac est telle vers la onzième côte à gauche que l'animal tressaille et gémit au moindre contact de la main. Pouls dur et fréquent, perte de l'appétit, cessation de la rumination, convulsions, soif ardente, battements des flancs, tels sont les symptômes de cette maladie qui est produite tantôt par les substances âcres, irritantes et corrosives que l'animal peut avoir absorbées, tantôt par l'abus de l'avoine, par des courses violentes, par des refroidissements subits.

Traitement. Au début de la maladie, on donne à boire des décoctions froides de graine de lin, de guimauve, du lait ou de l'huile d'olive; on enveloppe l'animal de linges imbibés d'eau froide; on lui administre tièdes des lavements mucilagineux (2 poignées de feuilles de mauve bouillies dans un litre d'eau); puis, la suppuration s'établissant, on a recours aux croûtons, à la farine d'orge, aux lavements nutritifs composés de trois jaunes d'œufs et d'un litre un quart de lait, battus ensemble. Si le pouls baisse, on donne pour breuvage

fortifiant, 8 gr. de thériaque dissous dans un verre de vin chaud.

S'il y a des signes de gangrène, on emploie le bol tonique excitant : rue en poudre 60 gr., extrait de genièvre 1 kilogr. La dose est de 32 gr. par fois à chaque bête malade.

MÉTÉORISATION ou *indigestion* (Voyez *Falère.*)

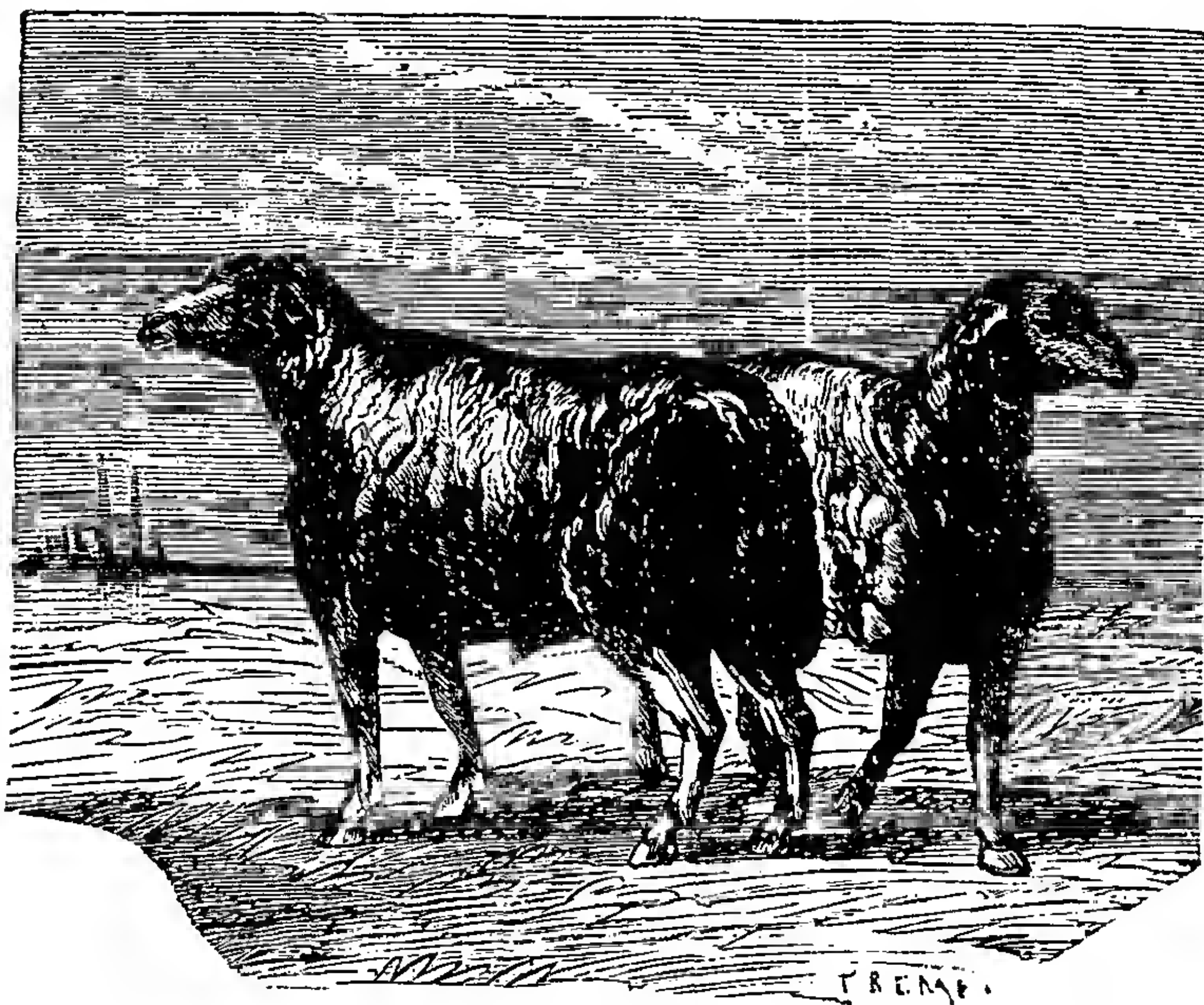
M. Duffaillit, dans le nouveau vétérinaire, recommande le breuvage suivant :

Infusion de genièvre . . 1 verre.
Ether sulfurique . . . . 2 gr.

il faut nourrir les jeunes agneaux avec du lait.

ŒSTRE DU NEZ. « Une de ces mouches, si communes dans les pâturages durant l'été, dépose ses œufs dans le nez des bêtes à laine. Ces œufs éclosent et chacun donne naissance à une larme nommée *œstre*, qui s'enfonce dans les cornets du nez, grossit et finit par incommoder tellement le mouton, qu'il fait mille efforts pour s'en débarrasser. Il remue la tête, l'élève, la baisse, tourne sur lui-même et semble attaqué du *tournis*. Souvent les bêtes à laine le rendent à force d'éternuer ; mais lorsqu'elles ne l'évacuent pas naturellement, on soumet les individus qui en ont, à la vapeur empyreumatique de vieux cuirs que l'on fait brûler dans un endroit clos.

« Quelquefois, les larves meurent dans les cornets ; leur présence peut alors déterminer une inflammation dont on ne peut triompher qu'en pratiquant des ouvertures à l'aide du trépan. » (HOCQUART.)

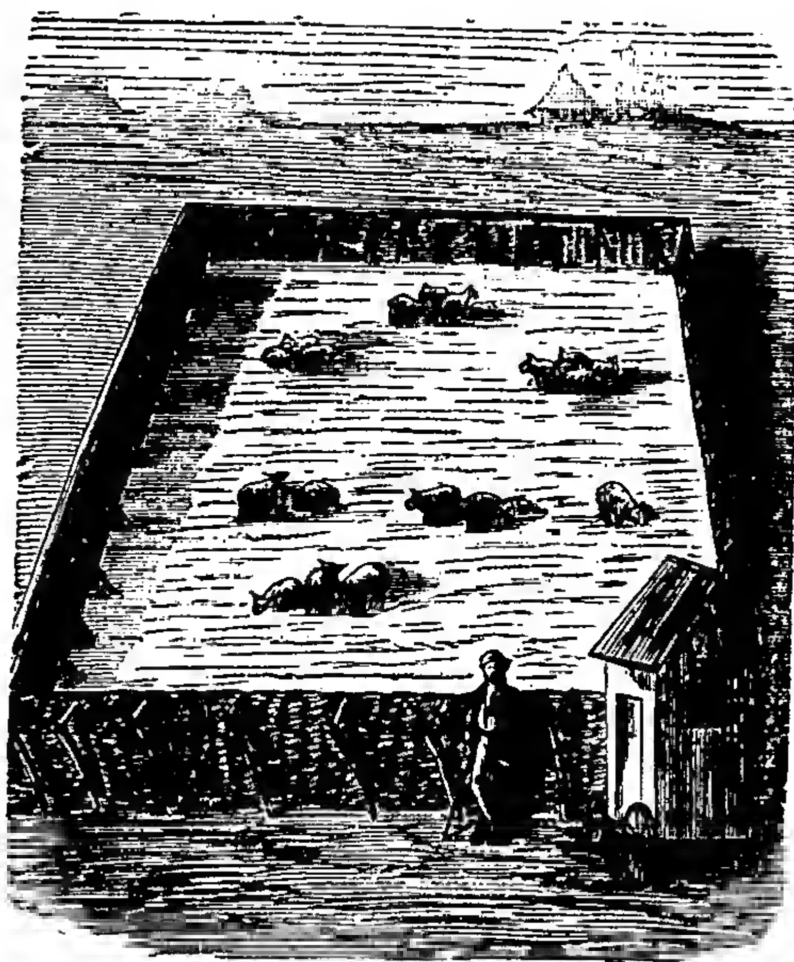


MOUTON
Race du Larzac.

MUGUET. Sorte d'aphte ou de chancre qui attaque la muqueuse buccale des jeunes agneaux et les empêche de téter. La cause de cette inflammation vésiculeuse n'est pas connue. On cautérise ordinairement la bouche au moyen d'un mélange de sel, de vinaigre et de poivre appliqué avec un pinceau. D'autres se contentent de promener sur les parties malades un linge trempé dans une infusion de sauge additionnée de miel et d'alun. Dans tous les cas et jusqu'à guérison complète,

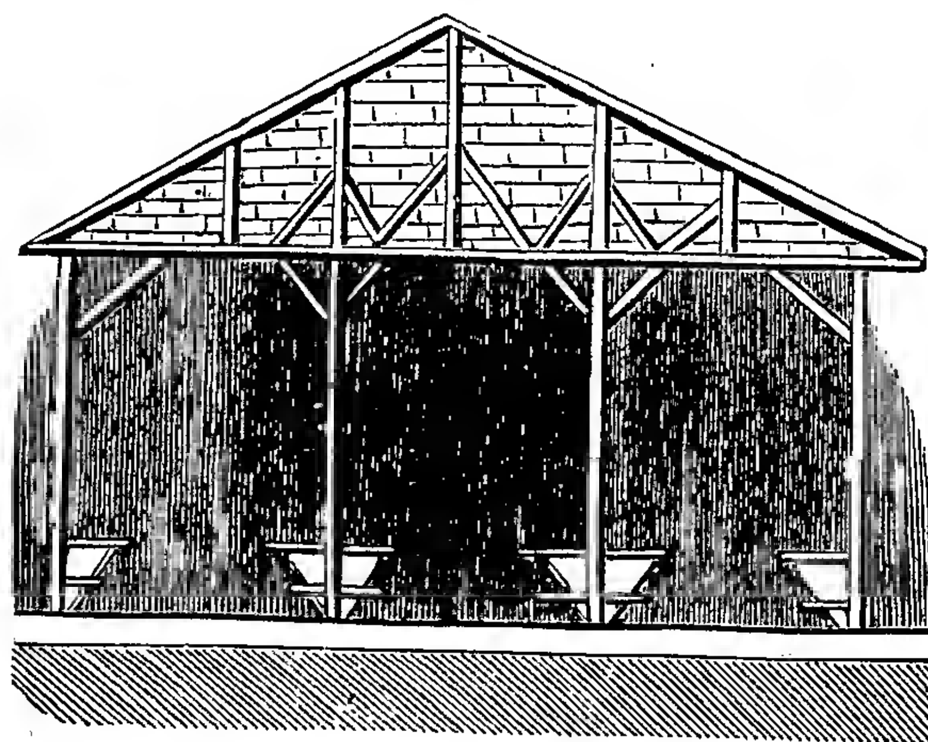
PIÉTIN. C'est une affection du pied

qui commence par une inflammation suivie, au bout de trois jours, du décollement de l'onglon vers le talon.



Parc aux moutons.

Ce décollement est suivi à son tour d'une ulcération qui gagne en étendue,



Bergerie.

attaque les tendons et les os, et détermine la chute de l'onglon. Le mal peut se communiquer d'un pied à l'autre. La bête, d'abord boîteuse, n'est bientôt plus en état de se tenir debout, elle reste couchée ou n'avance qu'en rampant sur ses genoux. Ses plaintes indiquent ses vives souffrances. Pour peu qu'on néglige le piétin, il fait des progrès rapides et devient mortel. On en ignore les causes, mais on sait qu'il se

propage par voie de contagion. Communiqué à un troupeau, il n'en est chassé que très-difficilement.

Son traitement consiste à enlever toutes les parties de corne décollées et à saupoudrer les plaies de sulfate de cuivre, ou de les cautériser au moyen de l'acide nitrique; on enduit ensuite les parties cautérisées d'huile empyreumatique. Ne pas négliger la désinfection des bergeries et éviter l'humidité.

Pourriture ou cachexie des moutons. C'est la maladie la plus commune. Il est facile de la reconnaître à la pâleur de l'œil, à la décoloration, à la lividité de la bouche, à la langueur des bêtes qui en sont atteintes, à l'espèce de tumeur ou de goître qui se manifeste à la ganache, surtout le soir, et qui se dissipe pendant le repos. Cette tumeur qui se développe lentement finit par envahir les joues et les oreilles. La maladie peut se prolonger pendant plusieurs années. Elle est due à la mauvaise qualité des herbes que l'animal a pâturées soit dans les prés trop humides, soit encore au moment de la rosée et par les temps de brouillards; la boisson d'eau stagnante y contribue aussi. Il faut donc s'attacher à combattre toutes ces causes débilitantes. On aura recours à l'emploi d'un régime tonique et substantiel. On donnera de l'eau ferrée pour boisson; on répandra du sel sur la provende; on supprimera toute alimentation verte. Soignée à temps, la maladie disparaîtra bientôt; les animaux plus grièvement affectés ne recevront qu'une très-bonne nourriture sèche, du foin et une ration d'avoine; on leur fera prendre tous les matins un verre d'infusion chaude de baies de genièvre ou trois ou quatre cuillerées d'une décoction de plantes aromatiques, telle que thym, sauge, lavande ou hysope, faite dans du vin, et additionnée, si l'on veut, d'un peu de sous-carbonate de fer et de racine de gentiane. Passé une certaine période, la cachexie devient mortelle.

Rhume ou coryza. Aucun symptôme grave. La maladie cesse d'elle-même au bout de quelques jours; il suffit de n'exposer les bêtes ni à la pluie, ni à la poussière des chemins, ni à la fraîcheur des nuits.

Tournis. C'est un mal incurable mais non contagieux, causé par la présence d'un ou de plusieurs vers, en forme de vesicules, qui se logent dans le cerveau. On les nomme *cœnures cérébraux.* Ils attaquent principalement les agneaux et les jeunes bêtes.

Le mouton malade tient la tête basse, inclinée de côté ou d'autre, il a les mouvements lents et incertains; il va d'un pas chancelant, s'arrête et tombe; d'autres fois, il se livre à des bonds et à une course désordonnée, est pris de vertige, tourne en cercle ou bien il s'élance en avant, la tête rasant le sol, et va tomber à peu de distance grinçant les dents et poussant des cris plaintifs. Un fait remarquable c'est qu'il tourne et tombe toujours du côté où existe le ver. C'est la période avancée de la maladie. Aux convulsions succèdent la paralysie et la mort.

« L'examen du cerveau pendant la période d'évolution fait découvrir quelques taches circonscrites, du diamètre d'une lentille et d'une coloration rouge ou jaunâtre; ou bien l'on aperçoit une ou plusieurs élevures, du volume d'une tête d'épingle; entourées d'une étroite auréole rouge. Elles se transforment en petites vésicules contenant un fluide limpide, celles-ci prennent du développement, des points troubles s'y forment, ce sont les germes des têtes futures du ver. Les vésicules peuvent acquérir le volume d'un œuf de poule; elles sont tapissées d'un grand nombre de têtes qui se trouvent coupées. La présence de la vésicule atrophie la substance cérébrale et les os du crâne· elle est entourée d'une exsudation plastique, surtout à l'endroit correspondant aux têtes du cœnure. » (DUFAILLIT).

L'animal atteint du tournis peut être livré sans danger à la boucherie, si on l'abat dès les premiers symptômes de la maladie.

De tous les traitements essayés pour la guérison du tournis, il n'y en a eu qu'un seul dont on puisse espérer de bons résultats, c'est l'extraction du cœnure au moyen du trépan.

Ulcère du boutré. Le boutré est l'extrémité du pénis. La malpropreté de la laine environnante y peut occasionner souvent un ulcère, qu'on guérit du reste assez vite, en le lavant avec une décoction de racine de guimauve, et en

y appliquant un peu de beurre frais ou du cérat.

— *Cuisine*. La chair du mouton est la plus succulente, après celle du bœuf; mais ses qualités varient avec la nature des pâturages qui ont servi à l'alimentation du mouton. On estime au premier rang ceux qui proviennent des Ardennes, de Cabourg, des plaines de la Manche et de l'Océan (*prés-salés*), ceux d'Arles. Leur chair tendre et savoureuse est toujours préférable à celle des moutons du Berri, de la Sologne ou des environs de Paris.

Sapide, saine, agréable et stimulante, la chair de ce ruminant convient à presque tous les estomacs; on la recommande surtout aux personnes qui ont besoin d'être restaurées; mais on la défend aux convalescents à la suite de maladies inflammatoires. Rôtie et grillée, elle se digère mieux que bouillie.

La chair des moutons de prés salés est toujours la plus ferme, la plus grasse et la plus foncée.

Les portions les plus estimées du mouton sont: la selle, les filets mignons, les côtelettes, le gigot et la poitrine.

Le *gigot* constitue le rôti le plus ordinaire des tables bourgeoises (voy. *Gigot*).

L'*épaule*, souvent plus tendre que le gigot, possède un goût particulier qui ne plaît pas à tous les amateurs, c'est un rôti dédaigné par l'opulence.

Le *carré* aussi peu estimé, comme rôti, se présente plus souvent en entrée, sur un trône de légumes.

Quant aux côtelettes, les mille manières de les présenter sur la table, pourraient faire le sujet d'un in-folio. Il en serait de même de la poitrine, des filets, de la queue, des pieds, des rognons, des langues, des cervelles (voy. chacune des parties du mouton à son ordre alphabétique).

Carbonnade de mouton. « N'en déplaise à des maîtres, la *carbonnade de mouton* s'obtient d'une forte tranche relevée du bas d'un gigot, piquée de lardons, assaisonnée, saupoudrée de farine, mise à revenir avec beurre ou lard fondus, mouillée de bouillon à sa hauteur et cuite à petit feu, en la retournant deux ou trois fois. » (Le Baron Brisse.)

Pieds de mouton poulette. « Pour faire d'excellents pieds de mouton poulette il faut prendre des pieds de mouton jeune et de bonne nature, les nettoyer, les faire bouillir cinq minutes, préparer une cuisson avec six cuillerées de farine délayée à l'eau froide, sel, poivre, carottes, oignons et bouquet garni et un demi-verre de vinaigre, faire bouillir le tout jusqu'à ce que les os se détachent, ensuite les retirer et les égoutter sur un linge blanc. Pour faire la sauce poulette, prendre d'excellent beurre fin, faire fondre à blanc et ajouter trois cuillerées de farine, faire un velouté, lier la sauce avec des jaunes d'œufs, faire bouillir le tout sur le feu, passer à l'étamine, rebeurrer à nouveau la sauce, y jeter les pieds, champignons, fines herbes, un jus de citron; servez. » (*Figaro*).

Poitrine de mouton. « La poitrine de mouton devra être dans la marmite, avant ou avec les choux et le petit lard. « A mon avis » dit maître de Beauvilliers à propos du mulet, « la meilleure manière de l'accompagner, après la sauce blanche, est de le mettre à la *ravigotte froide et crue* », et voici comment il en indique la préparation.

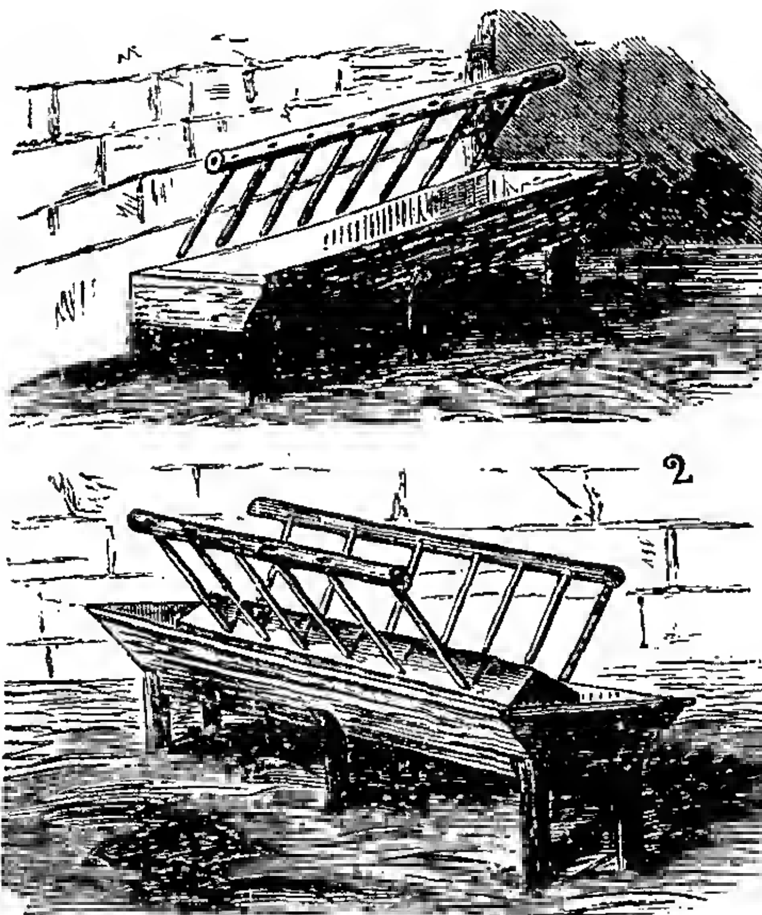
Hacher menu des fines herbes, des câpres, un ou deux anchois, estragon frais ou conservé, et broyer le tout dans un mortier; y incorporer ensuite un jaune d'œuf cru, puis, goutte à goutte, de l'huile d'olive, en remuant toujours, et, de temps en temps, un peu de vinaigre, pour l'empêcher de tourner. Quand le tout a consistance de sauce, ajouter poivre et sel selon besoin, retirer et employer. » (Le Baron Brisse).

Poitrine de mouton en hochepot. Ce n'est pas à la cuisine classique qu'est empruntée la recette suivante de la *poitrine de mouton en arricot*, mais au *Cuisinier français*, par le sieur Delavarenne, écuyer des cuisines de M. le marquis d'Uvelles (Rouen, 1700.)

« *Poitrine de mouton en arricot*. Passez-la par la poêle avec beurre ou lard fondu, puis l'empotez avec du bouillon et l'assaisonnez de sel. Etant à moitié cuite, passez aussi par la poêle des navets coupés en deux ou autrement, les mêlez ensemble, sans oublier un peu de lard passé avec un peu de farine, un oignon haché bien menu, un filet de vinaigre et un bouquet, — à sauce courte. »

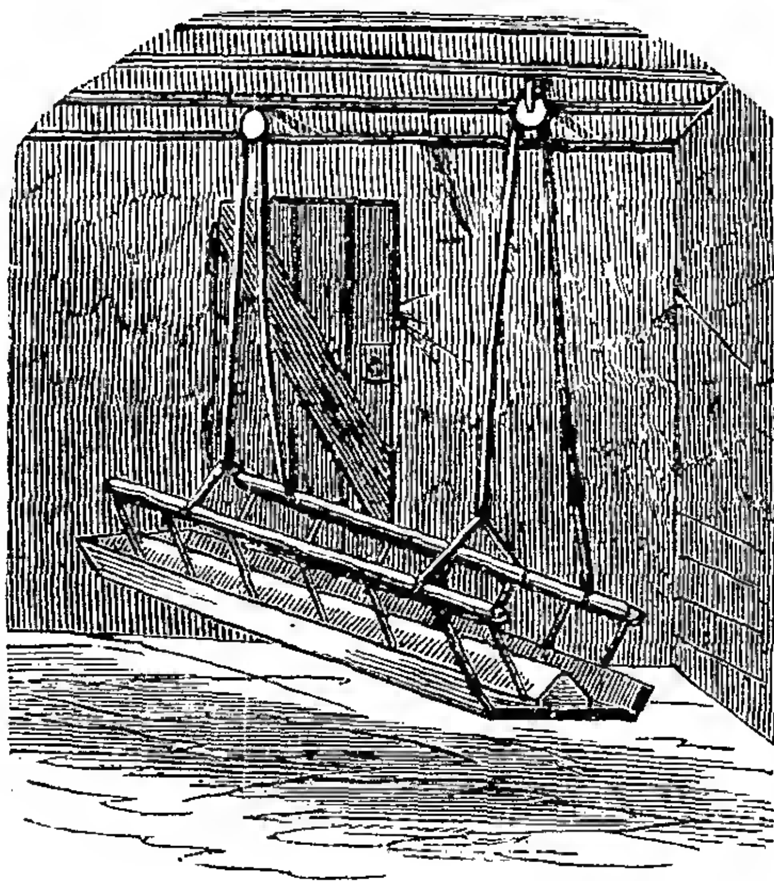
La recette du populaire *arricot*, transformé par les modernes en *haricot*, a subi quelques modifications. On fera

bien d'en essayer dans sa teneur première » (Le Baron Brisse.)



RATELIERS
1. Ratelier simple. — 2. Ratelier double.

Mucilage (*Conn. us.*). Substance composée d'albumine végétale, de gomme



Ratelier suspendu.

et de principes sucrés et acides. Le mucilage rend l'eau plus visqueuse et plus filante que les gommes. Il est contenu en abondance dans les graines de lin et de coing, dans les racines de malvacées, de la grande consoude, etc.

On donne aussi le nom de mucilage au liquide épais et visqueux que for-



ment la solution ou la division d'une gomme dans l'eau.

Pour faire le mucilage, il suffit de mettre bouillir, pendant quelque temps, dans de l'eau, de la graine de lin, des semences de coing, de la racine de grande consoude, etc. Ce mucilage sert à la préparation de tisanes adoucissantes et de cataplasmes émollients.

Voici comment on prépare le mucilage à la gomme adragante, qui sert à donner de la consistance aux loochs, aux pastilles et à diverses préparations : on met dans un mortier 4 gr. de gomme adragante pulvérisée; on pile cette gomme avec un peu d'eau, dont on augmente graduellement la quantité jusqu'à ce qu'il y ait 20 centilitres d'eau dans le mortier ; on aromatise avec quelques gouttes d'une huile essentielle.

Muffins (*Cuis.*). Petits pains de forme circulaire, à croûte très-mince, pâle et molle, qui servent, en Angleterre, à préparer les rôties appelées *toasts*. On les coupe en deux et on les grille du côté de la mie qui, étant échauffée, s'imprègne plus facilement du beurre dont on les couvre.

Muflier A GRANDES FLEURS. Plante annuelle ou bisannuelle et vivace. Tige de 50 à 75 centim. Elle donne de mai en août des fleurs en grappe ou en épi, et de couleur variable ; on la sème en pépinière de juin à juillet, et on la met en place à l'automne.



Enroulement des toisons.

Muguet, MILLET, BLANCHET ou APHTES DES NOUVEAU-NÉS (*Méd.*). « Le nom d'aphtes est ici une dénomination impropre : c'est une affection due au développement d'un parasite végétal l'*oïdum albicans*. Parfois sporadique, elle est souvent épidémique dans les hospices destinés aux enfants trouvés ; elle atteint principalement les sujets mal soignés ou nourris au biberon.

« La membrane muqueuse de la bouche, d'abord très-rouge et très-sensible, se couvre de *taches pointillées* en blanc, assez semblables à de petit

fragments de lait caillé. La succion et la déglutition sont très-pénibles : le ventre est tendu ; il survient de la *diarrhée*, de la *rougeur* et des *excoriations* autour de l'anus ; enfin l'enfant est affaibli et abattu.

Traitement. — « On prévient cette maladie par un air pur, un local salubre, la propreté et une bonne nourrice.

« A la première période, ou période d'éruption érythémateuse, éviter le froid et l'humidité, et laver souvent la bouche avec un tampon de coton imbibé de *miel rosat;* combattre la diarrhée avec des quarts de lavement à l'amidon additionnés d'une goutte de laudanum; poudre de tannin et de lycopode sur les surfaces excoriées ; donner souvent un peu d'eau de Vichy.

« A la deuxième période, on emploie pour collutoires des acides végétaux : (vinaigre ou suc de citron mélangé de miel rosat), mais surtout le *miel boraté*, ou la solution de borax indiquée pour les adultes.

« Comme traitement général, prescrire les toniques, surtout le sirop de quinquina au Liebig. »

(Dr Dupasquier.)

Muguet et Sceau de Salomon. Le muguet est une plante vivace qui demande une terre fraîche et ombragée. Elle fleurit en mai, et ses fleurs blanches en grelot forment un épi. Leur odeur est des plus agréables. Le muguet, dont il y a plusieurs variétés à fleurs doubles, se multiplie par la division des racines. Ses racines sont vivaces et traçantes. — On le cultive aussi en pots.

Le *Sceau de Salomon* qui appartient à la même famille que le muguet, fleurit en avril et en mai ; ses fleurs blanches et vertes ne sont disposées que sur un seul côté de la tige. Il en existe dans nos jardins une variété à fleur double. La multiplication se fait aussi par la séparation des racines.

Mulet et Bardeau (*Écon. rur.*). Le mulet et le bardeau sont les produits de l'*hybridation* (accouplement de deux espèces différentes). Le premier (mulet) naît du mariage de l'*âne* et de la *jument*, tandis que le second (bardeau) est issu de l'alliance du *cheval* et de l'*ânesse*.

Presque tous les auteurs qui parlent du mulet consacrent quelques pages à son pendant, le bardeau ou *bardot*. En cela, nous ne les imiterons point, car le produit du cheval et de l'ânesse est, en quelque sorte, un mythe, dont on parle beaucoup et que personne n'a vu. Il existe, sans doute, dans les endroits où les chevaux, vivant en liberté avec les ânes, quelque jeune poulain saillit, par hasard, une ânesse. Mais le résultat de ces mariages clandestins ne tient aucune place dans l'économie du bétail ; il ne donne lieu à aucune industrie, à aucun commerce. C'est un cheval modifié, une curiosité zoologique sans utilité ni valeur.

La production du mulet est, au contraire, une industrie considérable qui fait la fortune de plusieurs de nos départements où on la mène avec plus d'intelligence qu'en aucun lieu du monde. En première ligne, vient la mule du Poitou, qui n'a pas de rivale : elle est aussi sobre que le chameau; possède un cœur de fer, une jambe d'acier; un tempérament robuste et vif, une force incalculable. Elle porte des fardeaux, laboure, traîne la voiture; gravit ou descend une montagne comme l'onagre et mieux que le cheval.

Le mâle, plus fort, mais moins docile, vaut un quart moins cher.

C'est ordinairement le Poitou qui produit les mulets; mais c'est la Gascogne qui les élève. La première de ces deux provinces fournit environ 12,000 bêtes; elle en vend les deux tiers par an. Le Dauphiné achète les sujets qui valent de 100 à 180 francs; l'année suivante, un grand nombre de ces animaux passe en Italie. Le Languedoc achète les meilleures bêtes, tandis que les pays montagneux du centre et du Midi se procurent les bêtes de qualité moyenne. L'Espagne, de son côté, fait chaque année, l'achat de 7 à 800 mules légères ou de voitures.

L'exportation générale, tant dans les colonies qu'en Italie et en Espagne, est évaluée à 17,000 bêtes, produisant la somme nécessaire au payement des chevaux que la France va chercher dans le Nord de l'Europe. Notre nation est, du reste, la seule qui exporte des mulets, toute concurrence ayant été reconnue impossible. L'industrie mulassière est donc toute nationale et mérite de fixer l'attention.

Le mulet n'est point un animal gra-

cieux dans toute l'acception du mot. Il tient de son père une tête grosse et lourde que surmonte une paire de longues oreilles. Mais il doit sa réputation à la sûreté de son pied, à sa vigueur, à sa sobriété; du reste, il est moins sujet aux maladies que le cheval, et sa longévité est plus grande; on prétend qu'il peut vivre jusqu'à 40 et même 50 ans.

Espèces. On distingue deux espèces de mulets : celui du Poitou et celui de Gascogne. Le premier est plus robuste, plus massif: il convient comme animal de trait et de charge. Le second, plus svelte, plus léger, est souvent préféré pour la selle. Depuis quelques années, on commence à s'occuper du mulet algérien, surtout de celui de la province d'Alger. Mais il est trop petit et trop faible pour être employé aux mêmes travaux que les mulets français qui atteignent 1m55 et même 1m58, tandis que ceux d'Afrique mesurent à peine 1m30. Dans les environs de Mostaganem, on trouve des mulets qui n'ont pas plus de 1m20. Mais les mules d'Afrique sont gracieuses, élégantes, pleines de finesse; ce sont de jolies montures de dames. Leur tête est fine, leurs oreilles ne présentent pas une longueur démesurée; leurs yeux grands et bien ouverts expriment la douceur. On retrouve toute la distinction de la mère, tandis que la laideur du père est atténuée.

Propagation. Ce n'est guère que dans quelques parties du Poitou et de la Gascogne que l'on se livre à la propagation du mulet. Pour cela, on choisit les mères avec soin. On préfère les juments bretonnes et celles qui sont dites *maraîchères* (élevées dans les marais de Saint-Germain); ce sont des bêtes bien membrées et bien corsées. On les nourrit et on les panse avec un soin tout particulier.

Le mulet naît vigoureux; peu après sa naissance, il se lève et va droit à la mamelle. Mais telle est sa gourmandise qu'il prend un excès de lait. C'est à cette circonstance qu'il faut attribuer les maladies qui détruisent un certain nombre de muletons dans les cinq premiers jours de leur existence.

Tant que dure l'allaitement, le petit demai de plus de soins que le poulain. On doit le rentrer la nuit et chaque fois qu'il pleut ou qu'il vente.

Vers l'âge de 7 ou 8 mois, on sèvre le jeune animal en prenant les précautions que nous avons indiquées pour le poulain. Une nourriture abondante et substantielle doit succéder au lait de la mère.

Le muleton s'élève ensuite assez facilement; on a toujours soin de le rentrer le soir et pendant le mauvais temps. On lui donne, au râtelier, du foin ou de la paille; en automne, on lui fait cesser le régime du pâturage plus tôt qu'aux chevaux.

Choix des mulets. Le mulet destiné à la charrette, au labour ou au bât doit présenter des formes puissantes et carrées; une encolure forte et courte, des reins larges et droits, plutôt bombés que concaves, un jarret bien développé, un canon gros, égal, sain et net; un fanon saillant et couvert d'une forte houppe de poils, ou moustaché; un pâturon moyen, court plutôt que long, un sabot gros, arrondi en pince, large et ouvert du talon.

Le mulet destiné à la selle doit être moins massif, plus élégant. Il portera la tête plus haute; il aura l'encolure plus dégagée, le corps plus allongé, le garrot plus relevé, les reins droits et jamais bombés, l'épaule plate, l'avant-bras long, le jarret large, le canon court, uni, sec et bien musclé, le fanon peu garni, l'ergot petit, le sabot rond, bien proportionné, le talon haut, le pâturon un peu long.

La mule se paye plus cher que le mâle, parce qu'elle est plus docile, moins exposée aux maladies, plus maniable, plus facile à conduire; elle n'a pas les mêmes ardeurs génésiques. Mais elle est moins forte et moins agile.

Quant au pelage, il ne signifie pas grand'chose.

Castration du mulet. Quoique impropre à la reproduction, le mâle est tourmenté de désirs qui le rendent dangereux, surtout au printemps. On est alors forcé d'avoir recours à la castration, entre l'âge de un ou deux ans.

Les procédés employés sont les mêmes que pour le cheval.

Soins à donner aux mulets. C'est vers l'âge de deux ans que l'on commence à faire travailler le mulet; on ne l'épargne guère et c'est un tort, car en le fatiguant de bonne heure, on s'expose à déterminer des tares dans les membres. Lorsqu'on le surcharge de travail, on

le rend têtu et capricieux; on arrête son développement.

« Dans le Poitou, dit M. Magne, on soigne les mules d'une manière particulière pour les préparer à la vente. On les place dans les écuries basses, petites, chaudes, peu aérées, complétement fermées, où elles sont séparées par des demi-stalles qui divisent la crèche et une partie de l'écurie; elles ne se voient pas, quoique très-rapprochées les unes des autres, et mangent leur ration tranquillement. On les nourrit copieusement, et pour les engraisser, on leur donne de très-bon foin, des pommes de terre cuites au four, des grains, de l'avoine, de l'orge,



Forces pour tondre les moutons.

du maïs cuits, ramollis, entiers ou écrasés, des farines, du pain fait avec ces divers grains. On les engraisse comme des porcs, on leur donne même des tourteaux et quelquefois on les saigne. Avec ce régime, les mules qui n'ont pas été très-bien nourries se développent rapidement, prennent de la taille et deviennent épaisses. »

Mais tous les mulets ne sont pas traités de cette façon. Dans les pays de montagne, leur nourriture ne consiste guère que dans celle que leur fournissent les landes et les bruyères, où ils ne trouvent que quelque graminées coriaces, des sommités d'ajonc et de genêt. On ne leur donne d'avoine que lorsqu'ils sont malades ou faibles.

Mulet, Muge ou Meuil (*Conn. us.*). Genre de poissons osseux dont on connaît plus de 50 espèces. La chair de ces poissons est tendre, grasse et très-agréable au goût; on peut la conserver pendant longtemps salée ou séchée. Les œufs, après qu'on les a comprimés, salés et séchés, produisent un caviar recherché en Provence, en Corse et en Italie où on l'appelle *Botargue*.

Le mulet ou *Muge* que l'on trouve sur nos marchés de Paris est un poisson dont la chair blanche et ferme est de très-bon goût, elle subit les mêmes préparations que celle du bar.

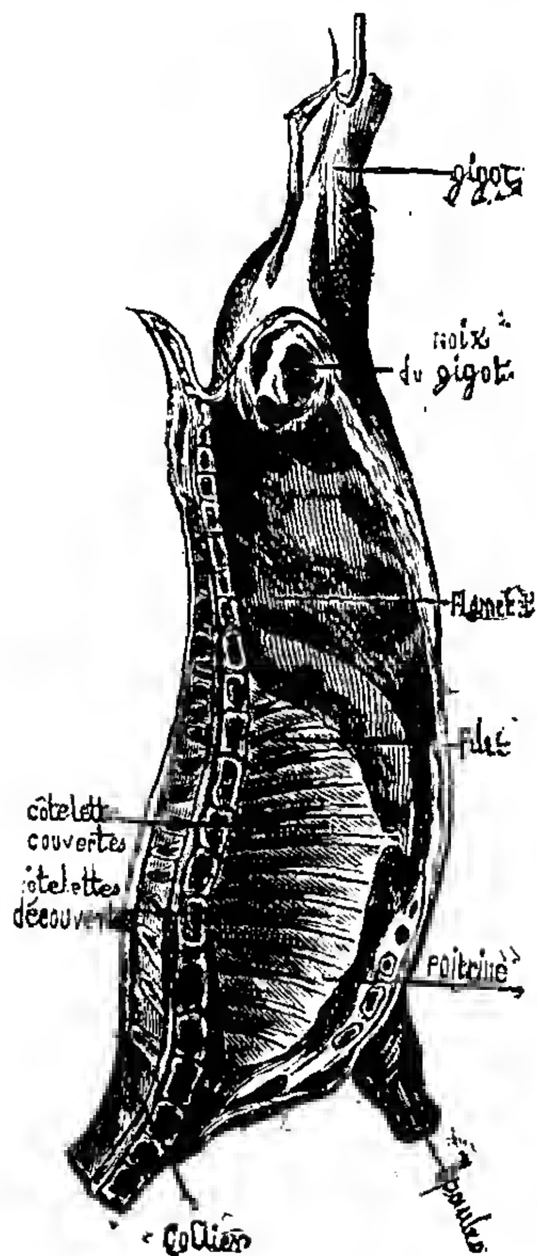


Appareil Chatenet.

Multiplication des arbres (*Arboric.*) Les pépiniéristes et les amateurs ont seuls avantage à semer les arbres fruitiers, parce que les résultats de cette opération se font attendre pendant longtemps. D'ailleurs, les espèces ne se reproduisent jamais identiquement les mêmes. Par les semis, on obtient des espèces nouvelles, presque toujours inférieures, très-rarement supérieures à celle qui a produit le fruit que l'on sème. Les amateurs, les chercheurs peuvent faire des découvertes nouvelles; mais ordinairement, les cultivateurs ne font de semis que dans le but d'obtenir des sujets pour la greffe.

Bien que la nature indique l'époque

du semis par la chute des fruits, on préfère le printemps à l'automne, parce que la germination étant plus rapide, les animaux ont moins le temps de ravager les terres ensemencées. Mais comme les semences des arbres conservent inégalement leurs propriétés germinatives, il faut avoir recours à la *stratification*. Quelques espèces, l'orme, par exemple, perdent très-promptement leurs propriétés germinatives si

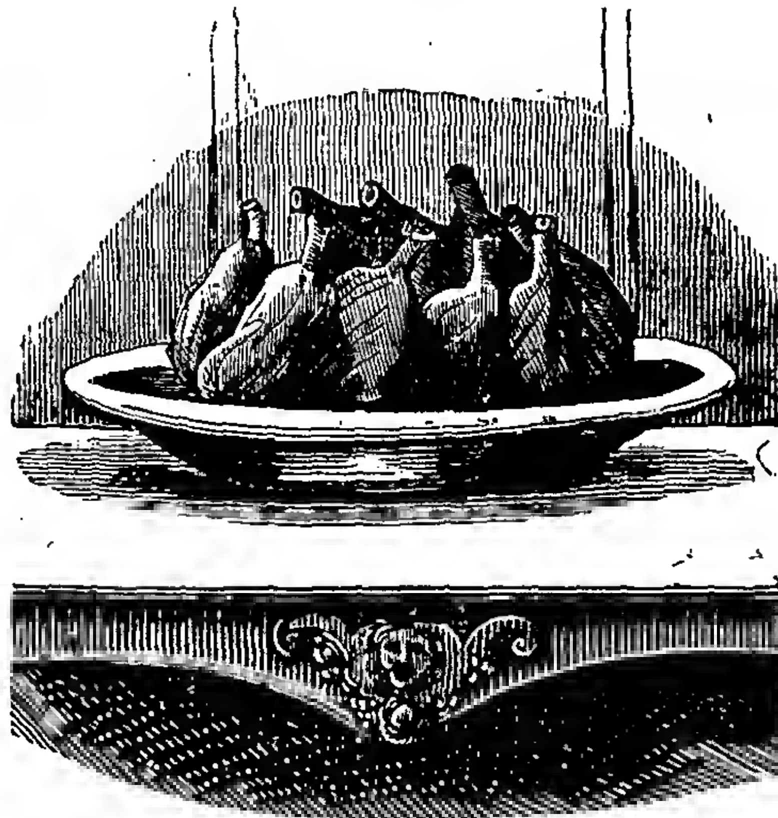


Dissection du mouton.

on ne les sème pas tout de suite après la récolte. D'autres espèces, telles que les sorbiers, les robiniers, les arbres de Judée, les cystes, les féviers, etc., ne développent leurs germes qu'au bout de deux ans. Les conifères germent au bout d'un an. Les glands, les châtaignes, les marrons d'Inde, les noisettes, les pepins de pommes et de poires demeurent six mois avant de germer. On comprend quels sont les dangers que courraient les semis si l'on devait les laisser en terre tout le temps qu'ils réclament pour produire un germe.

D'ailleurs, ces semis se trouveraient exposés à l'humidité et aux grands froids, ce qui détruirait la plus grande partie des graines. Ces inconvénients n'existent pas, cependant, pour l'abricotier, le cerisier, le prunier, l'orme et le pêcher dont les semences germent en un mois; mais les graines de ces arbres ne conservent pas leurs propriétés ailleurs qu'en terre, il faut donc les stratifier.

Stratification. Lorsqu'on opère en grand, on dépose les graines sur le sol et on les mélange d'une manière uniforme avec 3 ou 4 fois leur volume de



Côtelettes de mouton

sable fin ou de terre bien tamisée, plutôt sèche qu'humide. On dispose le mélange en un monceau ayant la forme d'une taupinière et on le recouvre d'une épaisse couche de terre. Ensuite, on bat la couche de terre avec le revers d'une pelle. Les graines se trouvent abritées contre la pluie et contre la gelée. Pour plus de précautions, on creuse, tout autour du cône renfermant les graines, une rigole destinée à l'écoulement des eaux.

Si l'on n'opère que sur une petite quantité de graines, on les mélange avec du sable ou de la terre, dans un vase que l'on enterre jusqu'au bord et que l'on surmonte d'une butte sembla-

ble, sauf le volume, à celle qui a été décrite pour la stratification en grand.

Les graines traitées par la stratification se conservent absolument comme si elles avaient été semées en automne, mais sans avoir à souffrir de l'humidité, de l'attaque des insectes et des petits rongeurs.

Dès que l'on s'aperçoit, au printemps, que les graines stratifiées commencent à germer, on démonte les monticules avec beaucoup de précautions, en évitant de briser les germes. On transporte ensuite les graines dans le terrain préparé pour les recevoir, soit en place, soit en pépinière.

Bien que les semis soient soumis à des règles pour ainsi dire particulières à chaque genre de plantes, on peut néanmoins formuler à cet égard quelques préceptes généraux. Plus les graines sont fines, moins elles doivent être profondément enterrées. Les plus petites veulent même être tout simplement déposées sur le sol; tout au plus doit-on tamiser par-dessus une mince couche de terreau. Au contraire, les grosses graines doivent être enterrées. On calcule qu'il faut recouvrir d'environ 5 millimètres les pépins du mûrier et de 5 centim. les noyaux de pêche.

On peut accélérer la germination de certaines graines en les faisant tremper pendant quelque temps dans l'eau froide ou même dans l'eau tiède. On fêle quelquefois les noyaux de pêche, de prune, d'amandiers, etc., avant de les confier à la terre afin que le germe ait moins de peine à se dégager de son enveloppe.

On sème *à la volée* les fruits à pépins; on sème en *rayons parallèles* les fruits à noyau.

Les semis confiés à la terre ne doivent point être absolument abandonnés à eux-mêmes. Il ne faut pas les laisser souffrir de la sécherese, car la moindre négligence à cet égard peut avoir des suites fort graves, surtout si les graines ont commencé à lever.

Repiquage. On appelle ainsi l'opération qui consiste à enlever les jeunes plants de l'endroit où on les a semés et ou, trop serrés, ils se nuisent mutuellement, pour les placer dans un autre endroit où ils s'habituent à l'ardeur du soleil, et où leurs racines dérangées par ce changement, cessent de s'allonger pour se ramifier davantage. C'est ordinairement lorsque les jeunes plants ont atteint l'âge d'un an, qu'il convient de les repiquer. A cet âge, les racines n'ont pas atteint un grand développement et on peut les enlever sans les endommager.

Cependant, si les semis ont été faits en lignes et si les plants sont convenablement espacés, on peut attendre deux ans. Mais il est préférable de repiquer les arbres fruitiers dès l'âge d'un an. Les saisons les plus favorables sont le printemps, avant le réveil de la nature, et l'automne, après la chute des feuilles. Dans les terres argileuses, exposées à l'humidité, il faut préférer le printemps. On opère avec précaution, pour ne pas blesser les racines auxquelles on touche le moins possible, et on replante aussitôt après avoir arraché les jeunes plants. On choisit un temps humide plutôt que sec, lorsque la terre peut facilement être ameublie par les labours.

Si dans le nombre des jeunes plants on en trouve un ou plusieurs dont le port, le feuillage et les autres caractères font espérer une variété nouvelle, on a soin de les transplanter à part, pour les observer. On peut en greffer les jeunes rameaux sur un arbre dans toute sa force, pour en connaître plus tôt les fruits.

Si l'on opère le repiquage en automne, il est prudent d'opérer de bonne heure, afin que les racines puissent se développer de nouveau avant l'hiver.

Plantation. C'est l'opération qui a pour but de mettre le jeune plant à la place qu'il doit définitivement occuper. Que le plant ait été greffé ou qu'il soit destiné à l'être après sa mise en place, l'opération s'opère de la même manière.

En général, les racines des arbres fruitiers doivent être maintenues à peu de distance au-dessous de la surface du sol et autant que possible dans une position horizontale. De cette façon, les arbres reçoivent en entier les influences de l'air et de la chaleur solaire qui communiquent à leurs fruits les qualités qui leur sont propres. Dans les terrains profonds, lorsque le climat est humide, les racines de certains arbres (du pêcher, par exemple), ont une tendance à plonger dans la terre à une trop grande profondeur. On plante alors ces arbres dans une sorte de caisse

large, mais peu profonde, maçonnée dans la plate-bande même, au pied du mur que doit couvrir l'arbre en espalier.

L'arrachage des arbres que l'on veut replanter doit être entouré de grandes précautions, afin de ménager les racines.

Avant de replanter, on procède à l'*habillage* du plant, opération qui consiste à supprimer avec une serpette bien tranchante les parties endommagées des racines, et à ébarber le chevelu, surtout si les spongioles paraissent desséchées. Toutes les coupures doivent être opérées en forme de biseau allongé en-dessous, de manière que l'arbre étant dressé, les coupes se posent à plat sur la terre.

Quant à la partie aérienne du plant, il n'y a rien à en retrancher, à moins que quelques rameaux soient rompus.

Cependant, lorsqu'il s'agit de jeunes fruitiers tiges, de demi tiges, d'espaliers, de pyramides et de nains, on les étête plus ou moins près de la greffe pour leur faire produire les branches principales de la charpente.

Quant à l'époque de la plantation, elle varie suivant les localités, les terrains et les variétés d'arbres. Cependant, en général, on peu planter depuis la fin d'octobre jusqu'au 1er mai, sauf les temps de gelées excessives. Il est préférable de planter en automne dans les terres légères et au printemps dans les terres fortes.

Dans tous les cas, il faut planter aussitôt l'arrachage ; sinon, on mettra les arbres en jauge.

Lorsqu'on transplante des arbres d'un âge assez avancé, pendant la période d'activité de leur végétation, on ne doit retrancher aucune partie de leurs branches, parce qu'ils n'auront point trop de feuillage pour l'aspiration de la sève. On ne les taillera régulièrement que l'année suivante. Il est aussi fort utile d'enduire toute la surface de l'écorce des arbres transplantés, d'une couche épaisse d'un mélange de terre grasse et de bouse de vache, connu sous le nom d'*onguent de Saint-Fiacre*.

Quand on plante dans un terrain qui n'a pas été défoncé, on ouvre des tranchées continues sur toute la ligne des plantations. Si la terre est complétement meuble, des trous carrés suffisent. Dans tous les cas, il importe au succès de la plantation que les trous aient été creusés assez longtemps d'avance pour que la terre destinée à être rejetée sur les racines ait pu être amendée et qu'elle ait été ameublie par son exposition à l'air. Les trous doivent être toujours plus larges que profonds, quelle que soit d'ailleurs la nature du terrain.

Les tiges des arbres destinés au plein vent seront choisies droites, d'un diamètre, à la base, de 5 à 6 centimètres et d'une hauteur sous branches de 2 à 2 mèt. 66. Les trous destinés à les recevoir doivent mesurer 1 mèt. 30 en tous sens ; on les fait plus petits pour les arbres moins grands ; mais il y a toujours avantage à leur donner une dimension plus considérable.

On pose l'arbre dans le trou en l'alignant exactement, s'il doit l'être. Au fond du trou, on jette une quantité suffisante de terre pour que l'arbre ne soit pas plus enterré qu'il ne l'était auparavant. Tandis qu'un opérateur maintient le jeune plant dans une position verticale, un autre jette sur les racines préalablement arrangées dans une bonne direction, de la terre meuble et bien émiettée. Quand le trou est presque plein, on tasse légèrement la terre avec les pieds, puis on achève de combler le trou.

Pour peu que le sol semble être humide et fort plutôt que sec et léger, on doit planter les arbres fruitiers en butte, c'est-à-dire en amoncelant la terre autour du collet des racines, de manière à former une butte plus élevée que le sol environnant, avec le soin très-essentiel de laisser en tous cas la greffe hors de terre. Dans les terres légères et sèches, il faut, au contraire, que le terrain soit en auget autour du pied.

On ne doit enterrer la greffe que lorsqu'on veut affranchir le sujet, ce qu'on peut faire pour le poirier greffé sur cognassier ou pour le pommier greffé sur doucin ou sur paradis.

Les arbres fruitiers destinés à être dirigés en espaliers sont plantés de la même manière. On les place à 16 centim. du mur vers lequel on incline leur tige. On conduit les racines en avant, pour les éloigner des fondations du mur.

La distance qu'il faut conserver entre les arbres varie suivant les terrains et le développement que doivent recevoir les arbres. Ainsi, la distance dans les espaliers et les contre-espaliers est subordonnée à la forme destinée aux arbres. On leur réserve l'espace nécessaire ; mais comme ils ne le rempliront que plus tard, on peut, en attendant, planter entre eux d'autres arbres dont on prépare la formation et que l'on transplante lorsqu'ils deviennent gênants.

Voici, approximativement, les distances qu'il faut conserver entre les arbres, en terrain ordinaire.

Poiriers et *pommiers* greffés sur franc, à haute tige : de 5 à 6 mètres.

Pyramides : 4 mètres.

Palmettes : de 4 à 5 mètres.

Eventails : de 6 à 8 mètres.

Pêchers en espalier : de 8 à 10 mètres.

Pommiers sur doucin : de 2 à 3 mètres.

Pommiers sur paradis, en vase ou en pyramide : 1 mètre 50.

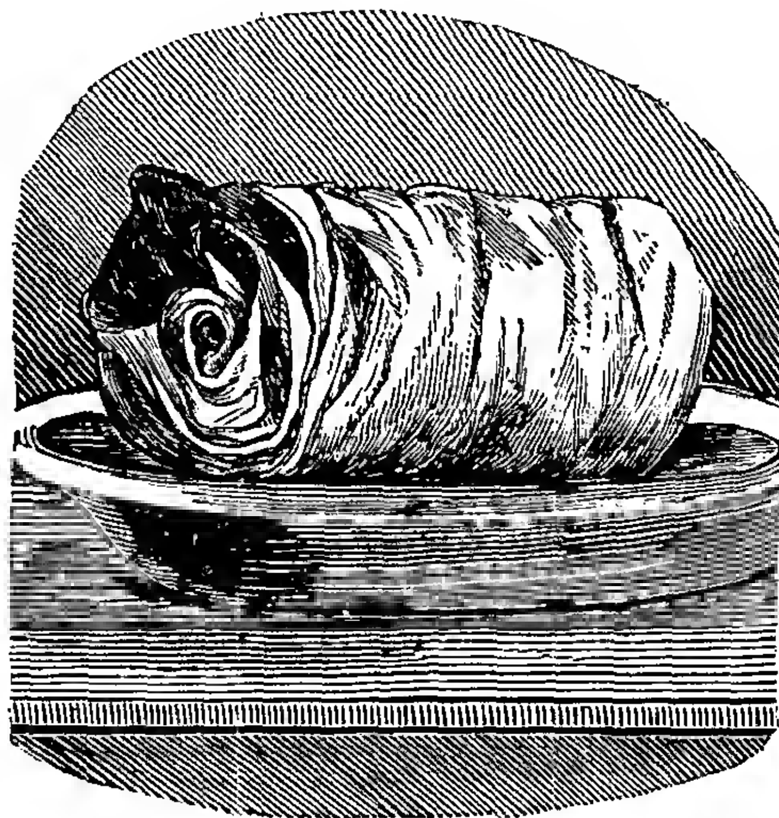
Si la plantation a lieu en automne, on fera bien de déposer au pied de chaque arbre un paillis de 5 à 6 centimèt. d'épaisseur. Au printemps, si l'atmosphère est sèche, on arrosera le pied du sujet avec une quantité d'eau proportionnée à sa force, en se servant d'un arrosoir à pomme pour répartir l'eau bien également sur toute la surface du terrain occupé par les racines.

Mur (*Conn. us.*). Un mur jouit d'une forte stabilité lorsqu'il a pour épaisseur le huitième de sa hauteur ; il est d'une stabilité moyenne, lorsque son épaisseur est d'un dixième de sa hauteur ; enfin, s'il a pour épaisseur un douzième de sa hauteur, il jouit du moindre degré de stabilité qu'il puisse avoir. Cependant, comme dans les édifices les murs se consolident mutuellement, il en résulte qu'avec une moindre épaisseur ils peuvent avoir quelquefois une stabilité suffisante.

Un mur tout à fait isolé résiste moins qu'un mur soutenu par un autre à l'une de ses extrémités, et celui-ci moins qu'un mur soutenu par un autre à chacune de ses extrémités. De plus, un mur soutenu par un autre à ses deux extrémités exige une épaisseur d'autant plus grande qu'il a plus de longueur, et quand il est très long, son épaisseur doit être la même que s'il était isolé.

Les murs circulaires peuvent être considérés comme formés d'une infinité de murs, d'une longueur infiniment petite et se soutenant mutuellement par leurs extrémités. Il en résulte qu'ils peuvent subsister avec une épaisseur aussi faible que possible.

Mûre (*Conn. prat.*). Les fruits du mû-



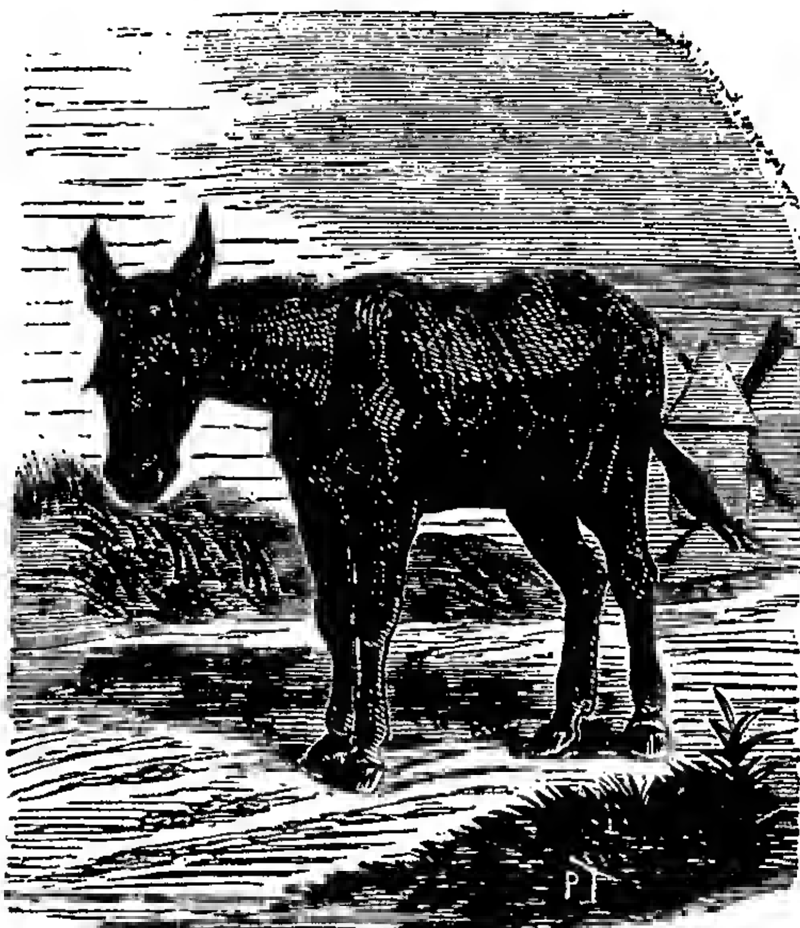
Carbonade de mouton.

rier ont une saveur sucrée et légèrement aigrelette; ils jouissent des mêmes propriétés que les cerises et les groseilles; ils servent à la préparation de limonades rafraîchissantes, utiles dans les affections inflammatoires.

Les belles mûres roses et noires, mais principalement les noires se servent en *hors-d'œuvre* sur des feuilles de vigne ou dans un ravier. On les mange avec du sel, en même temps que le bouilli et les entrées. Elles constituent



Mulet.



Bardeau ou Bardot.

un aliment rafraîchissant, apéritif, fondant, légèrement laxatif; mais il faut seulement les sucer et ne pas avaler la partie solide qui se trouve au milieu du fruit et qui ne se digère pas.

Comme le suc des mûres tache les doigts et y imprime une couleur difficile à enlever, on doit les servir accompagnées de petites brochettes de bois dont on se sert pour les porter à la bouche. Du reste, le moyen le plus simple de faire disparaître les taches des fruits murs est de frotter les parties tachées avec des mûres encore vertes. Les jus des fruits murs et des fruits verts se neutralisent.

Le suc des mûres est employé à colorer des liqueurs, des confitures, des vins, etc.

Vin de mûres. On écrase des mûres dans un cuvier; on y ajoute une égale quantité d'eau; on laisse reposer le mélange pendant 24 heures. Au bout de ce temps, on le passe dans un tamis grossier et, après avoir ajouté à chaque litre 200 gr. de sucre, on fait fermenter. Lorsque le liquide est clair, on le met en bouteilles.

Sirop de mûres. Ce sirop est légèrement astringent : on en fait un usage habituel dans les maux de gorge légers. On l'emploie en gargarisme.

Murène (*Conn. us.*). Poisson très-abondant sur les côtes de la Méditerranée; sa chair délicate, blanche, ferme et agréable, n'est pas des plus faciles à digérer; on en mangera donc avec modération.

Mûrier (*Arboric.*). Parmi les espèces de ce genre, on distingue :

1° Le *mûrier noir,* le seul qui soit indigène dans nos contrées. C'est un arbre de 7 à 8 m., très-touffu et cultivé dans nos basses-cours pour abriter les volailles. Son bois peut servir à la fabrication des futailles; ses feuilles pourraient être employées à la nourriture des vers à soie. Dans les jardins paysagers, on le cultive à l'exposition du midi, dans une situation abritée;

2° Le *mûrier blanc,* arbre analogue au précédent et dont la culture a pris un immense développement, à mesure que s'est accru l'élevage des vers à soie. On ne le trouve à l'état sauvage qu'en Chine; partout ailleurs, il est cultivé. Son fruit de couleur blanchâtre ou rosé est moins estimé que celui du mûrier noir. Dans les pays où la production de la soie est abondante, on le cultive en grand dans de vastes pépinières. Il lui faut un sol léger, substantiel, plutôt sec que trop humide. On plante avant qu'ils aient atteint l'âge de 6 ans, les arbres à 8 m. les uns des autres en tous sens. Quand le mûrier a bien repris, au bout de 2 ans, on déchausse le pied pour mettre à découvert les racines et retrancher toutes celles qui se sont formées trop près du collet. On commence la récolte des feuilles lorsque l'arbre a 4 ou 5 ans de plantation et on lui donne ensuite, tous les 4 ou 5 ans, une année de repos absolu;

3° Le *mûrier multicaule,* arbrisseau dont le fruit, noir à la maturité, est petit et d'une saveur aigrelette assez agréable. Il est originaire des lieux élevés de la Chine, d'où il a été acclimaté aux Philippines, puis en Europe;

4° Le *mûrier rouge,* bel arbre d'ornement originaire des Etats-Unis, où il atteint de 20 à 25 mètres de haut. Son fruit agréable est d'un rouge brun. On le cultive dans nos jardins paysagers.

Il y a encore plusieurs espèces de mûrier, parmi lesquelles nous citerons: le *mûrier d'Inde* et le *mûrier d'Italie,* dont les feuilles sont très-estimées pour la nourriture des vers à soie; le *mûrier des Osages* ou *Maclura aurantiaca,* qui peut également être utile à la sériciculture, à défaut de mieux; le *mûrier à papier,* dont nous avons parlé à notre article *Broussonetia.*

L'écorce de la racine de mûrier, est âcre et amère; on l'a préconisée autrefois comme propre à détruire le tœnia. De 10 à 15 gr. bouillis pendant une demi-heure dans 250 gr. d'eau. La récolte de la racine a lieu un peu avant la maturité des fruits.

Musc (*Conn. us.*). Quadrupède ruminant, de la taille du chevreuil. Ce qui distingue le musc, c'est une espèce de bourse, située sous le ventre du mâle, près du nombril. De cette bourse sort une substance grasse, dont l'odeur particulière est des plus pénétrantes.

Le musc nous vient de l'Orient; mais il nous arrive rarement sans altération. Il est ordinairement mêlé avec le sang de l'animal.

Le musc le plus estimé vient de la Chine, on l'appelle musc Tonquin; c'est

celui que l'animal laisse couler sur des pierres ou sur des troncs d'arbres contre lesquels il se frotte lorsque cette matière devient trop abondante et trop irritante.

On recherche encore le musc de Bengale et le musc Kahardin, qui vient du Thibet. Chaque poche contient de 60 à 90 gr. de musc d'un brun rougeâtre.

C'est un excitant et un antispasmodique des plus énergiques ; on l'emploie, en médecine, contre les maladies nerveuses.

Dans la parfumerie, son odeur pénétrante et de mauvais aloi, demande à être mélangée à d'autres matières odorantes.

Le meilleur musc nous arrive du Tonquin. Il se débite dans de petits sachets ou bourses recouvertes de poils bruns. Il se vend fort cher, ce qui fait qu'on le falsifie le plus souvent; mais, en éprouvant quelques grains de cette substance avec de la chaux vive, on aura bien vite découvert la fraude. En effet, le musc falsifié soumis à cette épreuve, répand aussitôt une odeur d'ammoniaque très-prononcée. On ne conserve le musc qu'en le tenant à l'abri de l'humidité. Quand il est très-sec, il n'a presque plus d'odeur, mais en l'humectant légèrement on lui rend toutes ses qualités.

Esprit de musc. Broyez dans un mortier de marbre 30 gr. de musc, autant de sucre candi et 20 centigr. d'ambre, mettez le tout dans un flacon avec un litre d'alcool rectifié, bouchez, laissez macérer pendant quinze jours au soleil et en ayant soin d'agiter de temps en temps. On obtient de la sorte un antispasmodique puissant, mais qu'il ne faut employer qu'après avoir consulté le médecin, car pris à trop forte dose, il ne pourrait qu'être nuisible au malade.

— (*Méd.*). Antispasmodique, stimulant diffusible, employé en potions, pilules, lavements contre le délire nerveux, la fièvre typhoïde ataxique, etc.; on en fait une teinture alcoolique et teinture éthérée. *Dose :* de 25 centigr. à 4 gr.

Muscade (*Cuis.*). Le fruit du muscadier joue un certain rôle dans la cuisine; on ne l'emploie qu'en petite quantité et seulement dans les préparations qui ont besoin d'être relevées par l'assaisonnement, telles que braises, blanquettes et la plupart des sauces blanches. On choisit les noix muscades les plus saines et les moins piquées. Lorsqu'on veut s'en servir, on les râpe dans les ragoûts.

La muscade a des propriétés toniques et stimulantes; elle ne convient ni aux convalescents, ni aux estomacs irritables, ni aux tempéraments nerveux, ni aux personnes échauffées.

Beurre de muscade. Espèce d'huile concrète que l'on retire des muscades après qu'on les a fait bouillir dans l'eau.

Muscadier (*Bot.*). Genre de plantes dont l'espèce principale, celle du muscadier aromatique, est commune dans les Moluques et dans les îles de Banda, d'où on l'a introduite à l'île de la Réunion. C'est un arbre d'environ 10 mèt. dont le fruit, gros comme une pêche, renferme un suc astringent, du *macis* et une noix ou amande très-dure, blanche, huileuse et odorante.

Myélite (*Espinite*). « Inflammation du tissu de la moelle épinière. Elle débute par un engourdissement, des crampes, des fourmillements aux doigts et aux orteils, puis il survient dans un point du rachis une douleur qui augmente par la percussion; la respiration devient irrégulière et pénible, à cause d'un serrement convulsif du thorax ; la paralysie affecte la motilité et parfois la sensibilité.

« Lorsque la myélite siége à la région lombaire, les membres inférieurs sont seuls paralysés (paraplégie); si elle siége à la portion cervicale, les membres supérieurs sont aussi affectés. Le pronostic est toujours grave. C'est une maladie rare.

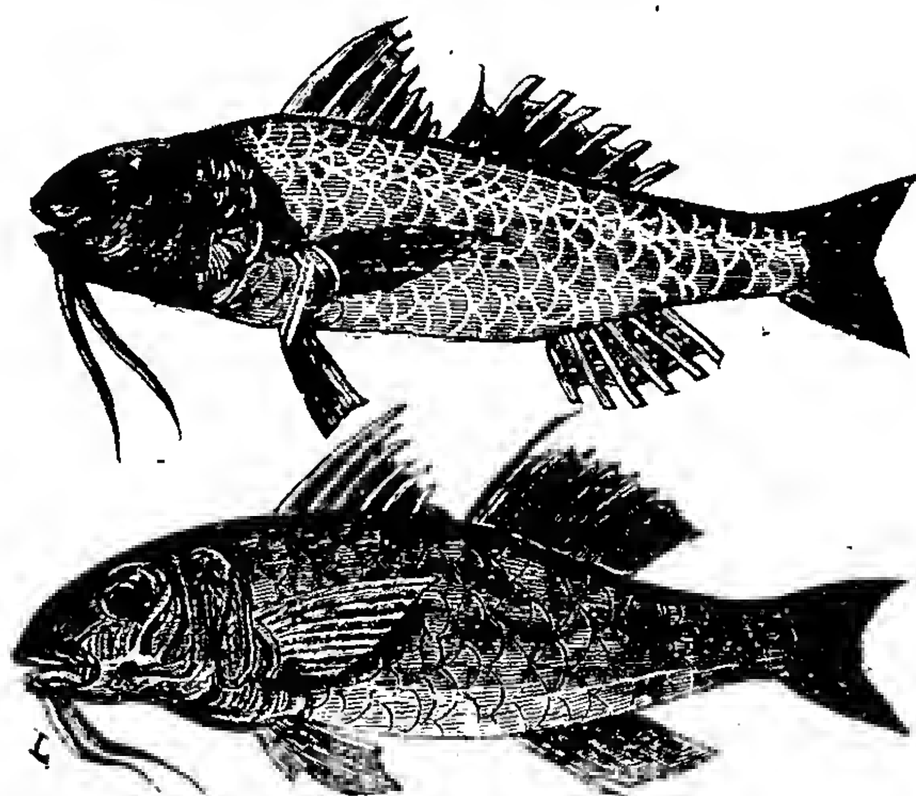
« Le traitement est le même que celui de l'encéphalite, en insistant sur les cautères et les moxas près les mêmes symptômes; mais ils se développent lentement et sans fièvre. »

(Dr Dupasquier.)

Myosotis, *Ne m'oubliez pas, Scorpione des marais* (*Bot.*). Plante vivace et rustique, qui embellit le bord des ruisseaux et des rivières. Ses charmantes petites fleurs, disposées en épis, s'ouvrent d'avril en août; leur couleur est d'un bleu céleste, avec des points jaunes.

Myrte (*Bot.*). Genre de plantes dont

la principale espèce, le *myrte commun*, est cultivée dans nos jardins en raison de sa forme gracieuse et de ses feuilles toujours vertes.



Mulets ou Meuns.

— (*Hort.*). Cet arbuste croît communément dans le midi de l'Europe. On le cultive dans les jardins pour l'odeur



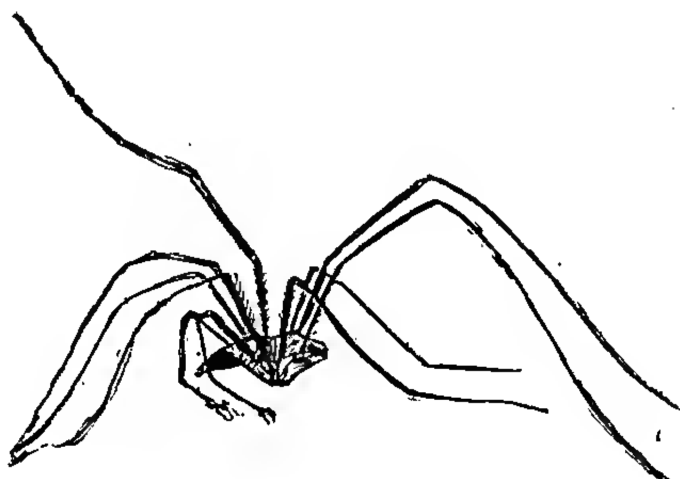
Murier blanc

suave de ses fleurs. Il veut une terre franche et légère, le soleil et l'eau. Ses principales variétés sont le myrthe à fleurs doubles; le myrte romain à petites et à grandes feuilles; le myrte moyen, simple ou panaché, le myrte d'Italie, le myrte de Tarente, le myrte d'Andalousie. On le multiplie plutôt de marcottes, de boutures, ou de rejetons en terre, que de semis de graines. Il craint le froid, les gelées tout autant que la sécheresse. Il ne conserve ses feuilles pendant l'hiver que si on l'arrose. On doit

le rentrer de bonne heure dans la serre, et entretenir, pour le myrte à petites feuilles et celui de la Chine, une température modérée.

— (*Hygiène*). On tire des fleurs du myrte commun, distillées dans l'eau, une eau de toilette, l'eau d'ange, qu'on emploie pour parfumer la peau. Elles servent aussi à la préparation de diverses pommades. Les feuilles et les baies du myrte sont astringentes et recommandées pour les soins de la bouche. Elles sont propres à fortifier les gencives; elles conviennent en gargarisme à tous les maux de gorge.

Myrtile. Voy. *Airelle.*



N

Nacre (*Conn. pratiq.*). Pour dessiner ou graver sur la nacre, on forme les dessins au moyen d'une application de vernis qu'on obtient avec de la résine dissoute dans de la térébenthine, on laisse sécher, et on passe ensuite dessus de l'eau forte (acide azotique), jusqu'à ce que les parties laissées à nu soient suffisamment corrodées. Un autre moyen consiste à couvrir de vernis toute la nacre; on dessine dessus à la pointe, on fait mordre, et l'on enlève ensuite le vernis à l'aide de l'essence de térébenthine.

Nalesnikis. Voy. Crêpes polonaises.

Nandou (*Conn. us.*). Cet échassier, appelé aussi *autruche d'Amérique*, réside dans les contrées les plus froides du Brésil, du Chili, du Pérou et du Magellan; on le réduit facilement en domesticité et on espère l'acclimater dans nos contrées. Sa chair, peu savoureuse, est tendre et agréable; ses œufs énormes sont excellents à manger.

Nankin (*Comm.*). Le nankin est une des meilleures étoffes qu'on puisse employer pour les vêtements d'été. On le fabrique avec du coton d'un très-beau lainage à longues soies, et on le teint en fil. Sa couleur est jaune et tire sur le chamois. C'est la Chine et les Indes qui nous fournissent les plus beaux et les plus solides nankins. Ceux d'Europe ont l'inconvénient de pâlir très-vite.

Pour laver le nankin, sans altérer la couleur, on le laisse tremper pendant 24 heures dans de l'eau où l'on a jeté une poignée de sel de cuisine; puis on le passe à l'eau chaude sans le tordre et sans faire usage du savon.

Naphte (*Conn. us.*). Substance liquide, transparente, un peu ambrée, inflammable, plus légère que l'eau, soluble dans l'alcool et les huiles. Les sources de naphte sont peu abondantes; on les trouve sur les bords du Tigre, près de la mer Caspienne, aux environs de Parme, en Sicile et en Calabre. En

raison de sa rareté, le naphte est peu employé.

Narcisse ou *faux Narcisse* ou *Jeannette*, ou *Fleur de coucou* (*Méd.*). Cette plante, assez commune dans les taillis et les pâturages, est quelquefois cultivée dans nos jardins. Pris à forte dose, le narcisse est un violent poison dont il faudrait combattre les effets à l'aide de vomitifs, puis des purgatifs, et enfin, au moyen de boissons adoucissantes : lait, décoction de guimauve ou de graine de lin, etc. Lorsque l'on n'a plus à combattre que le délire et la somnolence, on emploie des infusions excitantes : café, etc.

— (*Hort.*). *Narcisse des poètes*. Oignon de forme allongée qui croît dans toutes les terres humides. Il produit, en mai, une fleur blanche odorante, à couronne courte, aux bords teintés de rouge, et d'un très-joli effet.

La multiplication se fait par la séparation des caïeux, à la deuxième ou troisième année. On les sépare en juillet pour les replanter en octobre.

Faux narcisse. Il se plaît dans les prés et dans les bois. Ses fleurs sont d'un jaune orangé.

Narcisse à bouquet. Ses grandes fleurs jaunes, odorantes et en bouquets paraissent en mai.

Nombreuses variétés doubles, dont la fleur dégénère facilement.

Narcotiques (*Méd.*). Substances qui ont la propriété de provoquer le sommeil : tels sont, l'opium, la jusquiame, la pomme épineuse, la belladone, etc., que l'on emploie en médecine comme médicaments calmants.

Tous les narcotiques affectent le cerveau, affaiblissent l'action vitale du système nerveux et conséquemment agissent sur la circulation placée sous la dépendance des nerfs. Tel est leur caractère général. Ils provoquent l'assoupissement et le sommeil. Pris en très-petite quantité, ce sont des calmants énergiques et les plus précieux des médicaments, tandis qu'administrés à trop forte dose, ils excitent le délire, les convulsions, les vomissements, deviennent des poisons actifs, produisent des accidents terribles, l'engourdissement léthargique, la folie, la cécité, la mort. « Il serait de la plus grave imprudence d'en user comme le font bien des gens sans l'avis du médecin : ce serait jouer avec sa santé. Il ne faut user qu'avec beaucoup de réserve et de modération de ces sirops calmants, comme le *sirop de Flon*, ou de ces pâtes pectorales, comme la pâte *Regnault*, par exemple, préparations justement renommées d'ailleurs, mais qui doivent tout simplement leurs propriétés calmantes à la présence d'une petite quantité d'*opium*, ce que le public ignore généralement.

Un autre calmant, moins énergique, mais aussi moins dangereux, la *thridace*, extraite du suc de la laitue, agit très-promptement sur les constitutions délicates. Il ne faut pas se prescrire à soi-même la thridace, pas plus que le *laudanum*, l'*extrait de jusquiame*, de *belladone*, de *stramoine*, tous médicaments que le médecin expérimenté emploie avec la plus grande circonspection ; mais on peut donner à une personne qui, sans maladie grave, est tourmentée par l'insomnie, une forte infusion de feuilles de *grosse laitue* grossièrement hachées avant de verser dessus l'eau bouillante. On emploie une grosse pomme de laitue pour deux tasses d'infusion prises froides, légèrement sucrées, au moment de se mettre au lit. Cette infusion, qui contient une faible dose de thridace, ne peut donner lieu à aucun accident ; il n'en est pas de même de la décoction de *tête de pavot*, trop souvent administrée sans prudence contre l'insomnie.

L'opium contenu dans cette décoction à dose quelquefois très-élevée, à l'insu de ceux qui en font usage, procure un calme momentané suivi d'accidents analogues à ceux de l'empoisonnement par les narcotiques. La décoction de tête de pavot n'est inoffensive que pour l'usage externe, par exemple, sous forme de bains locaux, en cas de douleurs violentes causées par un panaris.

La même décoction prise en lavement pour calmer des coliques ou des tranchées peut occasionner des vomissements difficiles à arrêter. C'est un moyen dont le médecin seul peut apprécier l'opportunité et dont il ne faut pas user sans son avis. » (Belèze, *Dictionnaire universel de la vie pratique*).

Empoisonnement par les narcotiques. On ne connaît pas d'antidote qui puisse

neutraliser les violents effets des poisons narcotiques.

En attendant la venue du médecin, on ne peut que les calmer avec du lait ou de l'eau chaude pour provoquer les vomissements, on donne ensuite au malade forcé café noir. Le médecin prescrit le vinaigre, le jus de citron, le tannin ou d'autres médicaments, selon les cas.

Natillas (*Crème espagnole*). Mêler ensemble : un demi-litre de lait et 4 jaunes d'œufs; ajouter 60 gr. d'amidon délayé dans un peu d'eau ; sucrer; aromatiser comme les crèmes françaises; passer au tamis fin. Poser sur un feu doux ; faire prendre doucement. Faire refroidir, saupoudrer de sucre et glacer.

Navarin blanc. « Qu'on ne s'attende pas à trouver ici la formule ordinaire des ragoûts que l'on mange dans les restaurants et au logis. Nous trouvons dans ce procédé des imperfections, des errements que nous devons combattre en vrais gourmets que nous sommes et si nos lecteurs veulent suivre nos conseils, ils avoueront avec nous qu'entre le navarin dont la recette suit et celui qui est servi généralement, il y a, comme sensations du palais, des différences notoires. Cet exorde achevé, nous commençons.

1° Prenez de la poitrine de mouton de bonne qualité (de l'agneau, si l'on peut), découpez-la et préparez les morceaux sur un plat ; 2° prenez une casserole, jetez-y quatre oignons nouveaux, un clou de girofle, une petite gousse d'ail, une pointe d'échalote, un bouquet fait d'une parcelle de branche de thym, d'un morceau de feuille de laurier et de persil en branches. Ajoutez gros sel, poivre et poudre d'épices en quantité modérée et versez sur le tout de l'eau pure en quantité suffisante pour que la casserole soit à moitié remplie; 3° plongez alors votre viande dans le liquide, de telle sorte qu'elle soit absolument submergée et placez le tout sur le feu. La coction doit durer quatre heures sans ébullition exagérée, de telle sorte que la sauce se réduise de moitié. De temps à autre, il faut surveiller et secouer pour prévenir toute brûlure et tout attachement au fond du récipient. Une demi-heure avant l'heure du repas, vous jetez sur le tout pommes de terre, petits pois ou haricots-flageolets, au choix. Vous couvrez et vous activez légèrement le feu. Vous obtenez ainsi (notez ce point : sans roux, sans lard et sans farine surtout), le meilleur ragoût de mouton qui se puisse faire. Prière à ceux qui feront cet essai de nous envoyer leur impression.

(Le baron Goulu de Pimprenelle).

Navet (*Agr.*). Espèce du genre *chou*, dont la racine blanche, charnue, tendre et sucrée, est comestible.

Les navets forment deux espèces distinctes : 1° Les navets proprement dits qui sont les raves et les navets longs ; 2° les turneps ou navets en forme d'oignon, qui se subdivisent en un grand nombre de variétés, les unes à chair blanche, les autres à chair jaune. Ce légume, pour devenir excellent, veut être cultivé dans les terrains légers, tels que les sables ferrugineux ou siliceux. Il dégénère très vite dans les terres fortes et l'on est obligé de renouveler fréquemment les graines.

Culture. Les navets se cultivent plutôt en plein champ qu'en jardin. Lorsqu'ils sont l'objet d'une culture en grand, on les sème après une céréale, de la fin de juillet au commencement de septembre. Dans les jardins, où la culture est bornée à quelques espèces de choix, le semis se fait en juin pour récolter en automne. Semés plus tôt, ils sont sujets à monter.

Turneps. Les variétés d'Angleterre et d'Ecosse, les unes à collet rouge et à collet vert sont parfaites à la fin d'automne. Le semis, qui a lieu au mois d'août, après un seigle ou une vesce d'hiver, doit être fait très-clair, vu la hauteur que les feuilles peuvent atteindre.

Conservation. Presque toutes ces variétés peuvent passer l'hiver en terre dans notre climat, à moins de froids excessifs. Les navets, une fois arrachés, doivent être laissés en tas dehors et couverts pendant les gelées; sans cette précaution, ils deviendraient spongieux, et perdraient les qualités succulentes qui les font rechercher pour la cuisine.

— (*Cuis.*). Les navets sont peu nourrissants; ils se digèrent assez bien, pourvu que l'on n'en fasse pas excès ; mais ils déterminent toujours des fla-

tuosités; ils augmentent, dit-on, la sécrétion du lait; on les recommande quelquefois comme médicament dans les affections de poitrine; les convalescents n'en doivent pas faire usage sans l'autorisation du médecin.

On distingue les navets en :

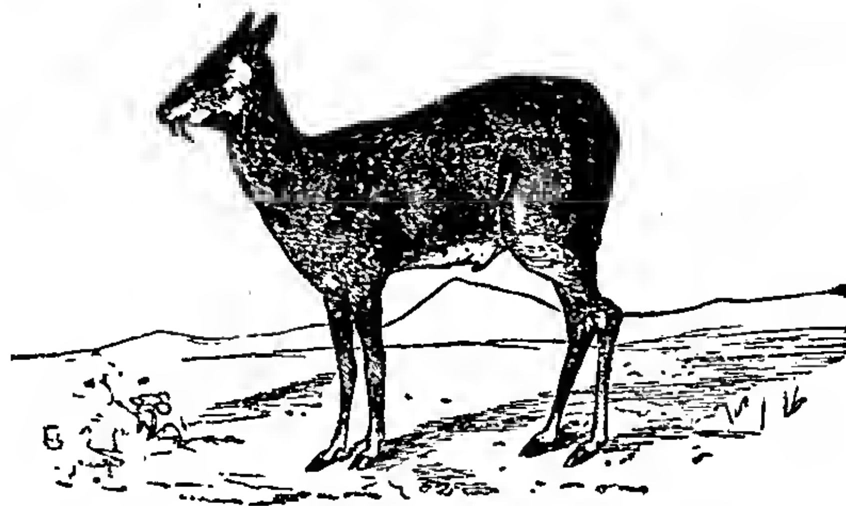
1° *Navets tendres :* Le blanc, plat et hâtif; le rouge; le navet des vertus (long et blanc); le navet des Sablons (demi-rond et blanc); le rose du Palatinat (rond à collet rose);

2° *Navets demi-tendres :* Le jaune de Hollande (rond), de Finlande (rond); gris de Marigny (oblong, un des meilleurs);

3° *Navet secs*, à chair fine et serrée, ne se délayant pas à la cuisson : le navet de Freneuse, le meilleur et le plus estimé de tous (jaunâtre et demi-long); le navet de Meaux (blanc et allongé) : le Teltauwer (le plus petit de tous).

On les apprête de toute manière, au gras et au maigre, entiers ou en purée; et on les sert comme entremets ou comme garniture.

Navets à la sauce blanche ou à la poulette (*Entremets*). Taillez les navets en forme de poires, faites-les blanchir afin de leur ôter toute âcreté; préparez dans une casserole soit un velouté, soit un



Musc.

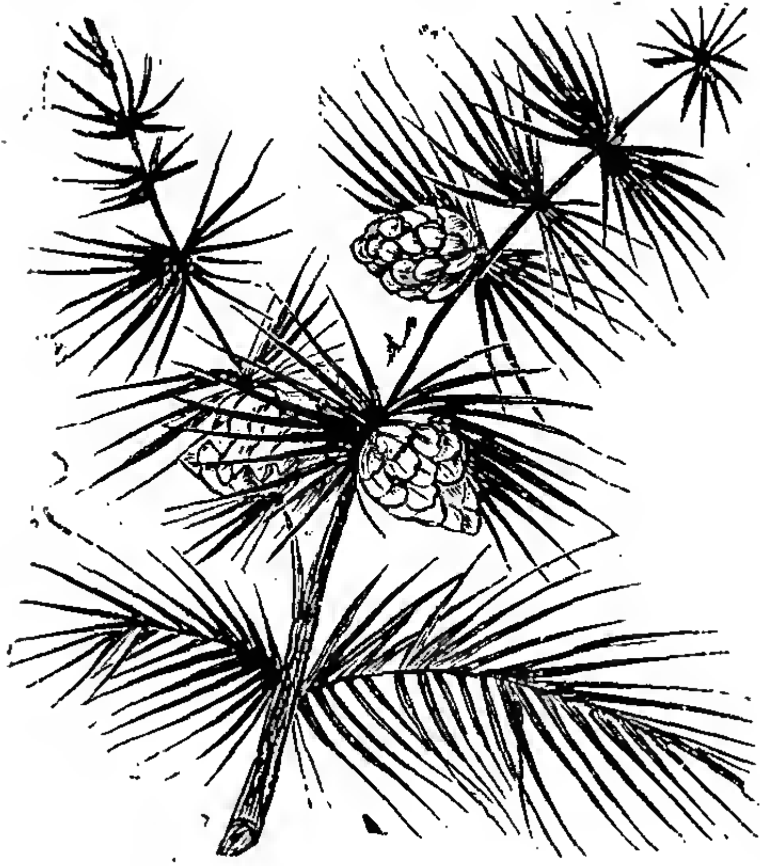


Muscade.

roux blanc, mettez-y les navets, laissez cuire, et quand la sauce est suffisamment réduite, liez avec quelques jaunes d'œufs, en y ajoutant un peu de beurre qui doit se fondre à mesure, et une pincée de sucre en poudre.

La préparation des *navets à la moutarde* est la même. Seulement, on ajoute à la sauce, quand elle est liée, une cuillerée de moutarde fine.

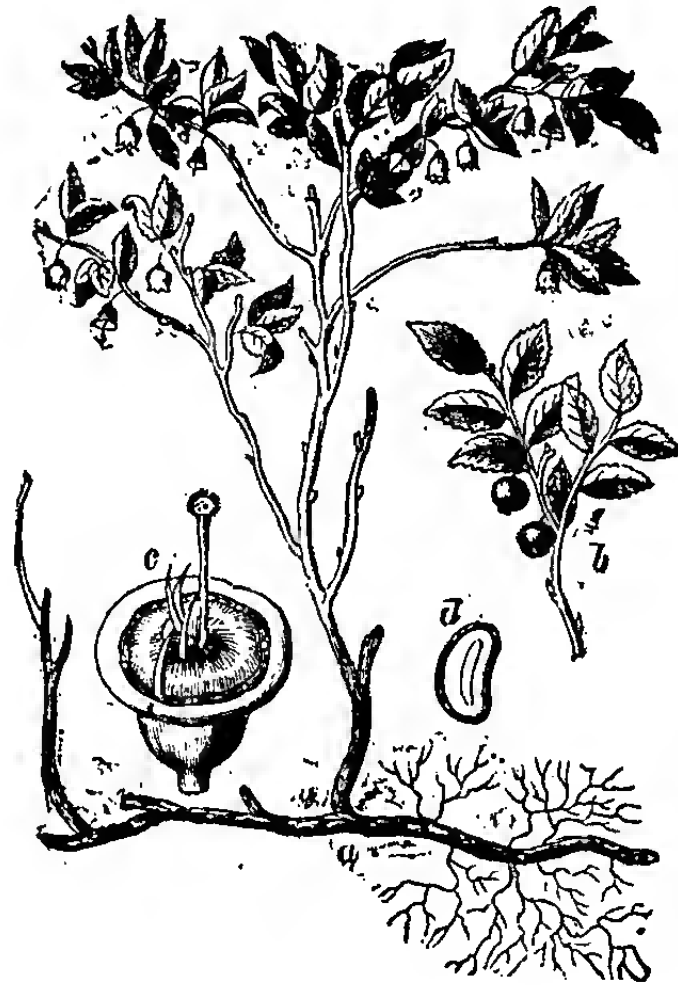
Navets au sucre (*Entremets*). Après les avoir parés, blanchis et fait revenir dans du beurre fondu, on les saupoudre de sucre et d'un peu de sel, on les mouille d'une cuillerée ou deux de bouillon, on les couvre et on laisse cuire à petit feu.



Myrtile sauvage.

Navets glacés au jus (*Entremets*). Prenez des navets jaunes et ronds, épluchez-les, et quand ils sont blanchis et égouttés placez-les sur une couche de beurre dont vous aurez garni le fond de votre casserole, ajoutez une pincée de sel et une cuillerée de sucre en poudre, et mouillez-les avec une cuillerée de bouillon et une cuillerée de jus ou une cuillerée de sauce brune dite espagnole. Dès qu'ils commencent à bouillir, couvrez-les d'un papier beurré, ne laissez la casserole que sur le bord du fourneau avec du feu sur le couvercle, et laissez cuire doucement. Quand la cuisson est achevée, faites tomber à glace les navets, dressez sur le plat et masquez-les de la glace que vous détachez de la casserole à l'aide d'un peu de jus. Les navets ainsi préparés se servent tantôt seuls comme entremets, tantôt comme garniture pour canards, pigeons, moutons braisés, etc.

Purée de navets (*Entremets*). Après avoir coupé les navets en tranches, on les blanchit, on les égoutte et on les met avec un morceau de beurre frais et un peu de sel, dans du bouillon, où ils baignent entièrement. La cuisson achevée,



Myrtile.

on passe au tamis de crin, on met la purée dans la casserole avec un peu de sucre en poudre, on ajoute ensuite une cuillerée de velouté, ou bien on lie avec deux jaunes d'œufs et du beurre frais. On emploie cette purée soit seule comme entremets, soit comme garniture pour côtelettes de mouton.

Navets à la Béchamel (*Entremets*). Tourner des navets d'égale grosseur; les faire blanchir et cuire dans du bouillon; lorsqu'ils sont cuits, servez-les sous une sauce à la Béchamel.

Navets glacés en poires (*Entremets*). On a de gros navets tendres et bien frais; on les pèle et on les tourne en forme de

poires. On les fait blanchir pendant dix minutes à l'eau bouillante.

On beurre le fond d'une casserole et on y place les navets; on les saupoudre de sucre en poudre; on mouille de blond de veau ou de jus clair. Sur les navets, on place un rond de papier beurré; on fait partir à feu vif; puis on ralentit le feu et on achève la cuisson avec feu dessus et dessous. Lorsqu'ils sont cuits, on les dresse comme une compote de poires.

Navets à la moutarde (*Entremets*). Après les avoir blanchis et cuits comme à la Béchamel, on peut les servir à la sauce blanche et à la moutarde délayées ensemble.

Navets aux pommes de terre (*Entremets*). On a de petits navets, on les fait cuire à l'eau bouillante avec de petites pommes de terre longues; on les retire avec précaution et on les dresse sur le plat.

Navets en ragoût-vierge. « Les navets — à Paris, les meilleurs navets sont le navet de Freneuse, dont la chair est jaune; le navet des Vertus, dont la chair est blanche, et le navet du Palatinat, dont la chair est rose.

« La culture des navets se perd dans la nuit des temps. Les Grecs et les Romains la pratiquaient; mais ils n'en avaient pas la variété de Freneuse, qui n'est bonne que là.

« Quand on choisit des navets, il faut donner la préférence à ceux qui sont cassants et tendres, et dont la chair est serrée sans être pâteuse, ou par filaments ligneux.

« Un vieux dispensaire donne la recette des *navets en ragoût-vierge!* Elle me paraît avoir un certain charme. En voici la copie textuelle :

« Tournez trente ou quarante navets en boules de la même grosseur; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante et légèrement salée; après les avoir rafraîchis, vous les ferez cuire dans un consommé de volaille, avec de la moelle et du sucre, ensuite de quoi vous y joindrez un peu de beurre très-frais, et vous achèverez ce ragoût en le liant avec des jaunes d'œufs au bain-marie. »

(Le Baron Brisse).

Navette (*Agric.*). La navette est une espèce qui se rapproche beaucoup du colza. On la cultive comme plante fourragère et comme plante oléagineuse. Elle est hâtive; elle se plaît dans tous les terrains et redoute peu les grands froids. On lui préfère cependant le colza, parce que sa graine plus petite donne moins d'huile à quantité égale. Il y a deux variétés de navette : la navette d'hiver, et la navette de printemps ou d'été. La navette d'hiver est précieuse comme fourrage hâtif. On la sème en août, après un seul labour donné au chaume d'avoine de l'assolement triennal; elle fleurit dès la fin de mars; aussitôt sa floraison commencée, on la fauche et on la distribue aux vaches laitières, à moins qu'on y mette des moutons auxquels on abandonne le champ par portions, on peut ensuite fumer le sol pour y entreprendre toute espèce de culture jachère, avant la fin d'avril. La variété de printemps, nommée *quarantaine*, sert surtout à remplacer un colza ou une navette d'hiver que les gelées ou une saison trop humide ont fait périr et que l'on cultivait pour leurs graines.

Huile de navette. Voy. *Huile*.

Nèfle (*Écon. dom.*). C'est en automne que l'on cueille le fruit du néflier; il est alors très-âpre et ne devient bon à manger qu'après qu'on l'a laissé *blettir* pendant quelque temps sur la paille. Il acquiert alors une saveur douce, vineuse et assez agréable.

Les nèfles, lorsqu'elles sont grosses et bien mûres, forment un joli plat de dessert; on les sert ordinairement crues.

Comme elles commencent à mollir par le cœur, il arrive souvent que cette partie soit pourrie au moment où le dessus se trouve en état d'être mangé. Pour prévenir cet inconvénient, avant de les mettre sur la paille, on les secoue dans un van, pour meurtrir le dessus qui s'amollit alors plus facilement.

Néflier (*Arbor.*). Le néflier commun se rencontre dans les forêts où il se propage par semis naturel. Il croît dans tous les terrains secs. Sa hauteur ne dépasse pas 6 à 7 mètres. On fait des manches d'outils avec son bois qui est fort dur. Ses fruits, comme ceux des variétés cultivées, ne sont bons à manger que quand ils sont blets. Les nèfles sont astringentes, elles entrent dans le sirop de myrte. On compte cinq ou six variétés de néfliers cultivés dans les jardins; on les multiplie de semences stratifiées, ou de narcottes et

de greffes sur poirier et coignassier. Les fruits ne venant qu'à l'extrémité des rameaux, on ne taille pas les néfliers. Il n'en est pas de même pour certaines espèces que l'on introduit comme arbres d'ornement dans les parcs. Le néflier *buisson-ardent* est docile à la taille; ses fruits rouges et son feuillage persistant produisent un très-bel effet. Il y a aussi le néflier *parasol,* qui étale régulièrement son branchage, sans le secours de la taille, et qui se couvre à profusion de fleurs à corolle blanche, et d'une odeur qui rappelle l'aubépine.

Négus (*Conn. us.*). Ce breuvage excitant, très-usité dans les Indes, se compose de vin blanc, de sucre, de jus de citron, de gimgembre et de râpure de muscade. Les Anglais, qui en ont adopté l'usage dans leurs bals et leurs soirées, y ajoutent ordinairement du rhum ou de l'eau-de-vie.

Nélumbo (*Conn. us.*). Genre de plantes originaires des parties chaudes de l'Asie et de l'Amérique, où elles croissent spontanément dans les eaux douces et tranquilles. Leurs graines se mangent fraîches comme les amandes dont elles ont le goût agréable. Les feuilles et les racines servent aussi d'aliment.

Némophile (*Hort.*). Plante exotique qui convient à l'ornement des bosquets. Elle fleurit à l'ombre des grands arbres.

Nénuphar ou *Lys des étangs* ou *Herbe aux plateaux* (*Méd.*). Tout le monde connaît cette belle plante aquatique dont nous avons parlé à notre article *Aquarium*. Sa réputation était autrefois immense parmi les personnes vouées au célibat; on fait encore usage de son rizhome, mais il est démontré que ses vertus sont au moins discutables.

Néphrite (*Méd.*). « Inflammation des reins. Elle est causée par des coups ou une chute sur les reins, par des excès de boissons, une métastase rhumatismale, et surtout par la *gravelle.* (Voyez ce mot.)

« NÉPHRITE ALBUMINEUSE (*Albuminurie, maladie de Bright.*) C'est une affection caractérisée par la présence d'une *notable quantité d'albumine* dans l'urine, par de l'*œdème,* par un épanchement dans les séreuses, principalement dans le péritoine ou dans les plèvres. Elle tient à une altération ou à une dégénérescence spéciale des reins. Elle succède souvent à la scarlatine.

« Le moyen le plus simple de reconnaître l'albumine est de faire bouillir l'urine récemment rendue dans une cuiller en fer au feu d'une chandelle : l'albumine trouble le liquide et se précipite au fond sous un aspect floconneux. Cette affection est grave, excepté celle des femmes enceintes.

« *Traitement.* On prescrit des diurétiques (scille, digitale, sel de nitre), des purgatifs hydragogues (scammonée), des cautères volants au niveau des reins, des ferrugineux, des analeptiques, le vin de quinquina, le tannin, des boissons acidules, la tisane de fleurs de genêt et d'uva-ursi. »

(Dr DUPASQUIER.)

Nerprun ou *Nerprun officinal* ou *épine de cerf* (*Méd.*). Le nerprun est un arbuste vivace de 2 à 3 m. de haut, à tiges rameuses ; à fleurs : les unes mâles, les autres femelles, d'un jaune verdâtre; à fruits ronds, noirs à la maturité. Ces fruits ou baies, constituent les purges les plus simples et les moins coûteuses que l'on puisse employer dans les campagnes; il suffit d'en avaler 10 ou 20, soit frais, soit secs. Aussitôt après avoir pris le remède, on avale pour éviter les coliques que le nerprun amène quelquefois, un peu de bouillie ou une décoction de racine de guimauve ou une tasse de bouillon de veau. Ce purgatif est recommandé contre les hydropisies, les congestions du cerveau, l'apoplexie, etc. On peut le prendre en décoction, à la dose de 20 à 30 baies bouillies dans 1 litre d'eau; on peut encore prendre de 10 à 20 gr. du suc de ces baies exprimé dans une tasse d'eau sucrée.

— (*Arboric.*). Noirprun, bourgépine. Le nerprun vient dans les haies et dans les terres fortes et humides. Il fleurit en mai, sa corolle est d'un blanc sale. Les rameaux sont garnis de piquants à leur extrémité. On l'emploie pour les massifs dans les jardins, il se multiplie de drageons enracinés, de marcottes, de boutures et de graines. Les principales variétés cultivées sont le nerprun *à feuilles d'aulne,* le nerprun *hybride* et le nerprun *des Alpes.*

Des baies ou fruits du nerprun ordinaire, on fait un sirop en usage dans l'hydropisie, la goutte, le rhumatisme.

C'est un purgatif très-violent et qui ne convient qu'aux tempéraments les plus robustes. Ces baies fournissent aussi une couleur que les peintres appellent vert de vessie. Les baies du *nerprun des teinturiers*, connues sous le nom de *graines d'Avignon* donnent une couleur jaune peu solide.

Nerval (*Baume*). Voyez BAUME.

Névralgie (*Méd.*). « Ces maladies, qui font éprouver de si douloureuses tortures, peuvent se produire dans toutes les parties du corps ; mais, c'est à la tête, au tronc, et dans la région *sciatique* qu'elles sont le plus fréquentes. Les névralgies n'atteignent pas ceux qui ont le sang riche et pur : la cause prédisposante de ces affections est donc, comme toujours, une certaine impureté du sang, laquelle se fixe sur un nerf, par suite de quelque cause accidentelle, telle que l'action du froid.

« En général, les névralgies ont une grande tendance à traîner en longueur, à ne pas guérir ; il faut donc que ceux qui en sont affectés s'empressent de se bien soigner, s'ils ne veulent pas éprouver de grandes difficultés pour se rétablir. Nous ajoutons qu'il est important que le traitement ne soit pas interrompu trop tôt, car elles ont aussi une tendance à la récidive. Certaines névralgies ont une ténacité opiniâtre, et tous les moyens imaginables ont été mis en œuvre, bien souvent sans succès. Les purgatifs actifs et répétés ont toujours donné les résultats les plus satisfaisants et les plus durables ; aussi, est-ce dans ces pénibles affections que notre purgation se montre supérieure aux autres moyens analogues.

« Le traitement doit être mené avec une énergie proportionnée à la violence des douleurs ; il faut tâcher d'obtenir *six selles* par vingt-quatre heures, et prendre une alimentation qui permette de ne pas en éprouver de fatigue. Pour la *goutte sciatique*, qui est la névralgie la plus gênante, on tâchera d'obtenir des selles en plus grand nombre, si l'alimentation le permet. Toutefois, si le malade a le sang très-appauvri et est très-peu fort, la purgation deva être conduite avec moins d'activité, et le soulagement sera moins prompt. Dans ces cas, le *fer* et le *vin cordial* sont utiles.

« Les vraies névralgies cèdent plus ou moins vite à la médication purgative ; le soulagement est même quelquefois très-rapide ; mais, d'autres fois, il se fait attendre, et alors nous recommandons, comme auxiliaires, la tisane de *genièvre*, et les compresses ou frictions avec la *teinture aromatique*.

« Enfin, dans quelques cas, les névralgies affectent une *périodicité* remarquable ; les crises reviennent à jour fixe, à heure fixe, laissant des intervalles de calme parfait. Ceux qui ont le bonheur de se trouver dans ce cas réussissent, presque toujours, à *couper* les accès avec le sulfate de quinine, et nous les engageons à employer ce remède, sans hésiter. Toutefois, nous devons avertir que c'est plutôt un *calmant* précieux qu'un moyen de guérison radicale, et que, si on veut s'assurer contre la récidive, il est bon de suivre la médication purgative pendant assez longtemps pour que le sang soit fortement modifié en bien. Les deux remèdes peuvent être pris concuremment : le sulfate de quinine à jeun, *une dizaine d'heures* avant l'accès, et le purgatif en mangeant, quelques heures après le sulfate de quinine.

Un demi-gramme de sulfate de quinine suffit généralement, pour une dose ; on peut même débuter par *un quart de gramme*, sauf à augmenter. On peut en prendre plusieurs jours de suite.

Remarque. Il n'est pas toujours facile de distinguer une vraie névralgie d'un *rhumatisme ;* mais dans ce cas encore, la confusion n'a aucun inconvénient, puisque le traitement est le même. La distinction n'a de l'importance que dans le cas de *périodicité* dont nous venons de parler, à cause du *sulfate de quinine*, qui ne produit aucun effet utile, quand cette périodicité n'existe pas. »

(Dr DEHAUT.)

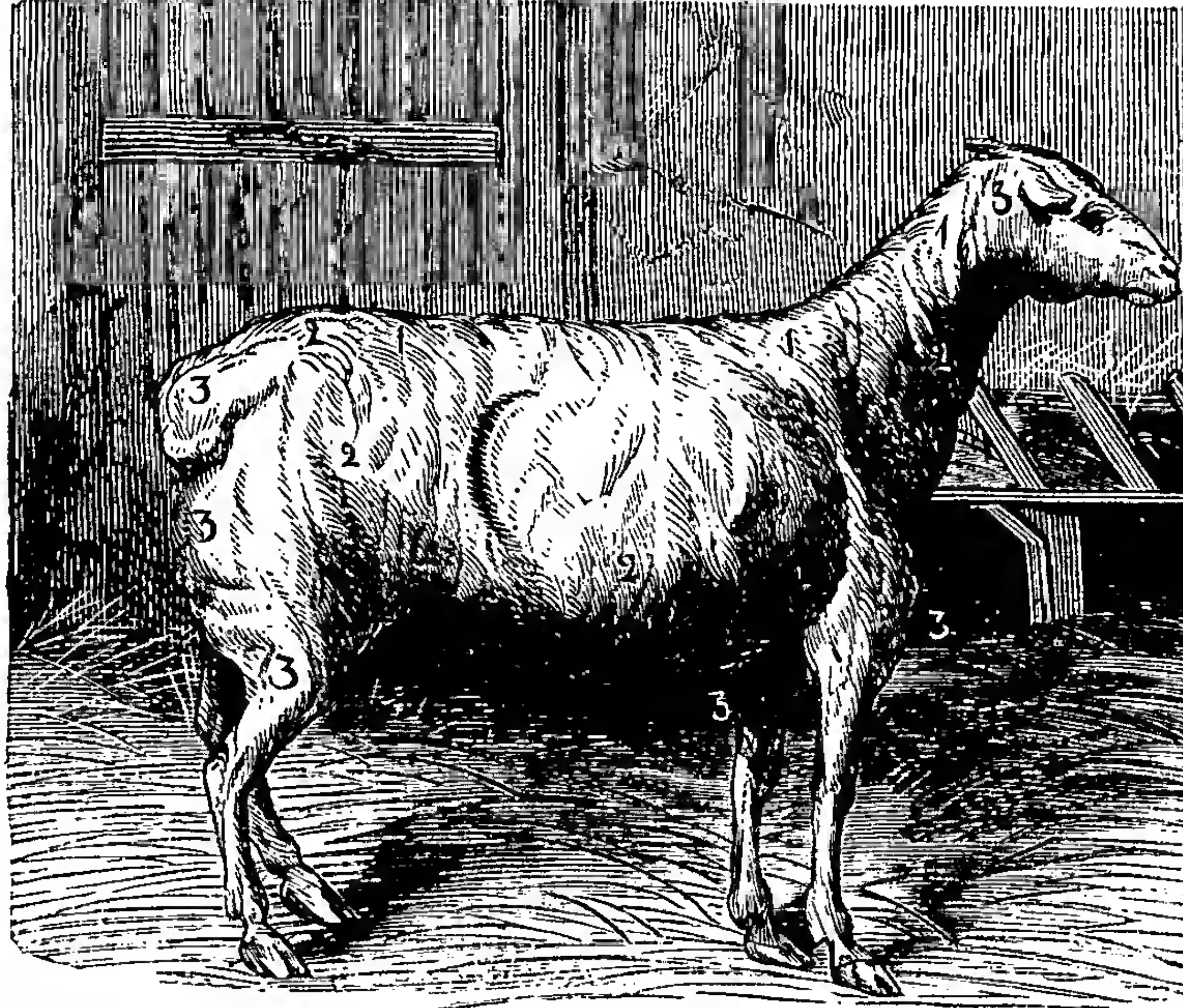
Névrose (*Méd.*). Ce nom s'applique à toutes les maladies *sans fièvre* ayant leur siége dans le système nerveux, et dans lesquelles il est impossible de découvrir aucune trace d'altération d'organes. Les névroses sont extrêmement nombreuses, extrêmement variées : les unes sont douloureuses, comme les névralgies les autres sont indolentes.

Tous les sens peuvent être pervertis par des névroses : on voit distinctement, soit le jour, soit la nuit, des objets qui n'existent pas; on entend des bruits sans cause réelle, des paroles qui n'ont pu être prononcées par personne; on éprouve, dans les organes internes, des sensations qui font croire à l'existence d'animaux, etc. Ce qu'il y a de plus triste pour les personnes affectées de ces sortes de maux, c'est qu'ils n'ont rien d'apparent pour les étrangers. On voit journellement de ces infortunés qui souffrent mortellement, traités de malades imaginaires par leurs meilleurs amis qui ne comprennent pas qu'on puisse souffrir, alors que l'extérieur du corps paraît parfaitement sain. » (Dr DEHAUT.)

Nez (*Méd. dom.*). Des corps étrangers, haricots, insectes, noyaux, etc., pénètrent quelquefois dans les cavités nasales, et occasionnent des hémorragies graves, s'ils ne sont pas retirés immédiatement. Quand l'éternuement ne suffit pas pour les expulser, on les extrait à l'aide d'une pince, en prenant bien garde d'écorcher l'intérieur du nez.

Rougeur du nez. Il y a une rougeur habituelle qui provient de la délicatesse des vaissaux capillaires, des vaisseaux du nez. On réussit à la faire disparaître en se lavant le nez quatre ou cinq fois par jour avec le mélange suivant : borax, 2 gr. ; eau de rose, 15 gr.; eau de fleur d'oranger, 15 gr.

Nids d'hirondelle. L'hirondelle Salangane, oiseau des rivages de l'extrême Orient, confectionne un nid dont les Chinois et les habitants de l'Archipel indien ont fait un aliment recherché. Ce nid gélatineux, assez semblable à du frai de poisson, possède un goût plein de finesse et des propriétés analeptiques.



DISSECTION DE LA TOISON DES MOUTONS

1. Laine de 1re qualité. — 2. Laine de 2e qualité. — 3. Laine de 3e qualité.

Plusieurs autres espèces d'hirondelles fournissent des nids gélatineux. On a, pendant quelque temps, employé en médecine, comme rubéfiants, les nids de l'hirondelle de cheminée et de fenêtre, broyés dans du vinaigre.

Ceux de la Salangane sont construits avec une matière gélatineuse qui pro-

vient, suivant les uns, du varech rejeté par la mer, et suivant les autres, du frai de poisson. La substance qui le compose est demi-transparente à cassure vitreuse. Les Indiens en font la récolte trois fois par an. On en fait, en Chine, des potages qui ont une certaine vertu aphrodisiaque.

Chez nous, ces nids paraissent quelquefois dans les grands diners officiels; ils constituent un mets d'autant plus recherché qu'il est rare et coûteux. Voici comment on les prépare :

Après les avoir fait tremper dans de l'eau pendant 8 ou 10 heures, pour les amollir, on les égoutte, on les fait mijotter 2 heures au bain-marie dans du bouillon de poulet, on ajoute un consommé succulent, afin de relever un peu la saveur des nids et on verse le tout dans une soupière sur un potage.

CAILLES AU NID. On blanchit à l'eau bouillante et au sel, sans les cuire entièrement, autant de fonds d'artichauts que l'on a de cailles; puis on met ces fonds à l'eau froide pour les raffermir, et l'on achève leur cuisson, un quart d'heure avant de s'en servir, dans une braisure grasse bien consistante et bien assaisonnée. On vide et l'on pare les cailles, on les farcit de petite farce, de pâte de quenelle ou de truffes à volonté, et on les emballe dans des émincés de lard. On fonce une casserole de jambon gras et maigre sur lequel on pose les cailles, on laisse suer le jambon que l'on mouille de jus de volaille, on sale peu et l'on poivre légèrement, on ajoute un jus de citron. Les cailles ne doivent point baigner dans la braisure, elle ne doit les couvrir qu'à demi; on pose un papier beurré entre la casserole et son couvercle et on laisse cuire une demi-heure. On blanchit dans cette même braisure pendant dix minutes, des rognons de coq, préalablement baignés à l'eau fraîche.

Pour la sauce, on fait un roux de 100 gr. beurre frais et d'une cuillerée à bouche de farine, on le mouille de la braisure dégraissée des cailles; on ajoute gros comme une noix de glace et l'on fait cuire et réduire. Les fonds d'artichauts, cuits et égouttés, on les place sur le plat à servir, on dresse les cailles déballées, une sur chaque fond, on l'entoure de quelques rognons de coq, et l'on dresse la sauce autour sans qu'elle recouvre les nids. On garnit cette sauce « ad libitum » de foies, truffes, morilles, etc. (Dame JEANNE.)

Nigelle. *Poivrette commune, cumin noir, toute-épice* (*Hort.*). On cultive dans les jardins trois espèces de cette renonculacée : 1° la nigelle de Damas ou *cheveux de Vénus* ou *herbe à l'araignée* à cause de la disposition de la collerette qui entoure la fleur; 2° la nigelle de crête ou nigelle aromatique, dont la graine était employée autrefois comme assaisonnement; 3° la nigelle d'Espagne, ou nigelle *naine*, à tige courte, à fleur d'un bleu pâle ou d'un blanc verdâtre, plus étalée. C'est celle que les jardiniers préfèrent. Il lui faut une terre légère et chaude. Les graines âcres et piquantes de la nigelle sont employées comme assaisonnement.

Nika comestible (*Conn. us.*). Crustacé très-abondant sur les côtes de France; il constitue un mets stimulant, aphrodisiaque, nourrissant; mais d'assez difficile digestion.

Nioky-milanais. Faites une pâte à chou avec du consommé blanc; c'est-à-dire mettez dans une casserole un demi litre de consommé blanc de volaille, faites bouillir, ajoutez un peu de beurre, de muscade, 5 cuillerées à bouche de farine et remuez vivement à la spatule; faites bien cuire, retirez la casserole et ajoutez 4 œufs dans l'appareil, œuf par œuf, en travaillant bien votre appareil. A chaque œuf que vous ajoutez, cette pâte doit être lisse. Faites des petites quenelles que vous pochez à l'eau bouillante et salée; deux ou trois bouillons suffisent. Egouttez sur un tamis. Vous aurez préparé une bonne béchamel dans laquelle vous aurez ajouté 4 à 5 cuillerées à bouche de fromage de Parmesan râpé. Un quart d'heure avant de servir, jettez votre Nioky dans cette sauce et mettez dans une timbale d'argent; semez sur le dessus un peu de fromage de Parmesan; mettez au four et servez chaud. (Ulysse, chef des cuisines du café Foy, maison Bignon.)

Nitrate, AZOTATE D'ARGENT ou *Pierre infernale* (*Méd.*). Pour obtenir ce sel, on traite l'argent pur par l'acide azotique, on laisse évaporer la solution jusqu'à siccité, et après avoir amené le résidu à la fusion ignée, on le coule en petits

bâtons qui sont ce qu'on appelle vulgairement la pierre infernale.

On s'en sert, comme caustique, en assujettissant un de ces bâtons dans un porte-crayon en argent, et après en avoir mouillé légèrement l'extrémité, on l'applique sur les chairs à cautériser.

Les parfumeurs ne se font pas scrupule d'employer souvent le nitrate dans les préparations qui noircissent les cheveux; il est bon de s'en défier.

L'emploi du nitrate peut laisser des taches aux doigts ou sur le linge. On les fait disparaître en les frottant avec une solution de 1 gr. de bichlorure de mercure dans 30 gr. d'eau distillée. On lave ensuite dans l'eau ordinaire.

Nitrate de potasse. *Nitre* (Voy. *Salpêtre*).

Nitre. (Voy. Salpêtre).

Niveau d'eau (*Conn. prat.*). C'est l'instrument le plus simple que l'on ait encore trouvé pour le nivellement. Il se compose d'un tube recourbé aux deux extrémités duquel on adapte deux fioles de verre ouvertes. Le tube est plein d'eau et celle-ci arrive jusqu'à la moitié de la hauteur des fioles lorsque le niveau est convenablement placé.

L'instrument est porté sur un trépied que l'on pose sur le sol. La ligne de *visée* qui passe par les deux surfaces supérieures du liquide dans les fioles est *horizontale*. A l'aide d'une *mire* ou règle graduée munie d'un *voyant*, on mesure les distances verticales comprises entre les lignes de visée et les points que l'on nivelle. Les différences de niveau consistent dans les différences entre ces distances verticales.

Lorsque le terrain va en descendant on addionne ces différences consécutives et lorsque le terrain va en montant, on les soustrait, pour trouver les positions respectives d'un nombre quelconque de points par rapport à un même plan horizontal.

Nivernaise (*Cuis.*). Ragoût succulent, qui convient aux personnes ayant besoin d'être réconfortées. La nivernaise consiste à faire cuire dans du consommé, jusqu'à consistance sirupeuse, des morceaux de carottes tournés en olives.

Noir animal ou *Noir de raffinerie* (*Agric.*). Le noir animal est employé comme engrais dans les terres qui sont dépourvues de principes calcaires.

C'est un charbon d'os, brûlés en vases clos, que l'on fabrique directement pour l'agriculture ou que l'on tire des raffineries qui en font usage pour la clarification des sucres. Le noir animal pur renferme 12 pour 100 d'azote et 74 pour 100 de phosphate; celui des raffineries contient jusqu'à 36 pour 100 d'azote, mais n'a plus que 40 pour 100 de phosphate. On broie le noir animal, on le crible, et on le sème à la volée sur la terre préalablement ensemencée et hersée. Il faut en moyenne dix hectolitres par hectare.

L'engrais semé, on passe la herse. Il y a un autre moyen ingénieux de l'employer, qui consiste à *praliner* les grains, c'est-à-dire à rouler le grain, au moment des semailles, dans cette poudre qu'on a légèrement humectée.

Noir de fumée. Le noir de fumée qu'on emploie dans la peinture à la détrempe ou à l'huile, s'obtient en brûlant, dans des chaudières, de la résine et de la houille dont on reçoit la fumée dans des chambres garnies de toiles sur lesquelles le noir vient s'attacher. On le fait tomber en agitant les toiles.

Noir d'ivoire et d'os. La préparation de ce noir consiste à mettre de petits morceaux d'ivoire dans un vase clos et luté qu'on laisse sur le feu jusqu'à ce que la carbonisation soit complète. On les broie ensuite, et l'on a une poudre impalpable et parfaitement noire. Si l'on veut traiter les os de la même manière, on doit, avant tout, les faire bouillir afin de les dépouiller de la graisse qu'ils pourraient contenir.

Noirs divers. On obtient encore du noir à l'usage des peintres et des teinturiers en carbonisant le bois de saule, le bois de hêtre, les sarments de vigne, le pastel, les noyaux de pêche : le noir d'*Espagne* provient du liège brûlé; la calcination des noyaux de pêche, de l'ivoire et de la lie de vin produit le noir d'Allemagne.

Noir (*Arbor.*). La maladie du noir est causée par une espèce de champignon microscopique qui attaque principalement l'oranger, le citronnier et l'olivier. On ne connaît pas de remède contre cette maladie, qui, d'ailleurs, ne fait presque jamais périr ces arbres utiles.

Noisetier ou *Coudrier* (*Arbor.*). Le

noisetier commun croît dans les sables arides et dans les terres mouillées. On en fait des taillis exploitables de neuf à dix ans. Il n'a jamais plus de 6 mèt. de hauteur. Il fournit un bon bois de chauffage; on en fait, en outre, des cerceaux et des claies; on en retire un charbon très-recherché pour la fabrication de la poudre à canon. Il donne aussi le fusain. Il se multiplie en automne par marcottes et par drageons enracinés. On n'emploie le semis en pépinière que pour obtenir des sujets vigoureux. On sème, au printemps, des noisettes stratifiées pendant l'hiver. On sarcle, on bine le plant, on le repique dans une terre bien préparée où on le laisse jusqu'à l'automne. On lève alors les rejetons pour les mettre en place, en raccourcissant les branches à quinze centim. au plus. Ils poussent lentement la première année; mais, dès la seconde, ils s'élèvent avec vigueur. Dans les jardins, on cultive le noisetier pour son fruit. Les variétés adoptées sont le noisetier *franc*, qui donne des fruits à coque tendre et à pellicule rougeâtre; le noisetier *à grappes* dont la noisette est grosse et savoureuse; l'*avelinier* dont il y a deux variétés : la *rouge ronde* à coque un peu dure, et la *rouge de Provence* à coque tendre.

Noisette (*Econ. dom.*). Le fruit du noisetier ou coudrier renferme une amande huileuse de saveur douce et agréable, surtout lorsqu'on la mange fraîche. Une variété, l'*aveline*, est préférée aux autres, en raison de sa grosseur.

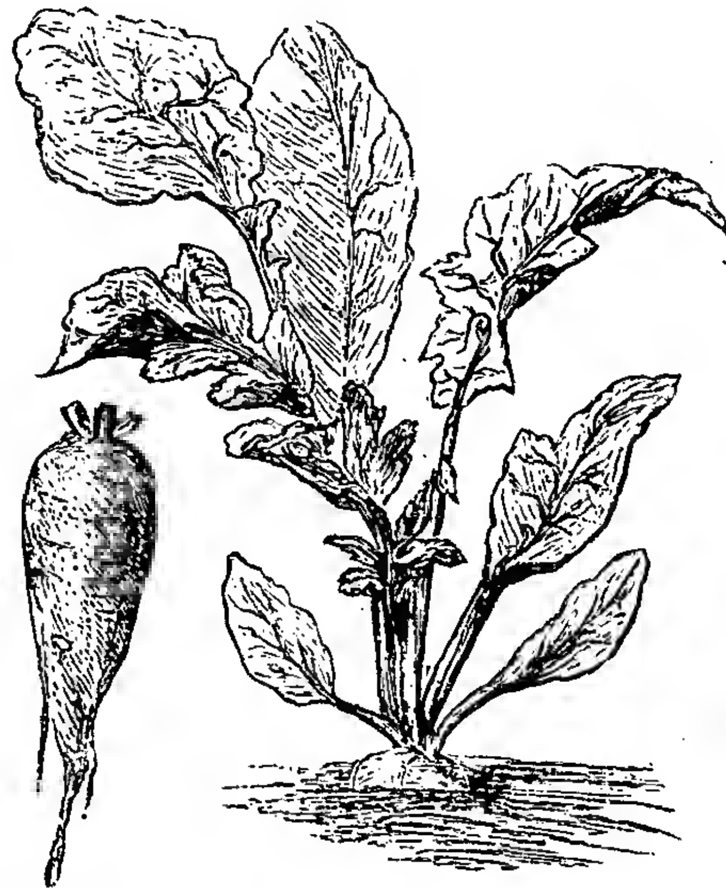
Les noisettes et les avelines sont d'assez difficile digestion et ne conviennent qu'aux estomacs robustes.

Les noisettes mûrissent en juillet. On emploie les avelines rondes pour faire les dragées. L'huile de noisette sert aux peintres parce qu'elle est dessicative, et aux parfumeurs parce qu'elle retient le principe odorant; elle adoucit la peau; elle entre dans la composition des pommades pour les personnes chauves. Les chatons ou fleurs de noisetiers sont astringents.

Beurre de noisettes. Il se fait comme le beurre d'ail; seulement, on se sert de noisettes au lieu d'ail; on assaisonne ce beurre avec du persil, des ciboules et de l'estragon hachés très-menu. On en fait des sandwichs pour le thé et on le sert comme hors-d'œuvre.

Noix (*Conn. us.*). Les botanistes donnent ce nom à certains fruits qui sont revêtus d'une coque dure et ligneuse; ainsi, on dit noix de coco, noix de girofle, noix vomique, noix de mus cade, etc.

Mais la véritable noix est le fruit du noyer; ce fruit apparaît d'abord sur nos tables, vers la fin de juillet, sous le nom de *cerneau*. Il s'en fait alors une grande consommation dans les villes. Les *noix vertes*, qui succèdent aux cerneaux sont un peu moins recherchées,



Navet.

mais non moins indigestes. Devenues sèches, les noix sont repoussées de la table du riche; mais cela ne veut pas dire qu'il faille la mépriser, elle a certainement sa valeur.

On récolte les noix quand le brou qui enveloppe les coquilles commence à s'entr'ouvrir et à se détacher. On les abat avec des gaules dont on frappe les branches, en ayant soin, autant que possible, de ménager le jeune bois. Quand la récolte est terminée, on étend les noix par couches dans des greniers bien aérés, et on les remue chaque jour à la pelle, afin de les dépouiller complétement de leur brou et de dissiper leur humidité. La dessication est

suffisamment avancée au bout de six semaines; on les met alors dans des sacs et on les conserve autant à l'abri de l'humidité qui les ferait pourrir que du soleil qui rendrait leur dessication trop complète.

On conserve les noix fraîches d'une année à l'autre en les enfouissant lorsqu'elles sont encore couvertes de leur brou. On peut aussi les mettre dans des pots de faïence vernissée qu'on bouche hermétiquement et qu'on enterre dans le sable ou dans un endroit sec.

Les noix sèches reprennent leur fraîcheur primitive, si on les fait tremper pendant 48 heures dans du lait tiède; ou dans de l'eau pendant quatre à cinq jours.

Les noix sont un fruit excellent, mais il n'en faut manger qu'avec modération, car l'huile dont elles sont remplies les rend assez indigestes.

Noix glacées. Elles se préparent comme les abricots.

Rafraîchir les noix sèches. On peut, en hiver, rendre leur fraîcheur aux noix en les faisant macérer dans l'eau pendant 3 ou 4 jours, sans la coquille, en ayant soin de renouveler l'eau de temps en temps. L'amende se gonfle et la pellicule se détache très-facilement.

Noix confites. On a des noix vertes à peine mûres; on les pèle légèrement et on les jette à mesure dans une bassine d'eau froide; on les fait bouillir jusqu'à ce qu'une épingle pénètre facilement dans leur chair; alors on les retire du feu, on les jette dans de l'eau froide, on les égoutte et on opère comme pour les prunes confites.

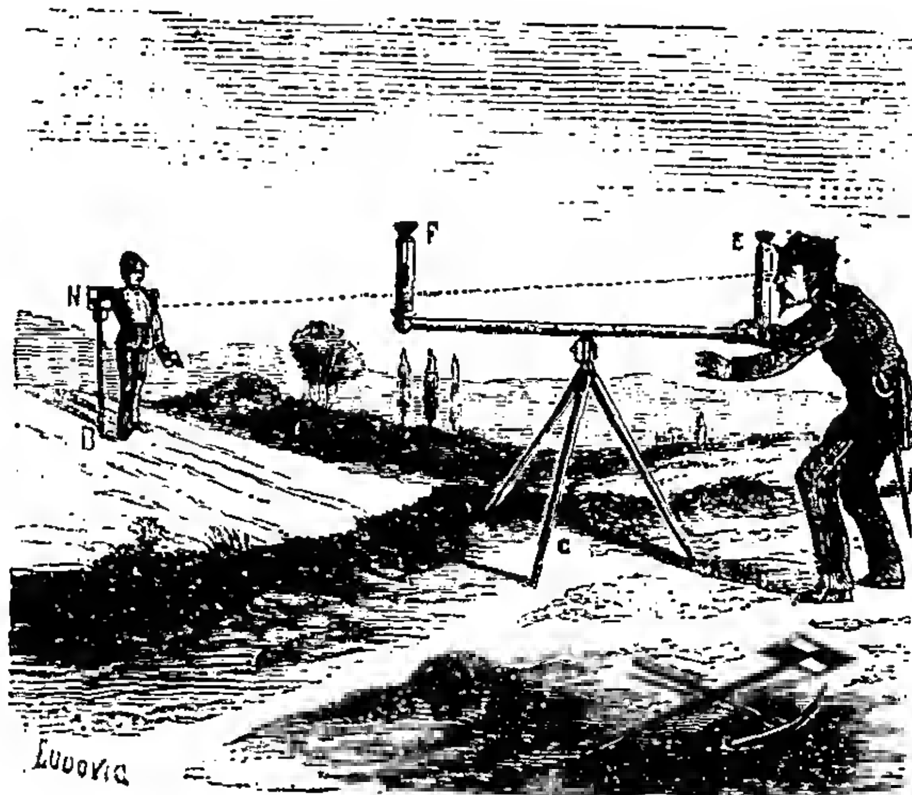
Ratafia de noix vertes. « Aujourd'hui, je vais dire comment se prépare le ratafia *digestif* de noix vertes, dont il est sage d'avoir toujours une petite provision à l'usage de ceux qui abusent de leur estomac.

« Fendre par moitié une quinzaine de belles noix vertes bien formées et les mettre avec un litre et demi d'eau-de-vie blanche dans un vase bien bouché. Laisser ce vase pendant six semaines dans un endroit frais, en ayant le soin de le remuer quelquefois. Après ce temps, passer l'eau-de-vie à travers un linge; y incorporer un sirop fait de 500 grammes de sucre et d'un quart de litre d'eau ayant bouilli et ayant été écumé; plus un peu de cannelle et une pincée de coriandre; laisser ce nouveau mélange infuser encore un mois, puis le laisser passer au clair et le mettre en bouteille.

« C'est bien simple. »

(Le baron BRISSE).

NOIX VOMIQUE. Excitant très-énergique. Agit par la strychnine et la brucine qu'elle contient. *Doses :* Poudre 2 centigr. à 2 décigr. en pilules; extr.



Niveau d'eau.

alc. 2 centigr. à 1 décigr. en pilules; teint. alc. de 5 décigr. à 1 gr. en potion dans les gastralgies, les dyspepsies.

Pilules d'extrait de noix vomique. Extrait alcoolique de noix vomique, 5 gr., poudre de guimauve (s. l. f.). Divisez en 100 pilules; 1, 2, 3 et plus dans la paralysie.

Noix de veau. La noix se trouve dans la chair du cuissot coupée en long; c'est un morceau peu succulent qui demande un accompagnement tel que le fricandeau.

Les restes de noix de veau s'accommodent en croquettes (Voy. ce mot).

Nondelles (*Cuis.*). Espèce de pâte analogue à celle du vermicelle; elle se compose d'œufs et de farine; c'est un aliment très-nutritif et d'un goût excellent.

Nonettes (*Pâtisserie*). Petits pains d'épices ronds et mélangés d'anis; les meilleurs se fabriquent à Reims.

Nonettes glacées. Petits gâteaux de farine au miel aromatisé. Les nonettes de Reims sont les plus anciennes; celles de Dijon leur sont quelquefois préférées. On en fait à l'orange, à l'ananas, aux fruits.

Nonpareilles. Petites dragées grosses comme des grains de semoule, que l'on colore en jaune, en bleu, en rose, en violet, etc., et qui servent à couvrir certaines pièces de pâtisserie.

Nopal (Voy. *Cactus*).

Nostalgie (*Mal du pays*). « Vif regret de son pays natal ou de sa famille absente, ennui, souffrance morale qui peut aller jusqu'au désespoir si l'on n'a pas d'espérance de revoir bientôt son pays. Ce n'est pas précisément une maladie mais elle peut déterminer dans la suite des altérations organiques, ou conduire au suicide. Elle est rare dans l'enfance et dans la vieillesse, ainsi que chez les adultes doués d'une certaine force morale; mais elle s'empare facilement des jeunes gens impressionnables qui n'ont pas encore quitté le toit paternel, surtout des jeunes soldats.

« Le traitement consiste à occuper et à distraire l'esprit du malade, à lui donner l'espoir du retour dans ses foyers, et, si c'est possible, de l'envoyer passer quelque temps dans sa famille. »

(Dr Dupasquier).

Nougat (*Pâtisserie*). Cette sorte de pâtisserie est toujours difficile à digérer et ne convient qu'aux estomacs robustes. Celui qui est confectionné avec du miel blanc est le plus estimé.

Le nougat Touron, de Marseille, est blanc, très-sucré et savoureux.

Nougats détachés. « Emondez 500 gr. d'amandes douces; lavez-les, mettez-les égoutter sur un linge blanc, coupez-les en filets, cinq par amande; mettez-les sécher à un four très-doux, en sorte qu'elles prennent une couleur bien jaune et bien égale; mettez 375 gr. de sucre en poudre dans un poêlon d'office, faites-les fondre sur un fourneau en les remuant avec une cuiller de bois; votre sucre fondu, jetez vos amandes chaudes dedans; retirez votre poêlon du feu, et mêlez-les bien avec le sucre. Préalablement vous aurez essuyé et huilé un moule; mettez vos amandes dedans, et montez-les en dedans de ce moule le plus mince possible. Pour ne pas trop vous brûler les doigts ou pour atteindre aisément les parties resserrées, vous appuyez sur les amandes avec une tranche de citron.

« *Nougats divers.* 1° On fait aussi des *nougats d'avelines* avec l'appareil suivant : 375 gr. de ce fruit, 185 gr. de sucre pilé, 60 gr. de gros sucre coloré et autant de pistaches. Ce nougat est fort dispendieux.

« Pour les *nougats à la vanille,* substituez un bâton de vanille aux 60 gr. de pistaches de l'appareil précédent.

« Quant aux *nougats aux anis, aux raisins de Corinthe,* vous ne les moulez pas, mais les versez sur une plaque et semez dessus quantité suffisante des unes ou des autres; vous le détaillez ensuite avec un coupe-pâte en croissant.

« Viennent ensuite les *nougats garnis.* Ceux-ci se mettent dans des moules unis et sphériques de préférence. Au moment du service, on les garnit de crème fouettée à la vanille, et on les renverse sens dessus dessous pour que la crème ne se voie pas. Tous ces nougats détachés composent des plats d'entremets, et sont plus ou moins nombreux, suivant leur grosseur. Je parlerai des nougats de grosse pièce dans la *Pâtisserie pittoresque*, 5e partie.

« *Nougat de Marseille.* Ce nougat, destiné à se conserver longtemps, doit être fait avec un soin extrême; il faut éplucher et couper par tranches 500 gr. d'a-

mandes, 30 gr. de pistaches également épluchées, autant de pralines réduites en poudre.

« Mettez dans un bassin le blanc de douze œufs, fouettez fortement 500 gr. de miel fin, 500 gr. de sucre en poudre, mettez sur un feu doux et faites cuire au lissé.

« Retirez du feu; mettez les amandes, pistaches et pralines préparées à l'avance, remuez constamment en faisant en sorte de ramener au centre de la bassine la partie solide, afin que le liquide reste seul sur les bords.

« Garnissez vos moules de pain à chanter, et versez; lorsque le mélange sera refroidi, démoulez.

« *Nougat blanc.* Emondez et coupez des amandes bien blanches, faites fondre sur un feu vif 500 gr. de beau sucre, et y ajoutant une très-petite quantité d'eau, faites fondre le sucre en évitant de le laisser noircir; jetez vos amandes dans ce sirop, remuez et coulez à chaud.

« *Nougat parisien.* Préparez une abaisse de rognures de feuilletages que vous couvrez avec de la marmelade d'abricots ou autre, cuisez légèrement et laissez refroidir. Quand tout est froid, préparez un appareil avec du sucre glacé délayé dans des blancs d'œufs pour former une pâte liquide à laquelle on mélange des amandes concassées, étalez en couches minces sur l'abaisse, coupez en tranches plus ou moins minces, relevez par morceaux bien séparés sur une tourtière, faites cuire à four doux et de couleur blonde. »

(*Encyclopédie Roret*).

Nouilles (*Cuis.*). Cette pâte allemande s'obtient de la façon suivante :

« Mettez sur votre tour à pâte 375 gr. de farine; disposez-la en fontaine et mettez au milieu 15 jaunes d'œufs, 4 gr. de sel, mélangez bien jusqu'à ce que le tout forme une pâte de bonne consistance que vous fraisez à cinq reprises; coupez cette pâte en huit parties égales et, avec le rouleau, aplatissez-les le plus que vous pourrez et détaillez-les par petits filets aussi minces que vous pourrez les obtenir; masquez-les de farine et mettez les sur des plaques également saupoudrées de farine afin qu'ils ne se collent pas, et vous avez ainsi vos nouilles toutes préparées, soit pour entrées, soit pour entremets. »

(Pierre QUENTIN.)

On fait avec les nouilles des potages, des timbales, etc.; souvent elles se servent sous une volaille bouillie, avec une sauce à la pontelle et sans autre garniture.

Nourrices. La nourrice que l'on choisira, doit être une jeune femme de vingt à trente ans, saine, bien portante, aux seins développés, plutôt pendants que trop fermes, d'un caractère enjoué et peu impressionnable. Le bon lait n'a pas d'odeur, il est d'un blanc légèrement bleuâtre, et d'un goût un peu sucré. Il se maintient en gouttelettes, quand on le verse sur une surface polie, un peu inclinée. Il importe que l'âge du lait s'accorde autant possible avec l'âge du nourrisson; un lait de sept à huit mois serait trop épais pour un nouveau-né; un lait d'un mois nourrirait mal un enfant de sept à huit mois bien portant, forcé de changer de nourrice. Mais ce qui importe particulièrement, c'est de s'informer, avant tout, si la nourrice n'est pas atteinte d'une de ces affections héréditaires qui peuvent se transmettre avec le lait.

Nourrice sur lieu. Aux nourrices que l'on fait venir de la campagne, il faut les promenades, le grand air, un régime régulier d'où l'on exclut les aliments trop nourrissants, les épices, les salaisons, les viandes fumées, le vieux fromage, le vin pur pris en grande quantité, les liqueurs excitantes, le café et même le chocolat. On ne donnera des légumes farineux qu'aux nourrices du tempérament le plus robuste et qui font un grand exercice. On réserve les légumes non farineux pour celles qui ont le lait trop épais et qui sont sujettes à la constipation. Une nourrice sur lieux se paie de 40 à 60 fr. par mois, non compris la nourriture et le blanchissage et les menus cadeaux.

Nourrices à la campagne. Lorsque le nourrisson est emmené au loin, les parents doivent, par prudence, se mettre en rapport avec le maire de la localité, et lui écrire à des époques fixes, s'ils ne peuvent pas se déplacer pour aller voir leur enfant. Le prix des mois de nourrice à la campagne varie de 15 fr. à 50 fr. par mois. L'usage veut que l'on donne de plus une certaine quantité de sucre et de savon.

Nourrices (*Bureau des*). Ce bureau qui est établi rue des Tournelles, 35, et qui dépend de l'administration de l'Assistance publique, a pour objet de procurer aux habitants de Paris, à un prix modéré, des nourrices sûres. Des inspecteurs sont chargés du choix des nourrices, de leur payement et de leur surveillance. Un receveur vient toucher les mois de nourrice chez les parents et leur donne des nouvelles des nourrissons. Les familles qui veulent se procurer des nourrices doivent s'adresser au bureau de la direction. Outre le bureau de la rue des Tournelles, on compte à Paris un certain nombre de *bureaux particuliers* qui, tout en appartenant à l'industrie privée, sont soumis à la surveillance de la préfecture de police.

Les *inspecteurs du bureau des nourrices* sont à la nomination du directeur général de l'Assistance publique. Ils doivent fournir, à leur entrée en fonctions, un cautionnement qui varie suivant l'importance de leur gestion. Leur traitement fixe est de 500 fr. Ils reçoivent, en outre, une somme de 75 cent. par mois sur chaque enfant qu'ils surveillent.

C'est le préfet de la Seine qui nomme les médecins de *la direction*, sur la présentation du directeur général. On leur alloue 50 cent. pour la visite au départ de chaque nourrice envoyée à Paris; 75 cent. par mois pour les soins à donner à la nourrice et à son nourrisson; et une prime de 2 fr. pour chaque vaccination.

Nouveau-né. Dès les premiers instants qui suivent l'accouchement, il faut s'assurer si l'enfant respire bien, s'il n'est pas menacé d'asphyxie ou d'apoplexie. La respiration est normale quand tout le corps de l'enfant est rouge au moment de sa naissance. L'asphyxie et les convulsions sont, au contraire, signalées par la blancheur de la peau. L'enfant est mou, froid, privé de respiration, les battements du cœur sont lents et irréguliers. Il faut alors pratiquer sans retard la ligature du cordon, en ayant soin de ne pas laisser écouler de sang. On enveloppe le nouveau-né de linges chauds, et on l'expose à l'air vif, la tête et la poitrine nues, devant une fenêtre ouverte, et sans cesser de lui faire des frictions sur la poitrine avec une flanelle douce ou un linge imbibé d'eau vinaigrée froide. On peut aussi frapper un peu fort sur le siége avec la main. On ne doit renoncer à ces moyens qu'au bout d'une heure ou deux; s'ils réussissent, il faut aussitôt que la respiration commence à s'établir, plonger l'enfant dans un bain tiède. Dans le cas de non réussite, on pratique l'insufflation. Une personne applique sa bouche sur celle de l'enfant, pousse à plusieurs reprises, sans brusquerie, une petite quantité d'air dans la poitrine du malade en lui pinçant le nez à chaque inspiration, et s'arrêtant de temps à autre pour presser la poitrine et faciliter l'expiration de l'air introduit.

L'apoplexie s'annonce par le gonflement et la couleur violette du visage, par l'absence de mouvements et de cris. Il y a engorgement du cerveau et du poumon; il faut, dans ce cas, après avoir coupé le cordon, se bien garder d'appliquer la ligature; il faut laisser écouler le sang en quantité suffisante pour faire disparaître les causes de l'apoplexie.

Si le nouveau-né ne présente aucun symptôme d'apoplexie ni d'asphyxie, on procède tout de suite à sa toilette. On enlève la matière grasse dont son corps est recouvert, à l'aide d'huile d'olives, de cérat, de beurre, ou mieux encore à l'aide d'un jaune d'œuf délayé. On le lave ensuite avec une infusion tiède de thym et de lavande; on l'essuie avec un linge fin, et on achève de le sécher en l'enveloppant dans des serviettes chaudes.

S'il ne porte pas facilement la pointe de la langue sur le bord des lèvres, s'il ne prend pas bien le sein, il peut avoir le filet; c'est au médecin à examiner la bouche du malade et à faire l'opération que nécessite ce vice de conformation, car il n'est pas rare que des sages-femmes maladroites ou ignorantes coupent le frein de la langue.

Quand on a lavé et examiné l'enfant, on le revêt de ses bonnets, de sa chemise et de ses brassières; ensuite on panse le nombril. On enduit de cérat une compresse carrée, percée au milieu d'un trou qui doit embrasser la racine du cordon ombilical. On y place cette racine qu'une incision faite du bord de la compresse jusqu'au trou permet

d'envelopper aisément. On y applique une seconde compresse pliée en quatre et on la maintient par plusieurs tours d'une bande large d'environ trois doigts. On emmaillotte enfin l'enfant en évitant de le serrer dans ses langes.

Vers le cinquième jour, le cordon ombilical se détache, et le pansement ne consiste qu'à saupoudrer tous les jours la plaie de poudre de riz et à mettre par-dessus un peu de charpie sèche.

On fait avaler à l'enfant que sa mère doit nourrir, un peu de lait délayé dans de l'eau, pour préparer l'évacuation du méconium que l'allaitement maternel



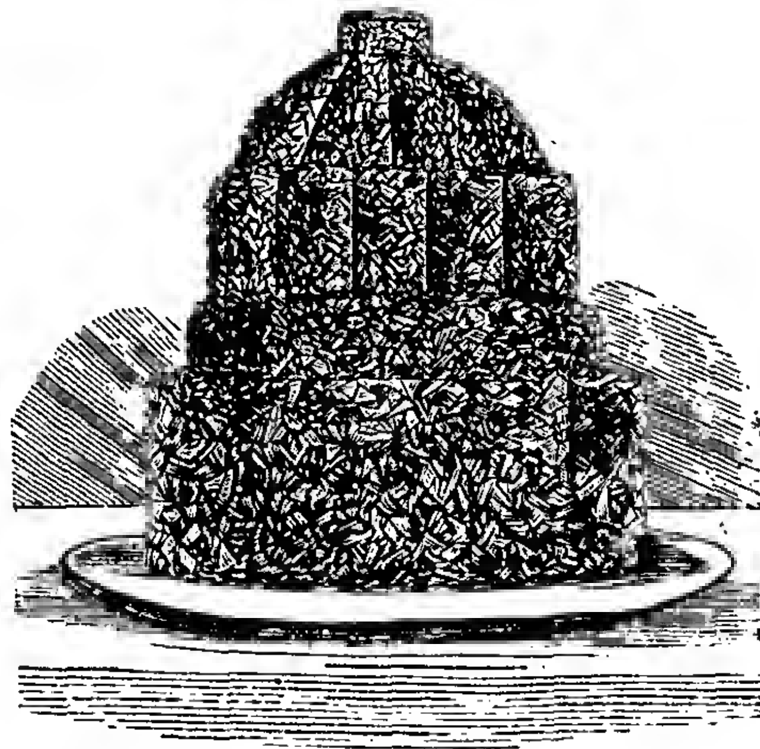
Noisetier.

achèvera d'expulser. Mais si la mère ne doit pas nourrir, la nourrice ne donnera le sein à l'enfant qu'au bout de douze heures au moins, et dans l'intervalle on fera avaler à celui-ci de l'eau miellée additionnée d'un peu de manne ou de 24 grammes de chicorée. On administre le purgatif tant qu'on n'a pas obtenu des évacuations suffisantes.

C'est en traitant la nourrice que l'on combat les diarrhées de l'enfant, la constipation, les aphtes, la jaunisse et l'induration.

Pour la diarrhée, il faut des toniques. Une infusion de cannelle dans du vin chaud sucré suffit le plus souvent. Dans les autres cas, on donne à la nourrice des émollients, une nourriture rafraîchissante, de l'eau d'orge mêlée à son vin.

« *Asphyxie, mort apparente des nouveaux-nés.* Il arrive, assez souvent, que l'enfant qui vient au monde est bleu violacé, a les lèvres gonflées, les yeux saillants, la langue collée au palais et que la respiration s'établit mal, ou ne s'établit pas. Dans ce cas, comme dans les autres asphyxies, il faut toujours tenter de ranimer l'enfant, quand même il semblerait n'y avoir aucun espoir. Une demi-heure, ou même une heure écoulée depuis l'accouchement, n'est pas un motif pour désespérer; on a vu



Nougat.

souvent des enfants être rappelés à la vie après une heure d'asphyxie. Il ne faut pas abandonner l'enfant, quand même les chairs sont devenues flasques et molles, et que la face et le corps sont refroidis.

« La première chose à faire est de couper le cordon et de laisser écouler quelques cuillerées de sang *avant de le lier.* Le plus souvent, la respiration s'établit aussitôt après, s'il n'y a pas dans la bouche ou dans le tube aérien des *glaires* qui bouchent l'entrée de l'air. Si l'on voyait des glaires semblables, il faudrait les ôter, avec le petit doigt ou avec une plume.

« Si le cordon ne donne pas de sang, on mettra l'enfant dans un bain chaud,

et il en viendra presque certainement.

« Si les moyens précédents n'ont rien amené de satisfaisant, on fera, sur le corps, des frictions sèches avec la main, avec une brosse ou de la flanelle sèche; ou bien, avec des liqueurs irritantes, comme du vinaigre ou de l'eau-de-vie. Un bon moyen consiste à donner, sur les épaules ou sur les fesses, de petites claques qui font rougir la peau.

« Si tous ces moyens ne réussissent pas, il faut souffler dans la bouche de l'enfant, en lui bouchant les narines, et essayer, en appuyant sur les côtés de la poitrine, de le faire respirer, comme nous l'expliquons pour les noyés, mais avec la précaution de ne pas souffler trop fort.

« L'emploi de ces moyens permettra d'attendre utilement l'arrivée d'un médecin.

« Si l'enfant qui vient en état de mort apparente est, au contraire, pâle et décoloré, on aura soin de lier d'abord le cordon, pour qu'il ne perde pas une goutte de sang; puis, on essayera les moyens cités plus haut (Voyez l'article *Accouchement*). » (Dr DEHAUT).

Noyau (*Ratafia de*). C'est une liqueur préparée avec des noyaux d'abricots ou de pêches, ou avec les uns et les autres mélangés. On prend les noyaux entiers, et après en avoir rempli une cruche à moitié, on achève de la remplir avec de l'esprit de vin. On laisse infuser pendant trente à quarante jours, en exposant la cruche, soit au soleil, soit à une chaleur douce. On casse alors à peu près un quart des noyaux qu'on remet dans la cruche avec les coquilles et les amandes; et l'on fait infuser de nouveau pendant deux semaines. Après quoi, l'on soutire la liqueur, et l'on y ajoute quantité égale d'eau dans laquelle on aura fait fondre 300 gr. de sucre par kilogr. On ne filtre et on ne met en bouteilles qu'après avoir laissé encore digérer à froid le mélange pendant environ dix jours.

Pour obtenir un ratafia analogue avec des noyaux de cerises, on emploie les noyaux qui ont servi à faire de la confiture; on les lave parfaitement, et quand ils sont secs, on les écrase, on les met ensuite infuser dans de l'eau-de-vie, 3 à 4 litres pour 3 à 4 kilogr. de noyaux, et on achève d'opérer comme pour le ratafia de noyaux de pêches.

Noyau (*Huile* ou *crème de*). On prépare cette liqueur avec des amandes amères qu'on laisse tremper dans l'eau tiède pendant vingt-quatre heures, puis on les pèle, on les fait infuser pendant 8 jours dans de l'eau-de-vie, et au bout de ce temps on distille au bain-marie. On prend ordinairement 4 litres d'eau-de-vie pour 1 kilogr. d'amandes. On fait fondre 1 kilogr. 500 de sucre dans une quantité d'eau suffisante, on mêle ce sirop avec le produit qu'on a obtenu par la distillation, et quand le mélange est opéré, on met la liqueur en bouteilles.

Noyer (*Arbor.*). La seule espèce indigène est le *noyer commun*. On le multiplie soit sur place, soit en pépinière avec des noix stratifiées pendant l'hiver. Il veut des sols granitiques, des terres siliceuses légèrement humides; il croît aussi avec vigueur dans les bonnes argiles reposant sur des bancs de marnes. Il n'est pas rare que le noyer parvienne à 15 mètres d'élévation et plus; mais la tige n'atteint pas souvent plus de 5 mèt. du sol aux premières branches. La circonférence du plus gros tronc peut être de 2 mèt. 50, à hauteur d'homme. Le noyer est très sensible aux gelées. Ses principales variétés sont le noyer dit *à gros fruit*, le noyer *à coque dure* et le noyer *mésange* ou *à coque tendre*. Il se recommande par les qualités de son bois qui est jaspé, ondé, très-dur et d'un grain serré. Il sert aux tourneurs, aux sabotiers, aux luthiers, et surtout aux ébénistes, aux graveurs et aux sculpteurs. Les parties inutiles comme bois d'œuvre font un excellent bois de chauffage.

Avec la greffe sur franc, faite en écusson au moment de la pleine sève, on obtient les meilleurs fruits, soit pour la table, soit pour la fabrication de l'huile.

— (*Méd.*). On a vanté, dans ces derniers temps, la valeur des feuilles contre les scrofules. *Dose:* infusé (20 : 1000), pour boissons; décocté (50 : 1000), pour bains, lotions et injections; on en fait un extrait donné sous forme de pilules, de 2 décigr. à 2 et 4 gr. par jour, un sirop, une pommade (Extrait, 30 gr.; Axonge, 40 gr.).

Noyés (*Méd.*). « Quand un noyé vient d'être retiré de l'eau, privé de senti-

ment, on le laisse sur la berge, si le temps est beau ou du moins si la température n'est pas trop basse. Dans le cas contraire, on le transportera dans une habitation, si cette habitation est très-voisine. Si, au contraire, l'habitation est très-éloignée, il vaudrait mieux donner les premiers secours sur place, jusqu'à ce que le noyé ait repris connaissance; on le transporterait ensuite.

« Plusieurs indications se présentent à remplir; il faut débarrasser les voies aériennes des mucosités qui les obstruent; puis, rétablir la respiration, la circulation et enfin ramener la chaleur.

« On commencera par débarrasser le nez et la bouche, en inclinant un peu la tête en bas, pour faire couler les glaires, et on y aidera en les arrachant avec un doigt, ou mieux, avec un linge, On déshabillera le noyé promptement, en coupant les vêtements ou en les déchirant, pour ne pas perdre de temps; on l'enveloppera dans des linges secs et chauds, si cela est possible, ou dans des couvertures de laine. Les témoins de l'accident ne doivent pas hésiter à prêter leurs vêtements.

« On cherchera, alors, à rétablir la respiration.

« Le premier moyen est de presser sur les côtés de la poitrine et de la laisser revenir ensuite, afin de produire, avec les mains, les mouvements que fait la poitrine quand elle respire; on continuera ce mouvement avec force et régularité, de façon à imiter la fréquence d'une respiration agitée. Si l'on voit que, par ce moyen il sort, puis rentre, chaque fois, un peu d'air par la bouche ou par les narines, ce sera bon signe; mais si l'on ne voyait pas l'air rentrer et sortir, il faudrait renoncer à ce moyen et employer, tout de suite, le plus certain, lequel consiste à pratiquer la respiration *bouche à bouche.* Pour cela, mettant de côté toute répugnance, une personne dévouée applique sa bouche sur celle du noyé et souffle fortement pour tâcher de dilater sa poitrine; puis, on laisse sortir l'air insufflé et on recommence avec la régularité d'une respiration forte et lente. Pendant l'insufflation, il faut pincer les narines du noyé, sans quoi l'air sortirait par là, au lieu d'aller dans les poumons. Cette respiration artificielle doit être continuée avec courage et persévérance, dans le cas où le malade ne donne pas signe de vie; car il faut quelquefois longtemps pour le ranimer.

« Pendant ce temps, une autre personne doit chercher à ranimer la circulation des extrémités et la chaleur des mêmes parties, par des frictions. On peut frictionner avec la main seule, avec une brosse, avec une flanelle chaude, sèche ou imbibée d'un liquide spiritueux.

« De même, on réchauffera le noyé, en l'entourant avec des bouteilles d'eau chaude, ou d'autres corps qui pourront lui communiquer de la chaleur, tels que du sable chaud, de la cendre chaude, des étoffes de laine chauffées.

« Ce moyen, toutefois, ne doit être employé qu'avec beaucoup de ménagement, si le noyé était resté dans de l'eau glacée. Dans ce cas, on ne réchaufferait que lentement (Voy. *Asphyxie par le froid*).

« Les secours qu'on donne aux noyés sont, comme dans les autres asphyxies, de ceux qu'il faut continuer avec le plus de persévérance, et il ne faut se laisser décourager ni par la longueur très-grande du temps que le noyé sera resté sous l'eau ni par le temps qu'on aura déjà passé dans des manœuvres infructueuses; car, on a vu, dans ces circonstances, de véritables résurrections. On a pu rappeler à la vie des gens restés plusieurs heures sous l'eau, de même qu'on a vu des manœuvres persévérantes ne commencer à donner du succès qu'au bout de six heures.

« Une fois que le noyé aura repris connaissance, on lui donnera quelques gouttes d'un liquide spiritueux, et on ne continuera à lui en donner que s'il l'avale facilement.

« Il est d'autres moyens plus puissants encore, pour rappeler les noyés à la vie; mais ces moyens ne pouvant être employés efficacement et sans danger que par un médecin, nous ne les indiquerons pas ici. »

(Dr DEHAUT.)

Nyctanthe. *Jasmin d'Arabie* ou *Arbre triste.* C'est un arbuste grimpant dont les fleurs odorantes ne s'ouvrent que le soir. Le froid et la sécheresse lui sont également contraires.

O

Obésité (*Méd.*). « Embonpoint excessif. Il est occasionné par le développement extrême du tissu adipeux sous l'influence du repos et d'une nourriture succulente et copieuse. Certaines personnes y ont une prédisposition héréditaire.

« Pour prévenir cette infirmité, il suffit d'éviter la bonne chère, un sommeil trop prolongé ou des occupations trop sédentaires, et de faire beaucoup d'exercice. On y joint l'usage des boissons acidules, telle que la limonade, mais jamais de *vinaigre*, moyen populaire qui est dangereux. On conseille aussi de s'abstenir de sucre. Depuis quelque temps on emploie avec succès, et sans inconvénient, le *fucus vésiculosus*, soit en poudre (20 centigr. à 1 gr. par jour), soit en décoction (20 gr. pour 500 d'eau), une demi-tasse, matin et soir. » (Dr Dupasquier).

Ocelot (*Conn. us.*). Ce carnassier assez voisin du jaguar est commun au Paraguay où il fait une chasse active au gibier.

Ocypode (*Conn. us.*). L'ocypode est une espèce de crabe de terre que l'on rencontre dans les contrées les plus chaudes des deux hémisphères.

Quelques peuplades sauvages en font leur nourriture.

Œdème (*Méd.*) *ou enflure œdémateuse*. On désigne sous ce nom un genre de gonflement qui se manifeste principalement aux pieds, aux mains ou à la face, et qui n'est accompagné, ni de rougeur, ni d'aucune sensation douloureuse, lors même qu'on y appuie fortement le doigt.

Il est la conséquence et d'autres fois le prélude de certaines maladies, il disparaît ordinairement avec elles. S'il persistait après la guérison du mal principal, il faudrait employer les frictions avec de l'alcool camphré ou de la teinture de digitale.

Œdicnème (*Conn. us.*). Echassier qui présente quelque analogie avec l'outarde et le pluvier.

Sa chair peu agréable n'est mangeable que lorsqu'elle provient de jeunes individus.

Œillet DE BOIS (*Hort.*). Ses fleurs sont abondantes, lorsqu'il est palissé sur un treillage. Il fleurit à peu près toute l'année. Il est unicolore ou panaché blanc et puce. On le rentre en hiver.

Œillet éclatant, variété rustique. Il se couvre pendant l'été de fleurs moyennes, d'un rouge pourpre très-vif, doubles et à pétales dentés.

Œillet de la Chine. Cette variété est bisannuelle, mais on la renouvelle tous les ans de semence au printemps. Elle est délicate et redoute la gelée.

Ses fleurs poussent en bouquets doubles ou simples, et variées de couleur. Le violet clair, le pourpre, le rouge vif y dominent.

Œillet de poète. Cette plante rustique et trisannuelle, se multiplie de graines, de boutures, de marcottes ou d'éclats. On en forme des massifs qui fleurissent en juin et en juillet; les fleurs simples ou doubles, sont d'un beau rouge, ou blanches, rosées, et panachées.

RATAFIA D'ŒILLETS. Après avoir laissé macérer pendant quinze jours 500 gr. d'œillets rouges mondés, sans onglets, dans 2 litres d'alcool à 22°, on ajoute 2 gr. de girofle et 2 gr. de cannelle, puis on filtre et on ajoute un sirop composé avec 1 kilogr. de sucre; on filtre encore et l'on met la liqueur en bouteilles.

Œnanthe SAFRANÉE. C'est une plante bulbeuse, extrêmement vénéneuse dont on se sert pour détruire les taupes. On en fait bouillir et on verse l'eau dans les trous des taupinières.

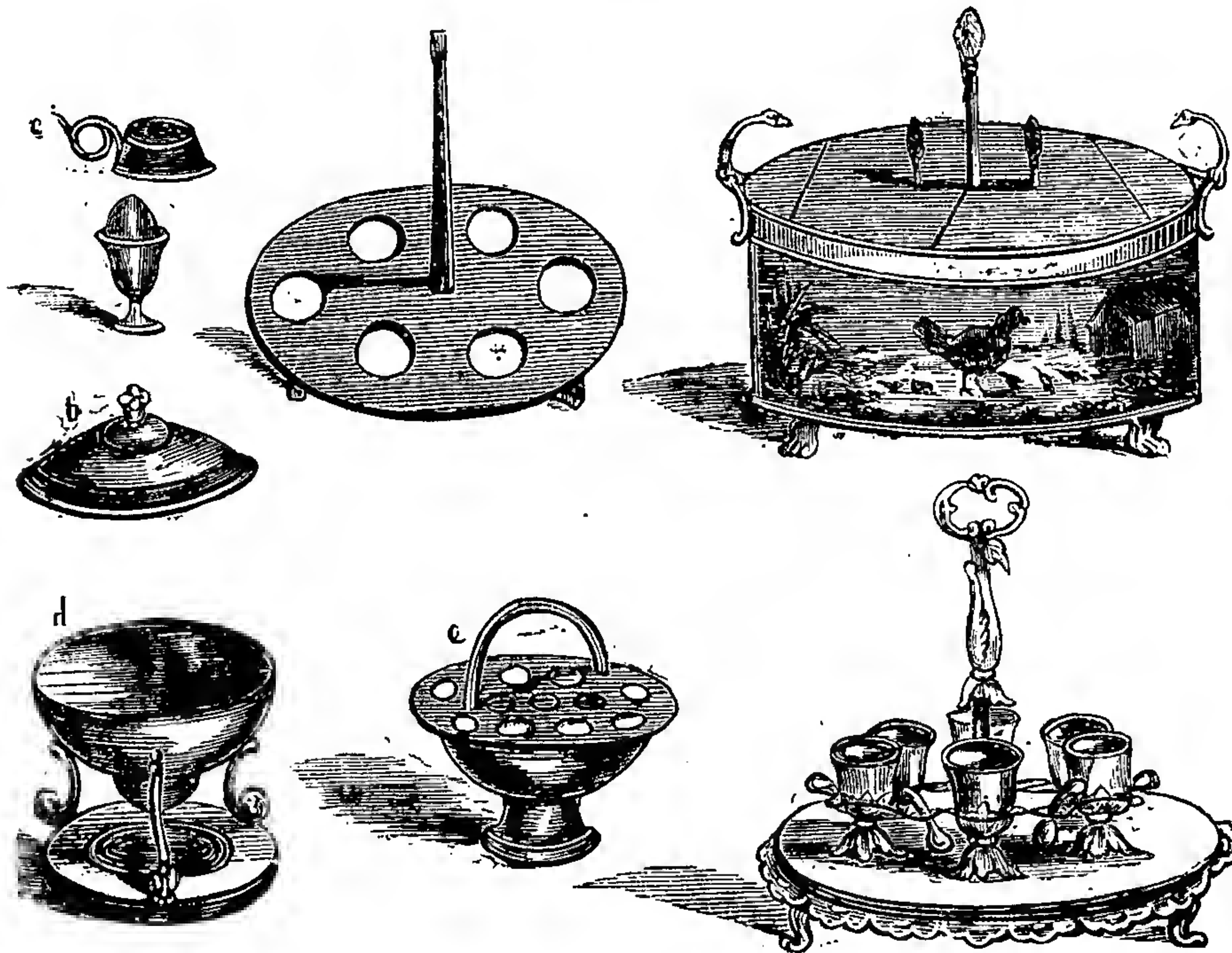
Œnothère ou *Onagre* (*Hort.*). Plante indigène bisannuelle appelée vulgairement *herbe aux ânes* ou *jambon des jardiniers*. Elle vient dans tous les terrains

gras et humides. On la multiplie de semis. Le porc est friand de ses racines. On cultive dans les jardins plusieurs variétés qui sont toutes originaires d'Amérique. Les plus recherchées sont l'œnothère odorante, l'œnothère glauque, l'œnothère jaune à gros fruit, l'œnothère à longues fleurs, l'œnothère de Drummond, l'œnothère rose, l'œnothère pourpre, etc.

Œuf (*Econ. dom.*). Ainsi que nous l'avons dit à notre article faisan, l'œuf renferme un germe ou embryon, de l'albumen et du jaune.

perdrix ou du pigeon, c'est un régal luxueux et rare qui n'est pas à la portée de toutes les bourses.

Bien que le goût des œufs varie suivant l'alimentation des pondeuses, ils constituent toujours une alimentation saine et éminemment réparatrice. Peu cuits, ils se digèrent assez bien et conviennent aux enfants, aux vieillards et aux convalescents, ils ne deviennent indigestes que lorsqu'ils sont durs; alors ils ne conviennent guère qu'en état de santé et encore certains estomacs ne s'en accommodent pas.



Coquetières et Coquetiers.

Les œufs d'oiseaux les plus communément employés dans l'économie domestique, sont ceux de poule, de cane, de dinde, d'oie, de pintade, de vanneau, de perdrix, d'autruche, de paon, de faisan, etc. Ceux *de poule* sont les plus communs dans nos pays, où l'on réserve ordinairement pour l'incubation ceux des autres oiseaux. Cependant les œufs de cane, d'oie ou de dinde peuvent être employés aux mêmes usages culinaires. Quant à ceux de la faisane, de la pintade, du vanneau, de la

Les œufs *de poule* sont les plus délicats; les œufs *d'oie* sont les plus gros, ils sont blancs et d'une forme un peu allongée. Les œufs de dinde, aussi très-gros, ont la coque pointillée de rouge mêlé de jaune; les œufs *de cane* sont lisses, et d'un blanc terne ou d'une teinte verdâtre, le jaune en est gros et foncé. Quand on les cuit à la mouillette, le blanc, au lieu de devenir laiteux, prend de la consistance et devient demi-transparent.

Les œufs *de pintade* se reconnaissent

à leur petitesse, à l'épaisseur et à la dureté de leur coque, dont la surface est nuancée de rose, de gris et de vert.

CONSERVATION DES ŒUFS. Les œufs doivent être garantis de l'humidité, de la gelée et de la chaleur. On ne conserve pour l'alimentation générale que les œufs inféconds, ceux qui sont tout à fait clairs sans aucun point obscur au gros bout, et qui descendent au fond de l'eau quand on fait l'épreuve de l'immersion. Chaque pays, pour ainsi dire, a sa méthode de conserver les œufs : ici, on les arrange par couches dans les cendres; là dans la sciure de bois, dans le sable blanc, dans le poussier de charbon de bois mêlé avec du sel; ailleurs, on les stratifie dans la balle d'avoine ou d'orge et dans un lieu sec, obscur, également à l'abri de la chaleur et du froid.

Le meilleur moyen consiste à les mettre dans un tonneau avec un mélange de sable blanc, de charbon pulvérisé et de sel marin, et à les placer dans des endroits tempérés, à l'abri de l'humidité, et autant que possible, inaccessibles à la lumière.

Les œufs non fécondés se conservent du reste pendant plusieurs mois sans avoir besoin d'aucune préparation.

Lorsqu'on achète des œufs, on s'assure de leur fraîcheur en les mirant. Pour mirer l'œuf, on le place entre l'œil et une lumière quelconque, en posant la main gauche au-dessus de l'œuf, de manière à projeter de l'ombre autour de lui. Si l'intérieur paraît plein, si la coquille présente une surface régulièrement opaline, l'œuf est frais. Il est vieux, au contraire, lorsqu'on aperçoit des bulles d'air à l'intérieur; lorsque la pointe offre un vide plus ou moins considérable, et que la coque présente par-ci par-là des points plus ou moins transparents. On peut reconnaître si un œuf est fraîchement pondu au moyen de l'eau salée dans laquelle on le plonge. On fait dissoudre 125 gr. de sel dans un litre d'eau pure. Si l'œuf est du jour, il tombe au fond du vase; s'il est de la veille, il ne va pas tout à fait au fond; s'il a deux jours, il flotte dans le liquide, s'il a plus de cinq jours il flotte à la surface, et la coque ressort d'autant plus qu'il est plus âgé.

Frais ou vieux, un œuf est sain quand, en le mirant, il paraît clair et transparent. Tous les œufs troubles sont des œufs déjà gâtés.

JAUNE D'ŒUF. Il renferme de l'albumine, de l'huile et une quantité de mucilage qui permet son mélange avec l'eau. Le jaune d'œuf est coagulé par la chaleur, par l'alcool et les acides.

BLANC D'ŒUF OU ALBUMINE. Cette substance séreuse est composée de phosphate calcaire, de chlorhydrate, de carbonate de soude et de soufre. Elle verdit le sirop de violette, et se coagule à la chaleur, et sous l'action de l'alcool ainsi que des acides végétaux. Le blanc d'œuf est surtout employé pour la clarification des vins rouges. Il s'y coagule peu à peu, grâce au tannin et aux acides, et forme un réseau qui emporte dans ses mailles toutes les matières tenues en suspension.

SIROP D'ŒUFS. Choisissez dix œufs frais d'une bonne grosseur, battez, jaunes et blancs, avec 50 gr. d'eau, amenez-les au point de pouvoir passer au travers d'une toile peu serrée, en les pressant légèrement; ce faisant, vous aurez séparé les germes. Puis vous achevez de battre les œufs en mousse, et vous saupoudrez de 800 gr. de sucre pulvérisé, vous ajoutez 20 gouttes de fleurs d'oranger et même 20 gr. de sel marin blanc, pour prolonger la conservation de ce sirop. Agitez le mélange pendant un quart d'heure, et dès qu'il est devenu fluide, enlevez la mousse, et conservez le sirop dans des flacons soigneusement bouchés.

POUDRE D'ŒUFS. Ce sont des œufs très-frais qu'il faut prendre; on mêle les jaunes et les blancs, qu'on étend en couches de 2 millim. d'épaisseur sur des plaques de porcelaine ou de verre; et lorsqu'ils ont séché dans une étuve pendant environ 24 heures, il faut compléter leur dessication dans un séchoir à courants d'air chaud; après quoi, on les réduit en poudre et on passe cette poudre au tamis, avant de la mettre en flacons ou dans des vases de fer blanc qu'on bouche avec le plus grand soin. Elle est employée aux usages de la cuisine et de la pâtisserie. Un kilo de poudre d'œufs qu'on délaie et qu'on bat dans 2 kilogr. d'eau froide équivaut à 100 œufs.

PATE D'ŒUFS. Il faut choisir des œufs très-frais, on utilise seulement les jau-

nes qui sont broyés et desséchés promptement jusqu'à consistance pâteuse ; et après les avoir versés encore chauds dans des vases à large ouverture, et les avoir soumis à la chaleur d'un bain-marie pendant à peu près deux heures, on laisse refroidir, et on recouvre ensuite la pâte d'une couche d'environ 4 centim. d'huile d'olives, pour la conserver dans des vases hermétiquement bouchés.

Œufs à l'aurore ou à la béchamel (*Entremets*). Quand on a fait durcir ses œufs, qu'on les a dépouillés de leurs coquilles et qu'on a séparé les blancs des jaunes, on émince tous les blancs et seulement la moitié des jaunes. On les met dans une sauce béchamel qu'on tient prête. Le reste des jaunes d'œufs est arrosé avec du beurre chaud et passé à travers un tamis, sur le tout. On sale, on ajoute un peu de muscade rapée ; et l'on fait cuire au four de campagne avec feu par-dessus, de manière à ce que les œufs en se séchant ne prennent pas de couleur.

D'autres cuisiniers se contentent de couper par moitié, dans le sens de la longueur, les œufs durcis, de les faire chauffer simplement dans la béchamel qui ne doit pas bouillir, et d'ajouter un peu de beurre frais, du sel, de la muscade râpée. On dresse ensuite les œufs entourés de croûtons de mie de pain frits dans le beurre.

Œufs au beurre noir (*Entremets*). Cassez les œufs dans un plat de terre en ayant soin de ne pas crever les jaunes, assaisonnez de sel et de poivre, et quand le beurre qui fond dans la poêle a pris une couleur brune, versez-y les œufs avec précaution, afin qu'ils restent entiers, faites cuire à feu doux pour qu'ils ne s'attachent pas à la poêle, retirez-les en les glissant sur le plat qui doit être chauffé d'avance, et arrosez d'un filet de vinaigre que vous ferez chauffer dans la poêle. On raffermit les jaunes en passant légèrement dessus la pelle rougie.

Œufs brouillés (*Entremets*). Cassez les œufs dans une casserole. Ajoutez (pour six œufs), 125 gr. de beurre frais coupé en petits morceaux, un demi-verre de lait, du sel et du poivre. Battez les œufs, mettez-les sur le feu sans discontinuer de remuer vivement avec une cuiller de bois, et ils n'ont pas plutôt commencé à se prendre que vous les retirez du feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient un peu épaissis en bouillie. Dressez-les alors entourés de croûtons de pain frits.

Les œufs brouillés aux pointes d'asperges, aux champignons, aux truffes, au jambon se font de la même manière, mais quel que soit le mets qu'on ajoute aux œufs quand on les brouille, il doit être cuit d'avance.

Pour les œufs brouillés au fromage, qu'on appelle *fondue*, on se sert de fromage râpé que l'on verse dans les œufs au moment de les battre, il ne faut pas saler.

Œufs à la coque (*Hors-d'œuvre*). On ne prend que des œufs tout à fait frais ; on les plonge dans l'eau bouillante, et après les avoir laissé bouillir pendant deux minutes seulement, on retire la casserole du feu, on la couvre et on laisse pendant deux minutes encore les œufs ainsi couverts, afin qu'ils fassent leur lait.

Une autre manière de les cuire à point, c'est de retirer la casserole du feu sitôt qu'on les a plongés dans l'eau bouillante ; de couvrir alors la casserole et d'y laisser les œufs pendant cinq minutes.

On les sert sous une serviette après les avoir égouttés.

Œufs à la crème. Faites durcir les œufs, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, et mettez-les dans une sauce à la crème entretenue bien chaude.

Œufs farcis. Faites durcir, par exemple, dix ou douze œufs, enlevez en longueur un tiers du blanc pour retirer les jaunes ; ajoutez à ces jaunes trois jaunes d'œufs crus, des anchois hachés, des ciboules et de l'estragon également hachés, un peu de poivre et de mie de pain ; pilez le tout, et remplissez de cette farce l'intérieur des blancs auxquels on ajuste la partie qu'on avait ôtée ; rangez les œufs ainsi préparés, sur le reste de la farce dont vous avez garni le fond de la casserole, arrosez de beurre chaud et clarifié, placez-la casserole sur des cendres chaudes, couvrez du four de campagne avec feu par-dessus et laissez cuire doucement pendant à peu près une heure.

Œufs frits (*Entremets*). On les cuit

un à un dans une friture soit à l'huile, soit au beurre ou au saindoux. On se sert d'une petite poêle qu'on incline du côté de la queue, quand la friture est assez chaude, on y verse l'œuf préalablement cassé dans une petite assiette. L'œuf doit baigner dans la friture. Roulez le blanc sur le jaune avec une cuiller; ayez soin de ne pas laisser trop cuire, retournez l'œuf dès qu'il a pris couleur, puis retirez, égouttez et tenez chaudement, et dressez vos œufs en couronne avec sauce piquante ou poivrade, ou sauce aux tomates. Les œufs frits s'emploient souvent pour garnir des poulets sautés.

Œufs au gratin. Faites fondre du beurre dans un plat solide, mêlez-y quelques jaunes d'œufs, de la mie de pain, un peu de persil et de ciboule bien hachés; ajoutez du sel et du poivre, et après avoir fait gratiner le mélange à un feu très-doux, cassez un certain nombre d'œufs sur ce gratin; assaisonnez de sel et de poivre et laissez mijoter un instant. Ayez soin, quand vous servirez, de passer légèrement pardessus une pelle rougie.

Œufs au lait (*Entremets sucré*). Délayez les jaunes et les blancs de cinq ou six œufs avec un litre de lait légèrement sucré, et quelques gouttes de fleur d'oranger. On passe ce mélange à travers un tamis dans un plat creux, la cuisson se fait au bain-marie avec feu dessus et dessous, en moins d'une demi-heure. Les œufs au lait se servent froids ou chauds : au lieu de fleurs d'oranger, on peut employer la vanille, le café, etc.

Œufs au miroir ou *œufs sur le plat* (*Entremets*). Dans un plat qui puisse résister au contact du feu, étendez une couche de beurre frais, cassez vos œufs sans crever les jaunes, versez-les un à un dans le plat, jetez-y çà et là quelques petits morceaux de beurre, vous pouvez même arroser avec un peu de crême. Ajoutez enfin une pincée de sel et de poivre, laissez cuire à petit feu, en ne négligeant pas de soulever deux ou trois fois les blancs au moyen d'une fourchette. Les jaunes doivent rester mollets.

Œufs mollets (Entrée). Plongez les œufs dans l'eau bouillante, retirez-les au bout de cinq minutes, passez-les tout de suite dans l'eau fraîche, enlevez les coquilles, et à mesure que vous les dépouillez, mettez-les dans de l'eau tiède pour les tenir chauds, et dressez-les entiers, soit sur une purée quelconque, soit sur une sauce relevée. On emploie aussi les œufs mollets pour garniture d'émincés ou de hachis de viandes.

Œufs à la neige (*Entremets, suite*). Il faut casser sept ou huit œufs, séparer les blancs des jaunes, battre les blancs en neige comme pour les méringues, y répandre une cuillerée de sucre en poudre, puis on les prend avec une cuiller à ragoût, et après les avoir mouillés un peu à la façon des quenelles on les poche en les plongeant et en les retournant une seule fois dans du lait bouillant auquel on a ajouté un peu de sel, du sucre en quantité suffisante et qu'on a aromatisé, soit avec de la fleur d'oranger, soit avec du citron, de la vanille ou du café. On les retire aussitôt et on les laisse égoutter sur un tamis. On délaie les jaunes d'œufs dans le lait qui reste encore, on place cette crême sur le feu en remuant toujours avec une cuiller, et en évitant de la laisser bouillir; dès qu'elle s'est épaissie, on la verse sur les œufs dressés en pyramide et qui se mangent chauds ou froids.

Œufs pochés (*Entrée*). Mettez dans une casserole à moitié remplie d'eau, un peu de sel et deux cuillerées de vinaigre. Quand l'eau bout, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, afin que l'ébullition se continue modérément.

Commencez par casser trois ou quatre œufs l'un après l'autre, en les tenant aussi près que possible de la casserole, et versez-les doucement dans l'eau bouillante. Dès qu'ils ont une certaine consistance, retirez-les avec l'écumoire et mettez-les dans de l'eau tiède. Après avoir fait cuire de la même manière tous les œufs dont vous avez besoin, vous les parez pour les servir, soit avec une sauce blanche, soit avec un jus, ou bien encore en les dressant en couronne sur un lit de chicorée, on peut substituer à la chicorée une purée d'oseille ou toute autre purée maigre ou grasse.

« Ne pas confondre les œufs pochés avec les œufs mollets. Ces derniers se cuisent en les laissant cinq minutes dans de l'eau en ébullition; Egouttés ensuite, puis débarrassés avec soin de

leurs coquilles, ils sont posés sur une garniture de pointes d'asperges à la poulette ou autre. »

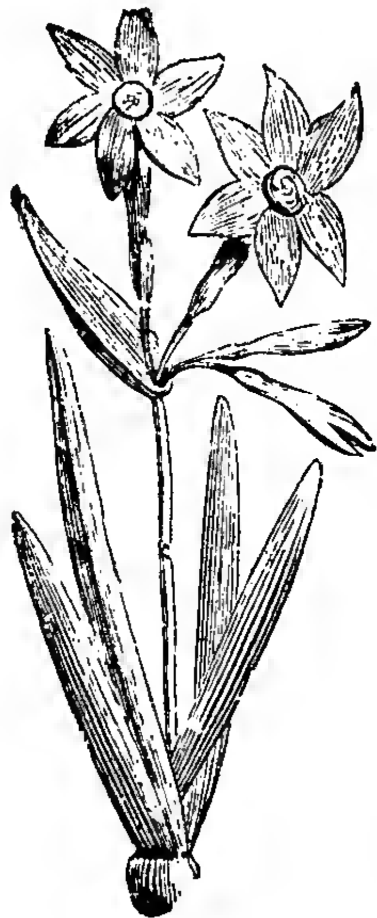
(Le baron BRISSE).

Œufs pochés à l'essence de gibier. « Des



Argail (Mouton sauvage).

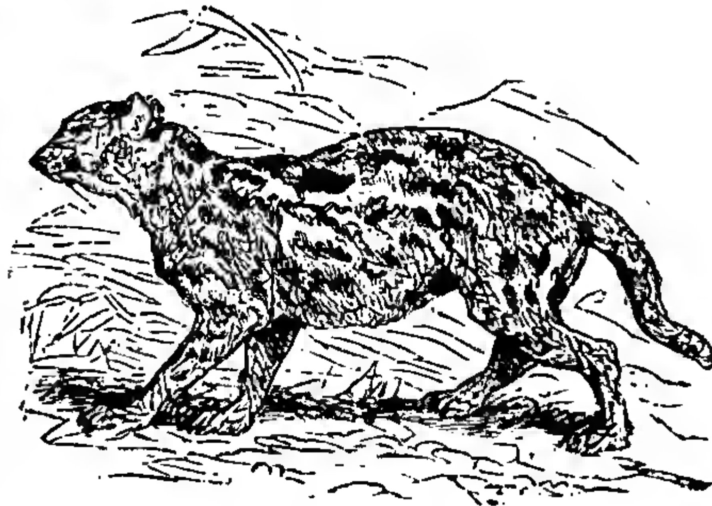
œufs pochés à l'essence de gibier! Indubitablement, cela doit donner à rêver à d'aucuns. Et cependant on peut s'en tirer; l'essentiel est d'avoir une perdrix



Narcysse.

et un lapin de garenne. En les prenant endommagés par le fusil, ce qui n'est pas rare, on les a à bon compte!

« Perdrix et lapin trouvés, les mettre au feu par quartiers, dans une casserole, mouillés d'une bouteille de vin blanc, avec oignons, carottes, panais, pied de céleri, champignons, bouquet garni, sel, poivre et épices; faire partir; écumer, et ajouter une cuillerée à pot de consommé déjà réduit; laisser mijo-



Ocelot.

ter une couple d'heures, puis passer au tamis; dégraisser; remettre encore au feu et laisser réduire en glace; ajouter alors deux ou trois cuillerées de roux léger et, après un bouillon ou deux, passer de nouveau au tamis.



Œnanthe.

Cette sauce, dite *essence* ou *fumet* de gibier, qui se tient en réserve, est celle dans laquelle se servent les œufs pochés ou dont on assaisonne des œufs brouillés. » (Le baron BRISSE).

Hachis de chevreuil aux œufs pochés. « Des débris d'un gigot de chevreuil

rôti on obtient un *hachis de chevreuil aux œufs pochés*, qui rehausse singulièrement un déjeuner. L'opération est simple.

« Enlever les nerfs des débris de choix de chevreuil rôti et hacher ces débris en y mêlant des fines herbes cuites; mettre ce hachis sur le feu dans une sauce poivrade bien réduite, avec un morceau de beurre et le réchauffer sans le laisser bouillir; au moment de servir, le verser dans un plat et le surmonter d'œufs frais pochés. » (Le baron BRISSE.)

Œufs à la sauce. Faites frire les oignons dans du beurre ou de la graisse; lorsqu'ils sont roux, ajoutez de la farine, tournez, et mouillez avec du vin. Lorsque la sauce est liée, vous ajoutez les œufs durs coupés en tranches, vous salez et poivrez.

Œufs à la tripe (*Entremets*). Coupez des oignons en tranches, passez-les au beurre et sans attendre qu'ils soient tout à fait roux, saupoudrez-les d'une cuillerée de farine, mouillez ensuite avec du lait ou du bouillon. Quand les oignons sont comme réduits en purée, assaisonnez-les de sel et de poivre, mettez-y des œufs durs coupés en tranches que vous laissez seulement chauffer et vous servez en plaçant par-dessus les œufs une partie des jaunes que vous avez réservés.

Œufs aux macarons(*Entremets sucrés*). On met dans une terrine, 6 jaunes d'œufs et 3 blancs avec 2 macarons, de la fleur d'oranger ou du zeste de citron, le tout haché très-menu. On ajoute du sucre râpé, 30 gr. de beurre fondu. On bat le tout comme pour une omelette et on fait cuire au bain-marie dans le plat à servir. Quand la cuisson est terminée, on dore à la pelle rougie.

Œufs en matelote (*Entremets*). Dans une casserole, on verse un quart de litre de vin rouge et une égale quantité d'eau. On ajoute un bouquet garni, un oignon, une gousse d'ail, du sel, du poivre et des épices. On fait bouillir pendant 10 minutes; on retire l'assaisonnement; on fait pocher dans le mélange d'eau et de vin, 6 œufs frais, l'un après l'autre, en les retirant à mesure avec l'écumoire. On dresse dans un plat, sur un lit de croûtes de pain, les œufs ainsi pochés.

On fait réduire la sauce, on la lie au moyen de 20 gr. de beurre manié de farine; on verse cette sauce sur les œufs.

Œufs aux fines herbes (*Entremets*). Dans une casserole, on met du persil, de la ciboule et de l'échalote, le tout haché; on ajoute du sel, du poivre, un demi-verre de vin blanc, un morceau de beurre manié de farine; on fait bouillir sur le feu pendant 8 minutes. On dresse sur le plat des œufs frais mollets, on verse la sauce par-dessus; on saupoudre avec de fine chapelure de pain; on sert chaud.

Œufs au verjus (*Entremets*). Dans une casserole, on fait fondre une cuillerée de graisse avec un peu de beurre manié de farine.

Lorsque le tout est fondu et commence à devenir blond, on y ajoute un demi-verre de jus; on lie cette sauce et on y jette 8 ou 10 œufs bien battus avec un peu de verjus. On tourne continuellement avec une fourchette sur un feu doux, pour brouiller les œufs

Œufs aux petits pois (*Entremets*). On a des pois verts cuits dans du bouillon; on y ajoute quelques croûtons frits, puis des œufs; on sale, on poivre; on fait cuire doucement avec feu dessus et feu dessous.

Œufs en caisse (*Entremets*). Pour chaque œuf on a une caisse de fort papier collé; on y met gros comme une noix de beurre avec des fines herbes; on fait fondre le beurre à feu doux sur un gril. Dans chaque caisse on casse un œuf que l'on couvre aussitôt de mie de pain ou de parmesan râpé; on fait cuire lentement et on dore le dessus en y passant une pelle rouge.

Œufs en surprise (*Entremets sucré*). Avec la pointe d'un couteau, on fait un petit trou dans un œuf; on fait le vide dans la coquille en brisant le jaune au moyen d'une grosse aiguille. Quand la coquille est bien vidée, on la remplit d'une crème, à l'aide d'un petit entonnoir.

Lorsque les œufs sont ainsi pleins d'une crème quelconque (à la vanille, au citron, au chocolat, etc.), on les pose sur des coquetiers, dans une casserole où ils baignent à demi dans l'eau. On fait prendre la crème au bain-marie; on lave les œufs et on les sert dans une serviette comme des œufs à la coque.

Au lieu de crème, on pourrait se servir de gelée ou de blanc-manger.

Faire un œuf gros comme douze. On sépare les jaunes et les blancs de 12 œufs. On verse les jaunes dans une petite vessie levée à plusieurs eaux. On ferme la vessie en lui donnant une forme bien sphérique et on la plonge dans de l'eau bouillante. Lorsque les jaunes sont cuits et durs, on les débarrasse de la vessie. Ils forment une boule que l'on met dans une autre vessie plus grande. On y ajoute les blancs d'œufs. La boule de jaunes se soutient naturellement au milieu des blancs. On ferme la vessie qui contient le tout et on la plonge dans de l'eau bouillante. Lorsque l'œuf est dur, on ôte la vessie, et on coupe cet œuf énorme en quatre parties que l'on place sur une salade.

Pocheuse pour les œufs. Cet ustensile se compose d'un plateau en ferblanc de 17 centim. de diamètre, supporté par 3 petits pieds. Le plateau est percé de 4 ouvertures de 6 centim. de diamètre. Dans ces ouvertures, on place de petits godets percés de très-petits trous.

On plonge l'appareil dans une casserole pleine d'eau bouillante. Il faut que l'eau couvre complètement le plateau. Dans chaque godet on casse un œuf; on place le godet dans l'ouverture au moyen de l'anneau dont il est muni.

Lorsque l'œuf est cuit, on retire le godet, à l'aide du même anneau; on verse un nouvel œuf et on recommence.

Coquetière. C'est un ustensile qui sert à faire cuire les œufs à la coque. Il se compose d'un disque en ferblanc percé de trous dans lesquels on place les œufs. On plonge le tout dans une élégante casserole, pleine d'eau bouillante, que l'on place sur la table. On fait aussi des coquetières en fil de fer.

Coquetière à la vapeur. Dans l'urne *d* (voir notre dessin), on verse deux cuillerées à bouche pleines d'eau. On y descend le support *e* qui contient les œufs. On couvre avec le couvercle *b*. Dans l'urne, on allume une petite lampe à esprit de vin *c*.

Oie (*Conn. us.*). Ce palmipède intermédiaire entre le cygne et le canard, est domestiqué chez nous depuis la plus haute antiquité. On connaît plusieurs variétés d'oies domestiques, parmi lesquelles on recommande tout particulièrement l'*oie de Toulouse*, très-grosse, et l'*oie de Gascogne*, plus petite, mais plus délicate.

L'oie sauvage, plus petite et plus légère a le dos d'un gris brun et le ventre blanc. Elle est très-farouche et traverse la France en troupes nombreuses à la fin d'octobre ou au commencement de novembre.

On essaie d'introduire chez nous plusieurs autres espèces étrangères, dont l'acclimatation ne présente pas beaucoup de difficultés. Les principales sont :

L'*oie frisée*, du Danube;

Le *céréopse cendré* de la Nouvelle-Hollande;

L'*oie d'Egypte*, qui porte une pointe cornée à l'aile (très-bien acclimatée);

L'*oie à cravate*, de l'Amérique du Nord, à chair très-délicate;

Les *bernaches* qui se reproduisent avec les oies et avec les canards.

Oie domestique. L'oie est, avec la poule, l'oiseau de basse-cour le plus utile. Elle fournit un duvet très-estimé, une graisse délicate, une chair excellente. Sa peau préparée et vendue comme peau de cygne fait l'objet d'un important commerce.

L'oie domestique est plus grosse que l'oie sauvage, ses ailes manquent de force et son vol est plus lourd. Elle a, en général, du gris dans son plumage; il y en a de tout à fait blanches; d'autres sont noires. Les blanches sont recherchées pour leurs plumes et leur duvet. L'oie a les mandibules garnies de dents aiguës; elle aime déchiqueter; elle est criarde, elle est propre, elle craint de se salir, elle recherche l'eau et elle évite les endroits boueux, elle fiente beaucoup. Les mâles ou *jars* ont le plumage tantôt blanc, tantôt mêlé de gris comme les femelles et sont de la même grosseur. Un jars suffit à cinq oies.

Il y a deux espèces d'oies domestiques : une grosse et une petite. La grosse espèce est la plus avantageuse, et c'est elle qu'on élève surtout dans les départements de la Haute-Garonne, du Tarn, du Lot-et-Garonne, dans les Landes et en Alsace.

Leur logement doit être spacieux, sec et aéré. Il faut avoir soin de leur donner chaque jour un peu de litière

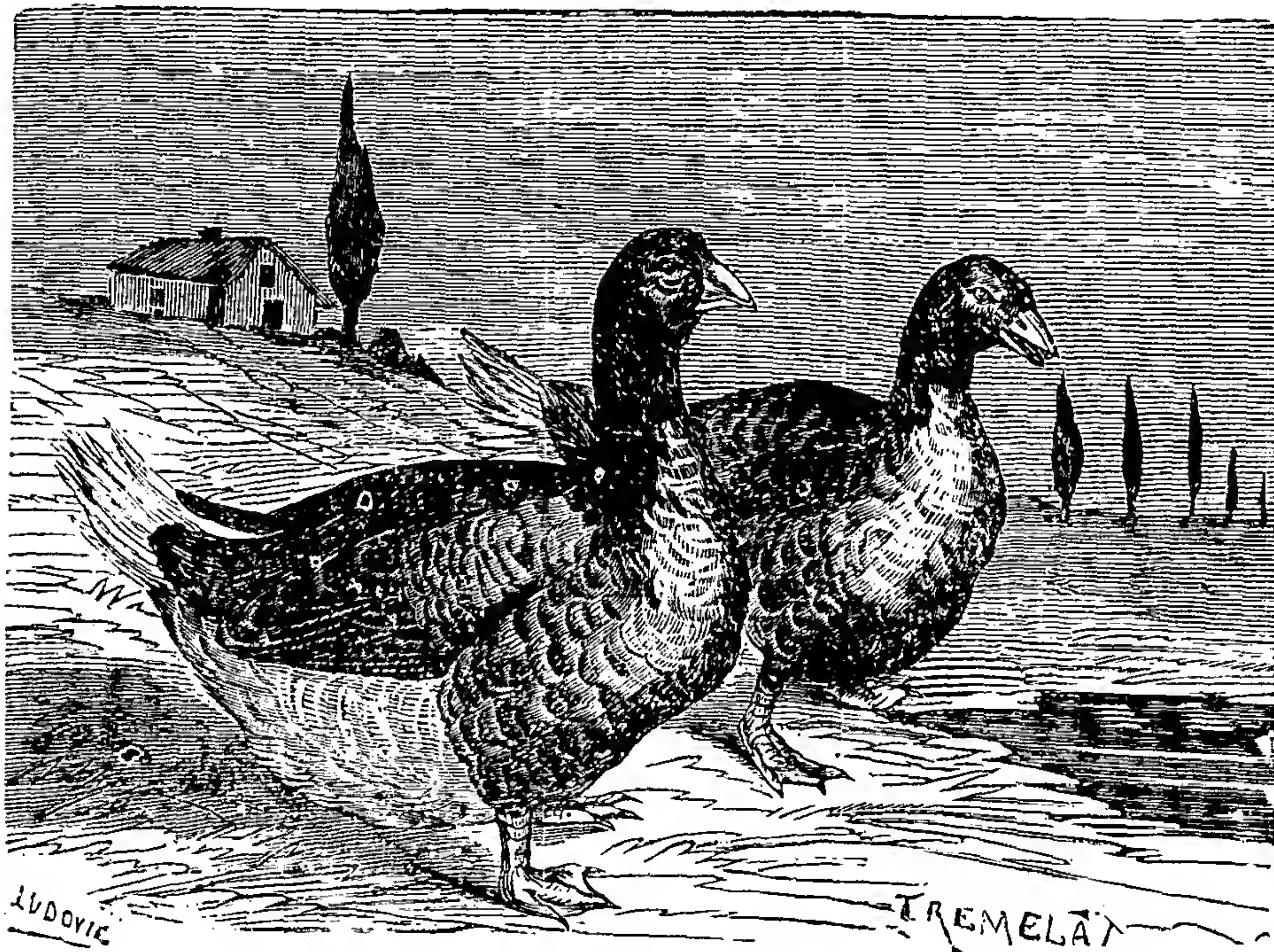
fraîche, et d'enlever souvent leur fumier.

Manière d'élever les oies. On ne doit les laisser brouter en liberté que dans les terrains vagues, parce que celles qu'on mène dans les prés, y détruisent les herbes utiles, délaissent les mauvaises et que leur fiente brûle et salit les plantes au point qu'aucun animal ne peut pâturer après elle.

Un seul gardien conduit ordinairement toutes les oies du village aux champs. Le soir, elles rentrent d'elles-mêmes dans leurs écuries respectives, où on les habitue à revenir en leur donnant un supplément de nourriture.

« Les oies mangent toutes les espèces de grains, les pommes de terre, les betteraves crues, les fruits. Le parcours et la nourriture herbacée leur sont indispensables et peuvent former leur nourriture exclusive. Les oies broutent dans les champs comme des moutons; il ne faut pas songer à élever des oies dans une basse-cour fermée; d'ailleurs leur voracité élèverait le prix de leur nourriture bien au-delà de leur produit.

« Les oies, comme les poules et les dindons, doivent trouver leur nourriture une bonne partie de l'année à peu de frais; aussi les nourrit-on; pendant toute leur éducation, d'abord de ce qu'elles mangent aux champs, dans les terrains vagues et même dans des pâturages spéciaux qu'on leur consacre; puis d'herbages qu'on arrache dans les terres labourables, dans les vignes et les jardins, tels que le coquelicot sauvage, la moutarde sauvage et blanche, les ravenelles, la nielle, les salades de toutes les espèces, etc.; on leur donne surtout les plantes que l'on peut recueillir dans les ruisseaux et dans les lieux marécageux, comme le cresson, le persicaire, etc. On doit joindre à cette nourriture un peu de son mouillé et ne pas négliger de leur donner à boire et de les faire baigner.



Oies domestiques.

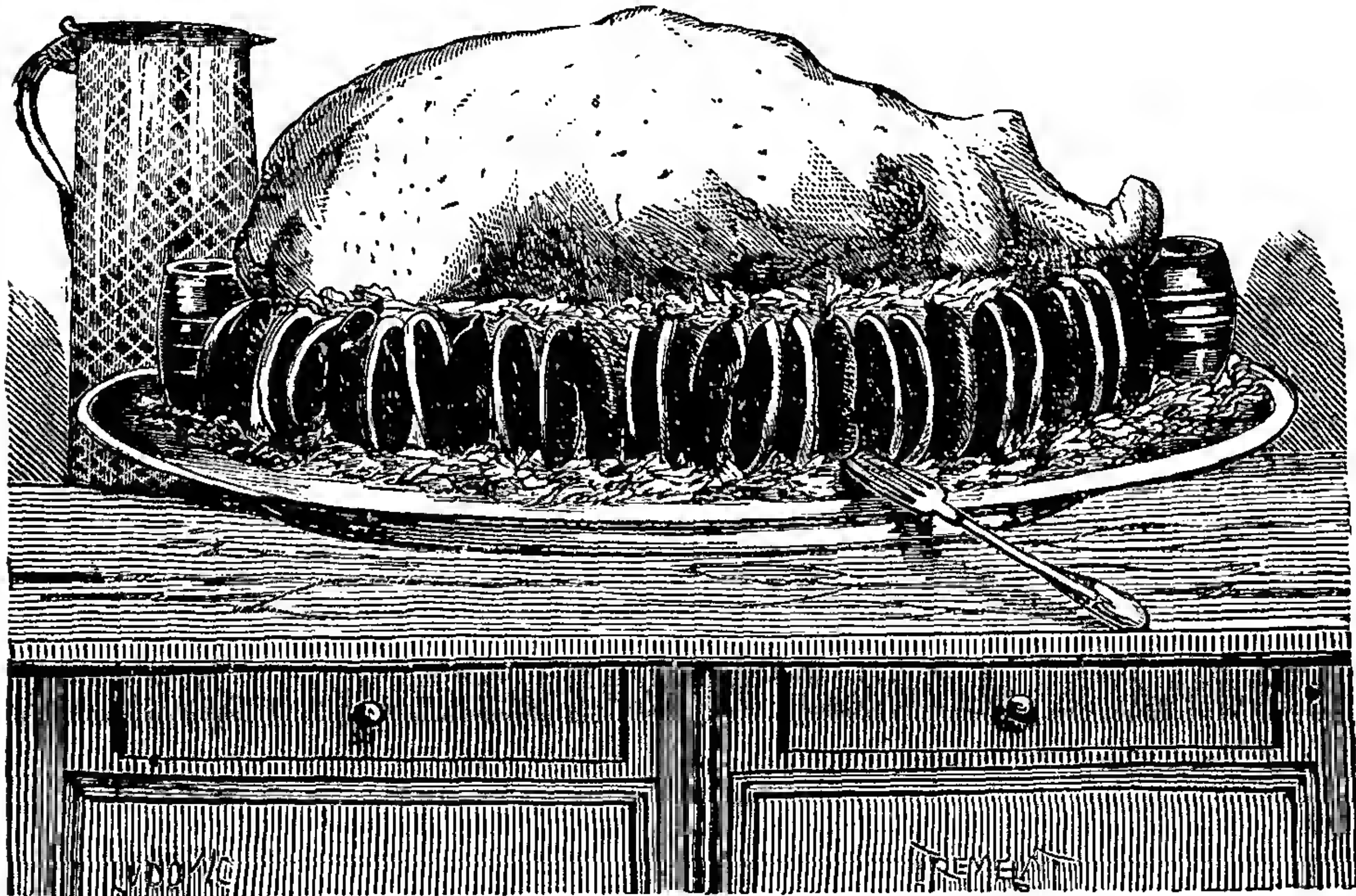
« Si l'on veut élever des oies en grand et que le pays n'offre pas la ressource des terrains vagues où l'on peut envoyer pâturer, il faut les faire pâturer dans des prairies artificielles qu'on crée s'il en est besoin. Elles mangent

très-bien le trèfle, mais elles ne mangent ni la luzerne ni le sainfoin. Les oies ne sont point coureuses; il est très-facile de les faire paître dans une partie du champ jusqu'à ce que toute l'herbe soit convenablement mangée, puis de les conduire dans une autre partie, où on les laisse jusqu'à ce que l'herbe ait repoussé dans la première partie. Par ce moyen le pacage se maintient plus longtemps.

« On peut, avec avantage, ensemencer des champs en plantes propres à être distribuées aux jeunes oies dans leur cour. Elles aiment beaucoup toutes les espèces de salades; mais la culture de ces plantes est trop coûteuse pour qu'on puisse la faire uniquement pour la nourriture des oies. Il faut cultiver les plantes sauvages qui prennent un grand développement par la culture : le coquelicot, les différentes espèces de moutarde, le trèfle, le ray-grass, les choux verts de toutes les espèces. Les oies ne mangent pas les choux pommés.

« Les oies sont des animaux dévastateurs, et par la manière dont elles dévorent les plantes, et par leur fiente liquide et brûlante. Cependant, si l'on n'a pas une grande quantité d'oies, elles peuvent aller pâturer avec les autres animaux, sans nuire au pâturage. Leur fiente en petite quantité est un engrais très-puissant. »

(*Maison rustique des dames.*)



Oie sur une garniture de choucroute.

Ponte. L'oie ne fait qu'une ponte par an. C'est ordinairement en février qu'elle commence à pondre. La ponte dure à peu près un mois, elle est d'environ douze à quinze œufs, soit un œuf tous les deux jours. Quand le moment de la ponte est venu, on voit l'oie chercher les brins de paille dont elle veut faire son nid. Si l'endroit qu'elle a choisi est humide ou s'il n'est pas assez solitaire, on lui commence un autre nid dans un lieu plus convenable, et l'on sème à côté des orties dont l'odeur l'attire et de la paille qui l'engage à terminer le nid qu'elle n'abandonne plus. Quand elle a pondu, elle cache l'œuf dans la paille et quitte le nid. On enlève l'œuf et on le conserve dans de la sciure de bois. Elle revient achever sa ponte, après quoi, elle reste sur son nid pour couver. On lui rend alors ses œufs.

Incubation. L'incubation dure de vingt-

cinq à vingt-huit jours, et pendant tout ce temps-là, le mâle se montre très-attentif à protéger la couveuse et la couvée. La nourriture de l'oie consiste en grains, en recoupes, en son mouillé et en herbages que l'on place à sa portée, ainsi qu'un vase contenant de l'eau. On ne l'oblige à quitter son nid que pour boire et fienter.

Eclosion des œufs. A mesure que les oisons naissent, on les ôte du nid, on les place près du feu dans un panier garni de laine, et le lendemain on leur donne à manger un peu de mie de pain ou de la farine cuite avec du lait. Trois jours après l'éclosion des premiers œufs, tous ceux qui ne sont pas éclos doivent être rejetés comme improductifs. On remet alors les oisons avec leur mère, et on leur donne à manger de deux en deux heures des pommes de terre cuites ou des recoupes mouillées, et des pâtées de farine d'orge ou de sarrasin. Au sixième jour, on peut commenceer à les faire sortir avec leur mère, à les envoyer à l'eau, en ayant toujours grand soin de les abriter contre la pluie. On leur fait manger de l'herbe et surtout de l'ortie qui leur convient admirablement et qu'on hache menu pour la mêler à du son mouillé. On leur distribue aussi des légumes cuits dans l'eau, une bouillie de pommes de terre et de maïs. Quand ils sont devenus forts, on ne leur coupe plus l'herbe qu'ils peuvent déchiqueter, et on supprime le son. Au bout de trois semaines ils trouvent eux-mêmes leur nourriture dans les champs. On se contente, pour les préparer à l'engrais, de leur distribuer, le soir, un peu de blé noir, de l'avoine, du maïs, des rouelles de pommes de terre ou de betteraves crues.

Engraissement. On commence par enfermer les oies qu'on veut engraisser dans un endroit tranquille, obscur et sain. On change souvent la litière. Il ne faut pas plus de vingt-cinq jours pour engraisser parfaitement une oie. On commence en septembre ou en août, et l'on ne retarde pas au-delà de décembre parce que, la saison des amours arrivant, l'engrais n'est plus possible.

On ne plume sous le ventre, avant de les soumettre à l'engraissement, que les seules oies destinées à être vendues mortes. On sauve ainsi la plume qui se salirait pendant qu'elles restent couchées le ventre contre terre.

La nourriture d'engrais se compose de grains bouillis dans de l'eau avec un peu de lait; principalement de l'avoine et du maïs. On donne aussi du pain, des pommes de terre cuites, des châtaignes, des pois, des raves bouillies et pour boisson de l'eau blanchie avec une farine quelconque, ou bien encore du lait caillé auquel l'on ajoute un peu de recoupes.

Pour rendre l'engraissement plus rapide, on prend l'oie, après le repas, deux fois par jour, on lui ouvre le bec avec précaution, et on lui fait avaler sept ou huit boulettes longues de cinq centimètres sur deux ou trois centimètres d'épaisseur; puis l'on facilite la descente de ces pâtons de farine et de pomme de terre en pressant doucement le gosier, du haut en bas. De cette manière, la volaille est complétement engraissée en moins de vingt jours.

Deux grosses pelotes de graisse visibles sous les ailes et le volume du ventre qui touche à terre, lorsque l'oie marche, indiquent que l'engrais est terminé et que le moment de tuer l'animal est venu; ce qu'il faut faire tout de suite, car il dépérirait.

Méthode d'engraissement employée à Toulouse. Dans le Tarn, l'engraissement dure un mois; et dans la Haute-Garonne, un mois et demi. On engraisse la volaille à l'âge de six mois et seulement avec le maïs dont on la gave, soir et matin, à l'aide d'un entonnoir. Il faut trente livres de maïs par tête. L'oie arrivée à un état parfait d'engraissement pèse environ 10 kilogrammes. On a soin qu'elle ait une litière toujours très-propre.

Oies à foies gras. L'engraissement des oies à foies gras se fait dans les Landes, dans les départements limitrophes et en Alsace. On les renferme dans des pots défoncés ou dans des volières le long desquelles sont établies des auges qu'on tient garnies d'eau et de maïs en grains. Après quinze jours de cette nourriture on les gave deux fois par jour de grains ou de farine de maïs et de raves bouillies, et on leur verse de l'eau dans le bec, pour faciliter l'ingestion des aliments. Deux semaines de ce traitement suffisent pour amener la

volaille à l'état de graisse voulu. Chaque fois que lon veut gaver l'animal, on s'assure que son jabot est vide, et alors on recommence à le gorger jusqu'au bec. Il en résulte une cachexie hépatique, le foie se développe et acquiert souvent un poids de huit cents grammes. Les foies gras, pour pâtés, se vendent de septembre à décembre.

Peau d'oie. Le commerce des peaux d'oie est considérable dans le Poitou. On plume l'oie, on fend la peau par le dos, on l'enlève et on la livre aux préparateurs. Ceux-ci en fabriquent une fourrure, appelée peau de cygne, qu'on expédie à Paris et à l'étranger.

Plumes à lit. On plume les oies trois fois par an : d'abord en mai, puis en juillet, puis à la fin de septembre, avant les premiers froids. C'est au commencement de juillet, lorsque leurs ailes sont assez longues pour se croiser sur le dos, que l'on plume les oisons. On les plume encore en septembre, si on ne les destine pas à l'engrais.

Récoltée trop tôt, la plume se pelotonne et engendre des vers. Arrachée sur des bêtes mortes et déjà froides, elle perd également de sa valeur. Une belle oie donne par an, 300 gram. de plume, 75 gram. de duvet, et une dizaine de plumes à écrire. Un oison ne donne en tout que 150 gram. de plumes et que 30 gram. de duvet.

Duvet. « Il ne faut pas enlever tout le duvet des oies vivantes qu'on plume. Lorsqu'on plume des oies mortes, on arrache d'abord la plume, puis le duvet, qu'on met à part et dont le prix est le double du prix des plumes. Lorsqu'on veut avoir de beau duvet, de belles plumes et les conserver en bon état, il faut les mettre dans des sacs sans les fouler, puis placer ces sacs dans un four dont on vient de retirer le pain. Cette espèce de cuisson dessèche le duvet, et détruit tous les insectes qui pourraient s'y trouver; la plume y perd aussi l'odeur assez désagréable qu'elle contracte toujours lorsqu'elle est entassée. On la retire du four quand elle est froide; mais comme cette dessication, en faisant évaporer l'eau que contient la plume, diminue beaucoup de son poids, la plupart des cultivateurs s'abstiennent de cette pratique. »

(*Maison Rustique des dames*).

MALADIES DE L'OIE. *Constipation.* On s'aperçoit que l'oie est prise de constipation quand elle fait des haltes fréquentes, comme pour fienter, mais sans résultat. Ce mal provient d'une nourriture sèche trop abondante, et dans laquelle dominent surtout l'avoine et le chènevis. On le dissipe avec deux cuillerées d'huile d'olive. Si la volaille malade refuse ce remède, on emploiera la farine de seigle délayée dans l'eau avec un peu de manne et de la laitue hachée.

Empoisonnement. Les oies sont avides de jusquiane et de ciguë; ces plantes sont pour elles des poisons violents, on combat les accidents si on leur fait boire aussitôt du lait avec de la rhubarbe.

Les orties attaquées de la nielle ou du puceron ne sont pas moins dangereuses pour les oies. On éloigne tout danger en leur administrant de l'eau tiède dans laquelle on a fait dissoudre 25 centigr. de chaux.

Etouffement. Il se produit pendant la période d'engraissement. On saigne immédiatement au pied, en ouvrant, d'un coup de canif, une veine très-apparente placée sous la membrane qui sépare les ongles.

Fracture. Lorsque l'oie se casse la patte ou un ergot, on l'enferme, avec une bonne nourriture, dans une pièce où elle ne puisse trouver à se percher. Point de ligature à la partie blessée.

Indigestion. Se produit fréquemment pendant l'engraissement. Il suffit de leur faire avaler un peu de manne délayée dans de l'eau tiède, et de les faire sortir pendant quelques jours.

Vertige. Les oies attaquées de vertige refusent la nourriture, elles ont l'aile traînante, le cou allongé, la tête sans cesse en mouvement; puis elles tournoient sur elles-mêmes et ne tarderaient pas à périr si on ne les saignait au pied, comme dans l'étouffement. On attribue cette maladie, soit à l'afflux du sang au cerveau, soit à l'introduction d'insectes dans les oreilles.

— (*Cuis.*). La chair lourde et indigeste de l'oie ne convient qu'aux estomacs robustes. C'était le mets favori de nos aïeux, qui ne connaissaient pas le dindon; aujourd'hui on le méprise, quoiqu'une bonne oie bien jeune et bien tendre, surtout une oie domestique, n'est pas sans un certain mérite.

Du reste, ce qui rehausse ce volatile

aux yeux des gourmands, ce sont ses foies dont on fait à Strasbourg, ces pâtés admirables, le plus grand luxe d'un entremets.

La graisse que l'on recueille de ce palmipède en le faisant rôtir est d'une grande ressource.

Elle communique aux mets qu'elle assaisonne une saveur des plus agréables.

L'oie sauvage, dont le passage en France dure deux ou trois mois, est moins indigeste et plus savoureuse que sa sœur élevée en esclavage. On l'accommode comme le canard sauvage.

Troussage de l'oie. Pour trousser l'oie, on commence par couper le cou au niveau des épaules, mais en détachant la peau que l'on conserve tenant au corps et que l'on renverse en dedans pour couvrir l'ouverture du cou; les ailes se reploient, sans être attachées, car elles tiennent seules. On bride les cuisses en passant l'aiguille à brider garnie de ficelle dans la chair de la cuisse droite, ensuite à travers les chairs du plastron. De là, on fait passer l'aiguille dans la cuisse gauche, où elle suit le même chemin.

L'oie est bannie des dîners d'apparat; on la sert dans les dîners de famille ou d'amis comme rôti ou comme relevé, braisée ou en daube.

Oie à la broche. Choisissez une oie jeune à graisse blanche et à peau fine. Lorsque vous l'avez vidée, épluchée, flambée, essuyée, vous la bridez en ayant soin de lui laisser les pattes allongées, et vous la mettez à la broche où elle doit cuire pendant environ deux heures. La graisse qu'elle rend est d'une saveur excellente et la meilleure de toutes pour assaisonner les pommes de terre, les haricots blancs, la chicorée, les épinards.

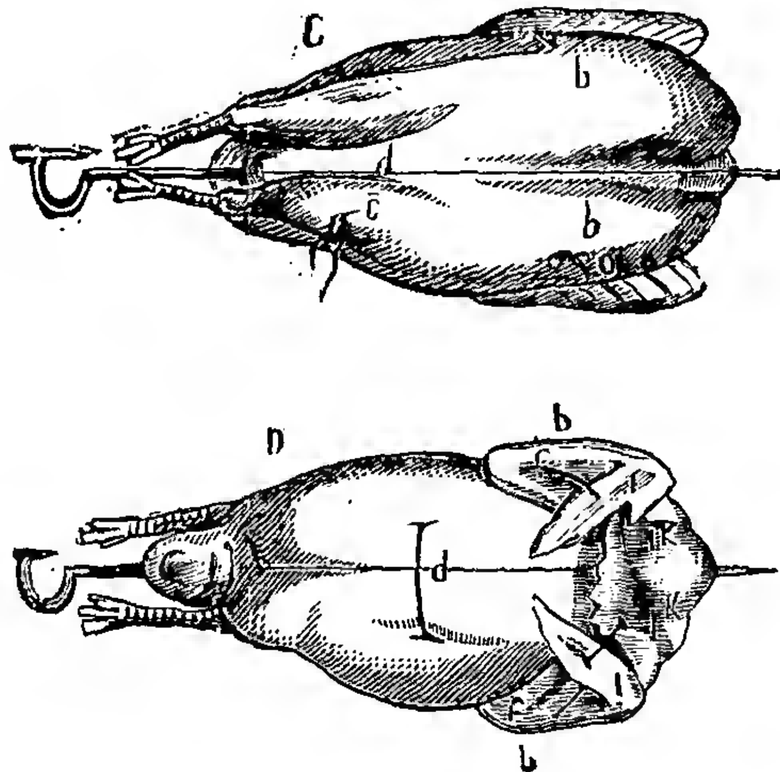
Autre. « L'oie domestique est un mets réputé bourgeois; cependant, quand elle est jeune, bien grasse et bien tendre, c'est, dit Grimod de la Reynière, une brune piquante et ferme dont on s'accomode fort bien en l'absence d'une blonde et langoureuse poularde.

« Dans ces conditions, le meilleur mode d'accommodement de l'oie est celui-ci :

« Composer une farce de purée d'oignons au foie de l'oie haché, d'une douzaine de saucisses chipolata et d'une quarantaine de marrons grillés bien épluchés. Assaisonner cette farce de sel et des quatre épices et en garnir l'intérieur de l'oie. Elle est ensuite mise en broche au-dessus d'une longue et large rôtie de pain et servie sur ladite rôtie, qui aura été assaisonnée de gros poivre et de jus de citron. »

(Le baron Brisse).

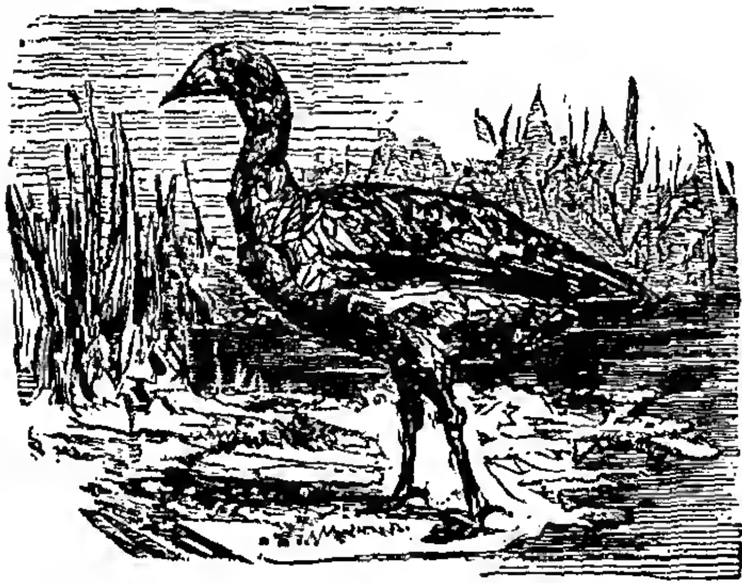
Dissection de l'oie rôtie. La dissection de l'oie rôtie a des règles particulières



Troussage et bridage de l'oie.

qu'il est indispensable de connaître. Cette volaille ne se découpe pas comme la dinde en commençant par les cuisses. Il faut commencer par lever en aiguillettes la chair de l'estomac.

Oie farcie. Préparez-la comme l'oie à



Céréopse (espèce d'oie).

la broche. Hachez ensemble le foie et de la chair à saucisse, assaisonnez de sel, de poivre, de muscade râpée, de ciboule et de persil hachés finement ; choisissez de beaux marrons, ajoutez-les à cette farce après les avoir passés



Grand-Duc.

dans du beurre chaud, garnissez-en l'intérieur de l'oie et faites rôtir ou braiser.

Cuisses d'oie conservées. On conserve les cuisses d'oie par deux procédés : 1° en employant un mélange de graisse d'oie et de saindoux; 2° avec l'huile d'olive.

Dans le premier cas, on choisit des oies bien grasses que l'on tue en les saignant et que l'on plume tout de suite. Après les avoir vidées et flambées, on



Chouette,

les met à la broche et on ne les laisse cuire qu'aux deux tiers. On recueille la graisse qui en découle. Quand elles



Autour.

sont refroidies, on enlève les ailes et les cuisses pour les ranger dans une terrine les unes sur les autres en y jetant par intervalles du sel pilé et quelques feuilles de laurier. On laisse ainsi

pendant au moins douze heures. Puis on mélange et on fait fondre la graisse que les oies ont rendue avec de bonne graisse de porc, et on verse sur les cuisses et les ailes de manière qu'elles en soient bien couvertes. On laisse figer la graisse et on recouvre la terrine d'un parchemin ficelé. Quand on veut faire usage de la provision, on prend avec une fourchette les morceaux dont on a besoin, et on en complète la cuisson en l'accommodant de diverses manières.

Pour la préparation avec l'huile d'olives, on opère de la manière suivante: On fait cuire les ailes et les cuisses de l'oie dans l'eau salée fortement aromatisée, et après les avoir fait égoutter, on les range dans un pot de grès et on les recouvre entièrement d'huile d'olive. Quand on veut en faire usage, on prend avec une fourchette les premiers morceaux qui se présentent, on les fait tremper dans de l'eau tiède et on achève de les faire cuire pour les servir soit avec une sauce, soit avec des garnitures ou des purées.

Oie à la liégeoise. On choisit une oie très-jeune qui ne soit ni maigre ni grasse. On la coupe en morceaux, sans la désosser, on se contente d'ôter la partie de la carcasse qu'on appelle sternum. On fait frire les morceaux dans la poêle avec du saindoux ou de la graisse d'oie. Quand ils sont convenablement frits, on les retire, on les sale dessus et dessous. On fait roussir dans la même friture quelques gousses d'ail hachées finement, on verse un peu de vinaigre, on ajoute assez d'eau chaude pour composer une sauce abondante dans laquelle on remet les morceaux d'oie que l'on achève de cuire sur un feu très-vif.

Oie en daube. Voy. DINDE EN DAUBE.

Foie d'oie frais. Piquer le foie avec trois truffes coupées par moitié, c'est-à-dire faire trois incisions dans chaque moitié du foie et introduire dans chaque incision une demi-truffe. Faire revenir le foie dans le beurre, des deux côtés; le retirer de la casserole lorsqu'il est bien doré; faire un roux léger qu'on mouille de bouillon et de deux petits verres à liqueur de madère. Sel et poivre. Faire la réserve de bouillon, salé déjà. Laisser cuire une petite heure à feu doux. Un quart d'heure avant de servir, remettre un petit verre de madère.

Oignon (*Conn. us.*). Le nom d'oignon s'applique vulgairement aux plantes bulbeuses : tulipe, lys, jacinthe, colchique, glaïeul, échalote, ciboule, oignon proprement dit. La bulbe qui donne naissance à ces plantes se trouve couverte d'écailles tantôt imbriquées sur plusieurs rangs, tantôt confondues et soudées entre elles. Elle affecte la forme d'un rhizome arrondi avec racines en dessous et feuilles en dessus, et produisant en outre des bourgeons latéraux qu'on appelle caïeux.

— (*Hort.*). Les espèces et variétés d'oignons sont très-nombreuses; les plus estimées sont les oignons à tunique extérieure *blanche*, *jaune* et *violette*. L'oignon blanc est précoce et se consomme frais en été et en automne; il y en a une variété tardive qui se conserve bien; le violet est aussi de bonne garde, mais le jaune est le meilleur pour la consommation d'hiver.

L'oignon ne réussit bien que dans une terre douce, un peu sèche, exempte de pierres, et fumée avec du terreau. L'oignon, comme toutes les plantes bulbeuses, redoute l'ammoniaque par conséquent le fumier frais. Il importe donc de ne le semer que dans un sol fumé l'année précédente. Le semis se fait à la volée. On sème en place ou en pépinière. En semant en place, on mêle la graine de l'oignon avec une certaine quantité de poireaux, et plus tard on éclaircit le semis en arrachant les plants de poireaux pour les repiquer ailleurs.

Un autre méthode de semer en place c'est de semer épais en juillet et en août; l'oignon lève mais les bulbes ne grossissent pas, et ne dépassent pas le volume d'un gros pois, on les arrache et on les conserve dans un lieu sec en hiver pour les repiquer au printemps.

Quand on a semé en pépinière, l'oignon est arraché et transplanté très-jeune. On le repique en lignes.

Conservation. On conserve les oignons en bottes ou en tas dans un lieu sec, et on les visite de temps en temps pour séparer ceux qui commenceraient à pourrir ou à repousser.

— (*Cuis.*). La racine de l'oignon contient une huile volatile, blanche, âcre et irritante. La cuisson la dépouille de cette huile et lui communique, au con-

traire, des principes sucrés et mucilagineux.

L'oignon est chaud, nourrissant, excitant, diurétique et a une action sur les bronches. Le sirop de cette plante a été préconisé contre la coqueluche.

L'oignon se sert glacé, farci ou en purée. On l'emploie comme garniture.

Oignons glacés pour garniture. Épluchez les oignons, enlevez légèrement la tête et la queue, beurrez le fond d'une casserole, rangez-y les oignons les uns à côté des autres, répandez une cuillerée de sucre et trois ou quatre cuillerées de vin ou de bouillon pour deux douzaines d'oignons, couvrez d'un rond de papier beurré, et faites cuire de manière que les oignons tombent à glace; retournez-les, afin qu'ils se glacent des deux côtés. Retirez-les et dressez-les. Mettez alors dans leur cuisson, sans laisser bouillir, une demi-cuillerée de farine délayée avec un peu de bouillon, et quand cette sauce est bien réduite, versez-la sous les oignons.

Petits oignons glacés. On met dans une casserole, une bonne cuillerée de sucre en poudre que l'on fait fondre en caramel sur un feu doux. On y met ensuite 2 ou 3 douzaines de très-petits oignons, que l'on y fait cuire pendant environ une heure, à feu doux, en y ajoutant une cuillerée d'eau. Ces oignons garnissent admirablement un plat sur lequel on sert un poulet ou des perdreaux sautés.

Oignons farcis. Choisissez les plus gros, enlevez le milieu que vous remplacez par de la farce cuite, et faites cuire de la même manière que les oignons glacés.

Purée d'oignons. Épluchez et hachez deux douzaines d'oignons blancs, faites-les fondre dans du beurre frais, et après que cette purée a été passée à l'étamine, ajoutez-y, deux ou trois cuillerées de purée de haricots blancs.

OIGNONS BRULÉS. Le caramel est souvent âcre, on lui a substitué l'*oignon brûlé* qui a l'inconvénient de se délayer dans le bouillon et de s'attacher à la viande et aux légumes.

Pour obvier à cet inconvénient, on a inventé des *boules d'oignons*, qui se fondent entièrement dans le bouillon ou dans les sauces et ne laissent après elles qu'un beau jaune doré. Il est très-facile de se procurer ces boules chez les épiciers. Pour les personnes qui veulent brûler elles-mêmes les oignons destinés à colorer les bouillons et les sauces, voici comment elles doivent opérer.

Avoir de gros oignons épluchés ; les mettre au four, dans une terrine plate, après avoir enfourné le pain. Un peu avant de retirer le pain, retourner les oignons et les laisser au four; 24 heures après, faire chauffer le four moins que pour le pain; y enfourner les oignons sur des claies; les surveiller et les retourner au bout d'une heure pour qu'ils ne se carbonisent pas; les laisser jusqu'au lendemain. S'ils n'ont pas une couleur suffisante, les remettre une troisième fois au four.

Oiseau (*Conn. us.*). Le mot oiseau désigne une classe de vertébrés qui se distinguent par les caractères suivants: Ils sont *ovipares*, couverts de *plumes*, pourvus de quatre membres dont les antérieurs sont convertis en *ailes;* leur tête se termine par un *bec* corné qui enveloppe les os des mâchoires et remplace les dents.

On connaît plus de 5,000 espèces d'oiseaux, qui ont été classés par Cuvier en 6 ordres, savoir

1° Oiseaux de proie ;
2° Passereaux;
3° Grimpeurs;
4° Gallinacés;
5° Echassiers;
6° Palmipèdes.

PREMIER ORDRE

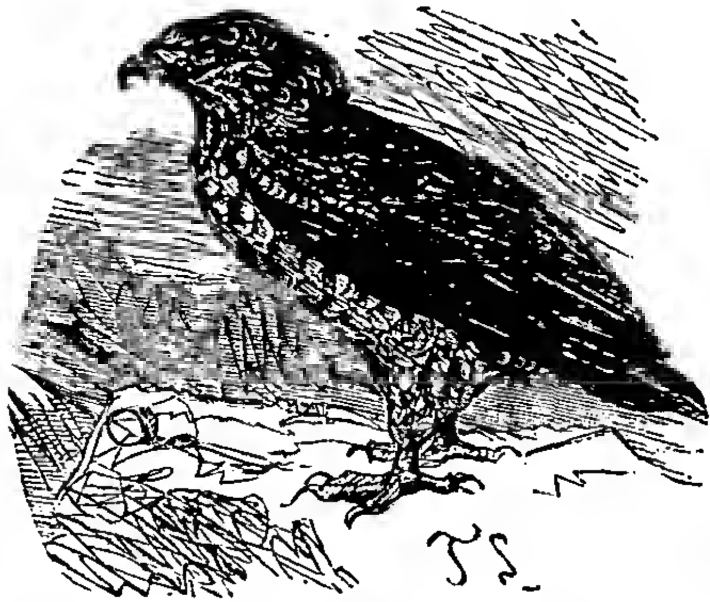
OISEAUX DE PROIE

Ces oiseaux, appelés aussi *rapaces* ou *accipitres* sont des animaux vigoureux, au vol puissant, au bec crochu, aux pieds armés de serres recourbées.

RAPACES NUISIBLES

AIGLE. A tout seigneur tout honneur, commençons donc par l'aigle, qui est le roi des oiseaux les plus nuisibles, ce qui ne veut pas dire qu'il est le plus nuisible des rois. Les épithètes de royal, d'impérial que l'on ajoute à son nom pour désigner certaines espèces, rappellent le haut rang où il a été élevé parmi tous les oiseaux. Mais le cultivateur ne doit point se placer à ce point de

vue; il doit considérer l'aigle comme le mortel ennemi de ses troupeaux et du gibier qui peuple sa propriété. C'est un voisin d'autant plus à craindre qu'il est presque impossible d'aller l'attaquer dans son aire; il faut se contenter



Aigle.

de le saluer d'un coup de fusil chaque fois que l'on le trouve à portée.

ORFRAIE. L'orfraie ou *pygargue* ressemble aux aigles. Telle est sa force qu'on l'a vu enlever de jeunes enfants. Son bec est assez dur pour briser les os des animaux.



Milan.

AUTOUR. Si le sanguinaire autour se rend redoutable en détruisant des pigeons, du gibier et des petits oiseaux, il est utile en ce sens qu'il fait la guerre aux rats et aux oiseaux de proie moins forts que lui : on le dresse à la chasse comme le faucon.

BALBUZARD ou *aigle pêcheur*. Comme son nom l'indique, ce rapace est l'ennemi du poisson. On doit lui faire la chasse dans les terres basses et maré-



Condor.

cageuses, près des étangs et des lacs poissonneux. On peut, dit-on, le dresser pour la pêche. Le *bateleur*, du cap de Bonne-Espérance, ne diffère pas sensiblement du balbuzard.

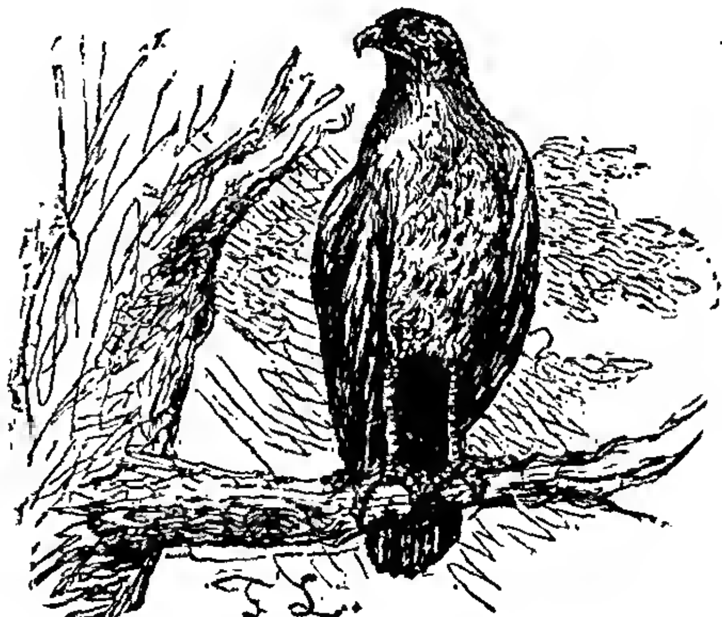


Faucon.

HARPIE. Les harpies ne diffèrent des aigles que par la brièveté de ses ailes. La grande harpie d'Amérique est un des rapaces les plus redoutés; elle enlève des faons et des moutons et ne

semble pas redouter les plus grands quadrupèdes.

Faucons. Ce sont les oiseaux de proie les plus courageux; la fauconnerie leur a donné le nom de *nobles*, par opposition au nom d'*ignobles* donné à



Buse.

ceux que l'on ne peut employer à poursuivre le gibier, à cause de leur indocilité ou de leur faiblesse.

Le plus connu, le *faucon pèlerin*, devient des plus nuisibles dans nos parcs à gibier; il y détruit les faisans, les lièvres, les lapins, les perdrix. Il faut



Balbusard.

donc lui faire une chasse à outrance. On le reconnaît à la large moustache triangulaire et noire qu'il porte sur la joue.

La *crécerelle*, non moins connue est commune dans nos provinces, dans les anciens châteaux et dans les tours abandonnées. Elle détruit des centaines

d'oiseaux et des centaines de souris, ce qui fait qu'il y a compensation dans le bien comme dans le mal; cependant nous la classons parmi les oiseaux auxquels on peut toujours envoyer du plomb.



Épervier.

L'*émérillon* et le *lanier*, rapaces de petite taille, chassent les grives et les alouettes.

Épervier. Il est facile à reconnaître à son plumage sombre et varié. Grand ennemi du gibier à poil et à plume, il



Crecerelle.

peut être dressé à la chasse, mais c'est un voisin dangereux.

RAPACES UTILES

Vautours. Ces oiseauxse font recon naître par une tête petite,un cou dénudé

des ongles peu crochus, un bec long, courbé à l'extrémité, des yeux à fleurs de tête. Tout en eux inspire la répulsion et le dégoût; leur stupidité et leur gloutonnerie, leur font rechercher les chairs corrompues dont ils débarrassent les endroits inhabités. C'est sous ce rapport seulement que les vautours se rendent utiles.

Les *griffons* ou *gypaëtes* sont les plus grands des rapaces de l'ancien monde; ils attaquent les enfants et ne dédaignent pas la chair des cadavres.

Dans le nouveau monde, on trouve le *condor* ou grand vautour des Andes, l'oiseau qui s'élève le plus haut dans les airs, d'où il descend avec un bruit terrible.

L'Amérique du Sud possède l'*uruburu*, ou roi des vautours qui se fait respecter et même aimer en venant dans les rues consommer les immondices.

Milan. Moins laid que le vautour, le milan n'est pas moins utile, en raison de la grande quantité de rats, de mulots, de reptiles, d'insectes et de taupes qu'il détruit. On lui reproche, avec raison de s'attaquer au gibier. Il vient jusque dans les basses-cours enlever les jeunes canards et les poussins. Mais ces faits assez rares ne nous paraissent pas suffisants pour mériter sa proscription.

Serpentaire. Ce rapace que l'on appelle aussi *Secrétaire* et *Messager*, habite le cap où il se rend utile en faisant la guerre aux serpents les plus venimeux.

Bondrée. Cette espèce de milan est de la grosseur d'une buse; elle vit de grenouilles, de mulots, de lézards, de chenilles et d'insectes. C'est donc un oiseau utile au premier chef et pourtant on l'a presque détruite en France, où est elle aujourd'hui très-rare.

Busard. Il diffère de la buse par des tarses plus élevés et par une espèce de collier que forment ses plumes de chaque côté du cou. Il se fait redouter des autres oiseaux de proie qui fuient à son approche. Sous ce rapport seulement il se rend utile; car il détruit en quantité des oiseaux et du gibier de toute sorte. Sa destruction, aujourd'hui presque accomplie, est donc au moins indifférente.

Buse. Tous les oiseaux de proie qui chassent pendant le jour sont plus ou moins nuisibles, sauf la buse dont la nourriture se compose principalement de reptiles, de mulots, de souris et de taupes. Elle ne s'abat sur le gibier, sur les pigeons, sur les passereaux ou sur la volaille que quand la neige épaisse couvre la campagne. Elle mange jusqu'à quarante souris et mulots par jour. On estime qu'elle en consomme de six à huit mille par an. Elle a le vol bas et planant; elle chasse le long des bois, des haies ou des sillons.

Les buses diffèrent entre elles par la couleur de leur plumage tantôt noir, tantôt d'un brun clair et d'un blanc jaunâtre marqué de fauve, mais toutes ont la tête grosse, le bec court et comprimé, des ailes un peu courtes et n'arrivant pas jusqu'à l'extrémité de la queue. La buse *commune* atteint jusqu'à 70 centim. de longueur et ses ailes mesurent souvent plus d'un mètre et demi d'envergure. Elle a les pattes jaunes et nues, ce qui la distingue, de la buse pattue, dont les tarses sont emplumés jusqu'aux doigts. Elles arrivent en novembre et repartent pour le nord en avril. La buse *bondrée* se nourrit de chenilles, de guêpes et de larves de coléoptères.

Chouettes. Si les rapaces diurnes sont, en général nuisibles, en revanche, les nocturnes ne comprennent que des espèces utiles. Le seul oiseau nuisible appartenant à ce groupe, est le grand-duc qui détruit beaucoup de gibier.

La plupart de ces chasseurs de nuit vivent dans les bois. Ils ne se mettent en quête qu'au déclin du jour, et prolongent jusqu'au matin la guerre meurtrière qu'ils font aux campagnols et aux autres rongeurs. « Les rapaces nocturnes ont la tête grosse, mais leur crâne épais et composé d'une substance légère, présente de grandes cavités qui communiquent avec une oreille énorme, démesurée, faisant le tour de la tête, renforçant probablement le sens de l'ouïe qui a besoin d'une extrême acuité. Leurs gros yeux dirigés en avant, montrent une énorme pupille par laquelle entrent tant de rayons lumineux que les oiseaux sont éblouis pendant le jour, et que leurs facultés visuelles ne peuvent s'exercer librement que sous la clarté blafarde de la lune ou pendant les lueurs adoucies du

crépuscule. Tout autour des yeux, un cercle de plumes effilées forme une conque légèrement concave, qui permet de voir partout, sans que le bec, comme chez les oiseaux diurnes, gêne le regard. Ces plumes, minces et soyeuses, recouvrent le plus souvent la cire du bec. Les ailes de ces oiseaux, admirablement conformées pour un vol silencieux, sont composées de plumes molles, effrangées, flexibles, appuyant sur l'air sans choc ni sifflement, et procurant un vol absolument muet pour approcher une proie sans défiance.

« Les rongeurs sont leur proie préférée, et en effet ces mammifères ont une vie tout à fait extra-diurne pour la plupart des espèces. Ajoutons-y les reptiles et les gros insectes.

« Affirmons-le donc hautement, crions-le sur les toits : Les rapaces nocturnes sont des amis, des aides, des auxiliaires bénis qu'il faut protéger, encourager, aider à notre tour de tous nos moyens. »

De La Blanchère (*Oiseaux utiles*).

Hulotte ou *Chat-Huant*. La hulotte habite les bois et les maisons en ruines. Elle niche, en avril, dans le creux des arbres. Souvent même elle pond dans le nid abandonné d'une pie ou d'une corneille sur le sommet des arbres. D'autrefois elle s'établit dans la niche d'un écureuil, après avoir fait son repas du propriétaire. Elle fait une consommation vraiment prodigieuse de mulots, de hannetons et de chenilles.

Dans 210 boules rendues par des hulottes, on a compté les restes de 48 souris et mulots, 296 campagnols et rats d'eau, 33 musaraignes, 48 taupes, 18 petits oiseaux et une quantité innombrable de hannetons. La hulotte semble habiter par choix l'est et le centre de la France. Elle s'y montre plutôt l'hiver que l'été. Comme toutes les chouettes, la hulotte a la tête arrondie et dépourvue d'aigrettes.

Effraie. Cette chouette est remarquable par la richesse de son plumage fauve glacé de gris et pointillé de blanc sur le dessus du corps.

Le dessous est blanc ou fauve avec des taches brunes. L'effraie choisit pour résidence habituelle les bâtiments en ruines, les greniers et les tours d'église. Elle niche dans les gravois, et souvent aussi dans les cavités des arbres. Elle nourrit sa couvée d'insectes, de souris et de musaraignes.

Il n'est pas rare qu'elle se loge dans un pigeonnier, mais elle en respecte les habitants, ne leur fait aucun mal et ne touche même pas à leurs œufs.

L'effraie est un des oiseaux nocturnes les plus utiles, elle détruit sans relâche les insectes, les mulots et les campagnols dont la trop grande multiplicité compromettrait souvent les récoltes.

Effraie nyctale ou teugmale. Elle habite les forêts de pins. On l'appelle aussi la *chèvre sauvage* à cause de son cri assez semblable à un bêlement.

Chevêche. C'est une chouette d'une petite espèce dont la taille atteint à peine 0m 24. Elle a les yeux couleur jaune citron. Elle ne craint pas le grand jour, et elle est d'ailleurs moins sauvage que les autres espèces. Elle niche dans le creux des arbres et dans les trous des murailles. Elle parcourt les bois, les vergers, et visite fréquemment les greniers. Elle fait la chasse aux campagnols, aux mulots et aux souris, elle en mange au moins quatre ou cinq par jour. Elle complète sa nourriture avec des hannetons, des sauterelles, des vers et des limaces.

Hiboux. Une aigrette surmontant chaque oreille distingue le hibou de la chouette. Le hibou demeure, l'été, dans les bois. Souvent on le surprend caché sous les ronces à guetter les souris, les mulots et les taupes dont il se nourrit presque exclusivement. Il chasse aussi les insectes. L'hiver il se rapproche des habitations.

Le hibou *moyen duc* pond dans le nid abandonné des ramiers et des corneilles. Ses aigrettes sont composées de six plumes longues, au lieu que le *hibou brachyote* a des aigrettes courtes et formées seulement de deux ou trois plumes. Cette dernière espèce arrive en septembre et repart au printemps pour les régions du Nord, où elle fait sa couvée. Elle habite surtout les lieux marécageux. Les rongeurs et les insectes ne lui suffisent pas; elle détruit aussi les grenouilles et quelquefois les petits oiseaux.

Les *grands ducs* sont tout aussi utiles; mais plus dangereux, parce qu'ils attaquent le gibier à poil et à plumes.

DEUXIEME ORDRE

PASSEREAUX

C'est l'ordre le plus nombreux, mais le moins caractérisé. Les passereaux n'ont pas le bec crochu, ni les ongles



Bondrée.

forts. Leurs jambes sont couvertes de plumes; leurs pieds ne sont pas palmés.



Orfraie.

PASSEREAUX UTILES

CORNEILLE. On confond souvent la corneille avec le vrai corbeau. La corneille a la taille moins forte, le bec plus petit et la queue arrondie.

Elle est omnivore comme le corbeau; elle mange les cerises, les noix, elle détruit, il est vrai, le menu gibier; elle est très friande des œufs de perdrix, mais ces inconvénients sont largement compensés par les incontestables services qu'elle rend à l'agriculture en détruisant une énorme quantité de rats,

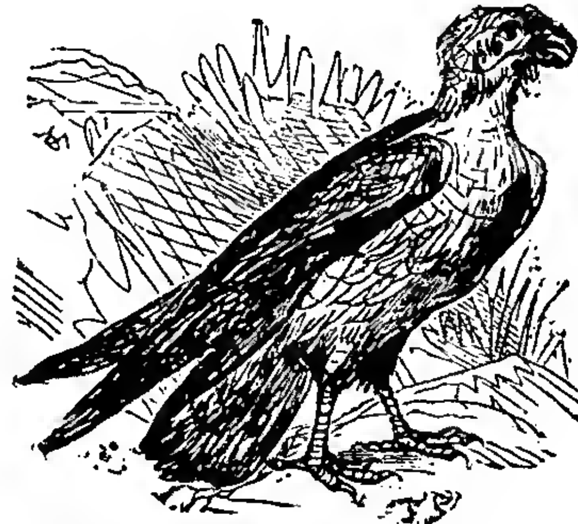


Écorcheur.

de taupes, de vers et d'insectes nuisibles.

La corneille *noire ou corbine* est la plus grosse des cinq espèces de corneille; elle niche dans les forêts.

La corneille *cendrée ou mantelée* n'a



Buzard.

de noir que la tête, les ailes et la queue, le reste du plumage est gris cendré. Elle arrive en octobre et disparaît en mars. Ses habitudes sont celles de la corneille noire; elle se rapproche des habitations et s'établit quelquefois dans les clochers et dans les combles des vieilles maisons.

Elle fait, comme la corbine, la chasse

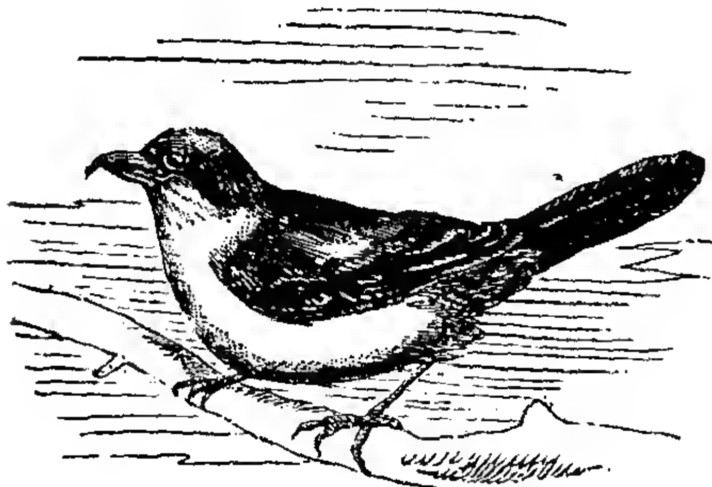
aux grillons, aux taupes, aux mulots et aux vers.

La *corneille freux* ou moissonneuse est entièrement noire comme la corbine. « Les freux se réunissent à l'arrière-saison en troupes innombrables, elles deviennent alors très-désagréa-



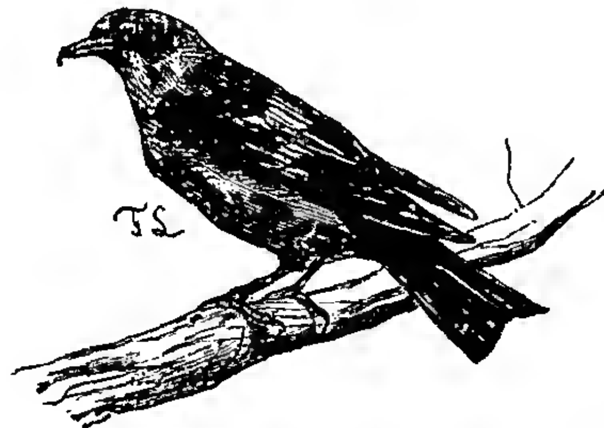
Choucas.

bles si elles ont élu domicile dans le voisinage des habitations, à cause de leurs clameurs continuelles. Dans les jardins, ces corneilles égorgeront de temps en temps un petit oiseau et déroberont plus d'un beau fruit; dans les champs, elles savent fort bien déterrer



Pie-Grièche.

les semences au moment de la semaille; mais à côté de ces méfaits, quels immenses services ne rendent-elles pas? Ces oiseaux sont les meilleurs destructeurs des vers blancs, des limaces, des mulots et des campagnols; ils suivent le laboureur pour prendre et dévorer tous les petits animaux que la charrue fait apparaître; quand la saison est plus avancée, ils s'acharnent après les hannetons. A cet effet, ils se rendent sur un arbre où ces insectes sont nombreux, balancent les branches par les mouvements de leur corps et de leurs ailes, afin de faire tomber les hannetons à terre où ils vont ensuite les ramasser.



Gobe-mouche.

« Il y a quelques années, plusieurs localités de la France furent visitées par des nuées de sauterelles, qui menacèrent d'envahir une grande partie de la végétation des champs. Mais les freux arrivèrent par centaines des environs, et les sauterelles furent bientôt exterminées. Naumann dit avoir vu des années où les campagnols étaient tellement nombreux que l'on pouvait craindre la perte totale des récoltes:



Mésange charbonnière.

mais qu'alors aussi les buses, les chouettes, les corneilles et surtout les freux arrivèrent en quantité pour purger l. pays de cette plaie. »

(Alp. Dubois.)

(*Animaux utiles de la Belgique*).

Le *choucas des clochers* est une corneille beaucoup plus petite que les autres espèces. Son plumage est noir varié de cendré. On le rencontre fréquemment près des habitations. Il niche volontiers dans les vieux bâtiments. Il cherche les vers, les limaces, les larves, les chenilles, les souris et les campagnols.

A la famille des corneilles, se rattache le *rollier* ou perroquet d'Allemagne, qui traverse nos plaines en mai et en septembre. C'est un grand destructeur d'insectes.

HIRONDELLE. Les hirondelles, connues et aimées de tout le monde appartiennent, comme les martinets, les engoulevents, et les gobe-mouches, à la tribu des passereaux - fissirostres qui est caractérisée par un bec grêle et faible, s'ouvrant jusqu'au dessous des yeux, mais dont la forme varie considérablement suivant les genres. Tous ces oiseaux cherchent leur nourriture et vivent uniquement d'insectes ailés qu'ils saisissent au vol. Une hirondelle en détruit plus de 300 par jour, soit au moins 50,000 pendant son court séjour chez nous. Elle détruit les mouches, les cousins, les moustiques, les teignes qui ravagent les champs et les jardins, et qui incommodent et harcèlent l'homme.

Hirondelle de cheminée. On l'appelle aussi hirondelle rustique. Elle fait son nid sous les corniches, contre les cheminées, sous les hangars, etc. Elle a la gorge brun marron, le collier noir, le ventre roux. Son vol est rapide. La femelle pond en mai.

Hirondelle de fenêtre. Ventre blanc, dessus du corps d'un bleu noir. Elle maçonne toujours son nid en dehors des habitations, mais toujours dans l'encoignure d'une fenêtre, ou sous une corniche, ou contre la poutre d'un auvent; il lui faut une place où le nid soit abrité par en haut. Elle ne s'attaque pas aux mouches à aiguillon.

Hirondelle des rivages. Gorge et ventre blancs, le reste du plumage gris brun. Queue peu fourchue. Elle habite les hautes berges sablonneuses qui bordent les rivières, elle y creuse des pieds et du bec une galerie d'au moins 80 cent. de profondeur; et c'est au fond de ces trous qu'elle place son nid composé de plumes et d'herbes sèches.

Hirondelle de rocher. Pattes nues, plumage gris en dessus, blanc et un peu roux à la gorge, queue non fourchue tachée de blanc. Elle habite les gorges solitaires des Alpes et des Pyrénées.

Martinet. A première vue, le martinet ressemble à l'hirondelle noire. Mêmes formes, même bec court, plat et fendu jusqu'au dessous des yeux. Mais là s'arrête la ressemblance. Le martinet possède des ailes plus longues, son vol est plus rapide, et ses pattes courtes, emplumées, ses ongles crochus, acérés, dirigés en avant, sont construits de telle sorte que le malheureux oiseau ne peut plus se relever quand par accident il tombe à terre. Il niche dans les trous au sommet des vieux édifices ou des rochers inaccessibles. Il y fait son nid avec les brins d'herbe sèche, les plumes, la paille et le chanvre qu'il enlève aux nids des hirondelles et des moineaux. Il chasse matin et soir, jamais la nuit. Il se nourrit principalement de mouches, de papillons, et d'autres petits insectes qu'il happe au vol. Il chasse haut; on le voit rarement effleurer le sol à la façon des hirondelles. Si l'on s'en rapporte aux observations faites par Spallanzani, le martinet aurait la vue assez perçante pour apercevoir distinctement une fourmi ailée à plus de cent mètres de distance.

Le martinet noir paraît tous les ans dans nos contrées dès les premiers jours de mai, il repart régulièrement à la fin de juillet, on n'en voit plus un seul au commencement d'août.

Martinet des Alpes. C'est une espèce à ventre blanc qui se plaît le long des rivières, et dans les montagnes du Dauphiné et de la Savoie. Il se montre aussi dans les Pyrénées, mais seulement à la fin du printemps.

ENGOULEVENT. Il fait partie du groupe des hirundinés, mais il ne chasse que la nuit. On le désigne par les noms de *tette chèvre*, hirondelle *à queue carrée*, crapaud volant, peut-être à cause de son cri qui est plaintif et trois ou quatre fois répété; on l'appelle aussi *cochebranche* parce qu'il a l'habitude, quand il perche de se poser en long sur la branche.

Le grand jour lui fatigue la vue qu'il a très-sensible.

Aussi se tient-il caché au plus épais des fourrés jusqu'à l'heure du crépus-

cule où il commence à chasser. Il recherche alors les clairières, les vignes, et les terrains vagues.

Il se nourrit de papillons de nuit; il engloutit également les hannetons, les guêpes et les mouches. Son bec grêle et faible, mais démesurément fendu jusqu'aux yeux, secrète à la partie supérieure un liquide assez visqueux pour engluer les insectes et les retenir attachés. L'engoulevent est moins commun dans le Nord que dans le Midi. Il arrive en avril et repart en octobre pour l'Afrique.

Gobe-Mouches. Le gobe-mouches est un petit oiseau qui arrive en avril et émigre en septembre. Il s'établit dans les bois et dans les vergers où il fait la guerre aux insectes. Il les poursuit au vol et revient prendre son poste de guetteur sur l'arbre ou sur le buisson d'où il s'était élancé pour les saisir. Il se pose rarement à terre. Les principales espèces sont le gobe-mouches gris et le gobe-mouches noir qu'on appelle aussi becfigues.

L'Amérique possède un charmant gobe-mouches, qui est la *moucherolle*.

Loriot. Le loriot, au plumage d'un jaune doré, avec les ailes et la queue en partie noires, se montre chez nous en avril et s'en va passer l'hiver en Afrique. C'est le grand échenilleur de nos vergers. Il fait la guerre à tous les insectes, aux vers et aux papillons. Le seul défaut qu'on peut lui reprocher, c'est d'aimer trop les cerises. Il ressemble beaucoup, sous ce rapport, à l'étourneau vulgaire ou sansonnet qui ne les épargne guère.

Etourneau. L'étourneau peut être compté parmi les plus terribles ennemis des insectes. Une famille de sansonnets détruit en moyenne par jour 360 limaces, chenilles ou vers. Il ne quitte pas les prairies et les lieux humides entre bois. On le voit souvent voltiger autour des bœufs et des moutons qu'il délivre des mouches qui les assiégent.

Traquet. Les traquets sont de petits oiseaux qui vivent dans les lieux incultes et pierreux ; quelquefois on les rencontre dans les terres labourées. Leur nourriture se compose d'insectes, de mouches, de larves et de chenilles. Les principales espèces sont le *traquet motteux* qui arrive en avril et repart en septembre, et se fixe dans les montagnes des bords de l'Ourthe et de la Meuse ; le *traquet terrier* qui arrive en mars et émigre en octobre, et qui niche dans les prés ou dans les tas de fagots; le *traquet rubicole* qui arrive en avril et émigre en septembre. Il séjourne dans les bruyères et sur les montagnes arides. Il est assez commun dans les Ardennes.

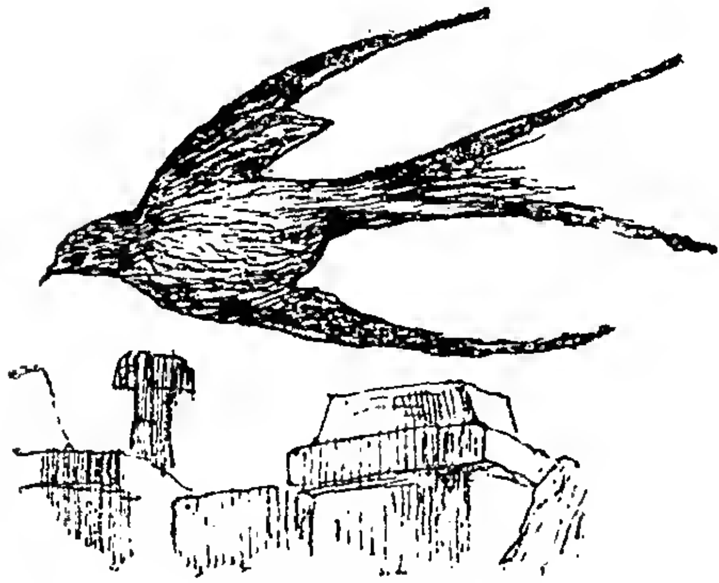
Becs-fins. « La grande division des oiseaux appelés en général *becs-fins*, détruisent une quantité incroyable d'insectes sous leurs divers états. Ce sont les bergeronnettes, les traquets, les rouges-queues, les rouges-gorges, les rossignols, les accenteurs, les fauvettes, les pouillots, les troglodytes et les roitelets. Ces innocents petits oiseaux purgent nos jardins, nos prés et nos bois des ennemis de nos cultures et remplissent nos bosquets de leur chant gracieux et varié. Presque tous nous quittent pendant la mauvaise saison, lorsque le manque d'insectes les force à émigrer vers le Sud. Il ne nous reste que le troglodyte, le roitelet, le rouge-gorge et l'accenteur qui bravent les frimats et butinent frugalement les œufs d'insectes déposés sur les plantes. Ils complètent leur nourriture au moyen de cousins, de vermisseaux et de petites grenailles sauvages.

« Si un cultivateur pensait à la quantité de chenilles que dévorent tous les petits oiseaux que nous venons de nommer, jamais il ne permettrait à ses enfants de les dénicher. Chacun de ces petits chanteurs a sa nourriture particulière attachée à telle famille de larves ou d'insectes. La *bergeronnette* poursuit ceux qui courent à terre dans les allées et les pâtures, le tarin butine dans les prés humides ; le traquet poursuit la pyrale des vignobles, le troglodyte explore le toit des cabanes et les monceaux de fagots; le rouge-queue veille sur nos maisons, le grimpereau et la sittelle parcourent les troncs d'arbres; les mésanges en troupes nombreuses, circulent d'arbre en arbre dans les vergers, les autres becs-fins chanteurs sont dans les taillis et les haies, tous sont occupés à sauver nos semis et nos récoltes, et nous leur laissons faire une guerre d'extermination. »

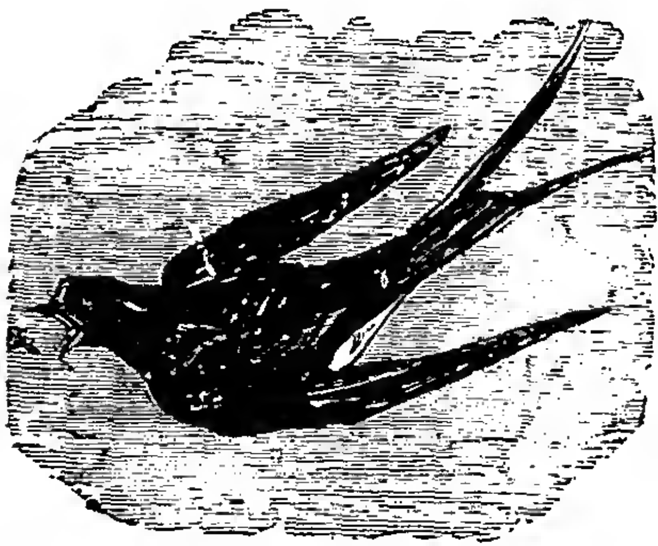
(Joigneaux.)

Fringilles. Les petits oiseaux qu'on

appelle *gros-becs*, sont classés dans l'ordre des fringilles: tels sont les bruants, les pinsons, les becs croisés, les moineaux, les linottes, les verdiers, les chardonnerets, les tarins, les bouvreuils et les cabarets. Les uns sont sédentaires, les autres sont voyageurs. La plupart nous arrivent en mars ou en avril pour émigrer en automne. Quelques espèces, le tarin et le pinson d'Ardennes se montrent en automne et repartent en avril. Les gros-becs sont à la fois insectivores et granivores; les méfaits dont ils peuvent se rendre coupables dans les champs de blé, dans les chenevières et sur les arbres fruitiers sont compensés, et au-delà, par la destruction d'une quantité considérable de larves et d'insectes. La chasse des fringilles est autorisée par la loi qui les comprend, avec les alouettes, les becfigues et d'autres oiseaux, sous la même dénomination d'oiseaux de passage. Le bruant-ortolan est recherché comme un mets délicieux. Nous reparlerons des gros-becs dans la série des oiseaux chanteurs.

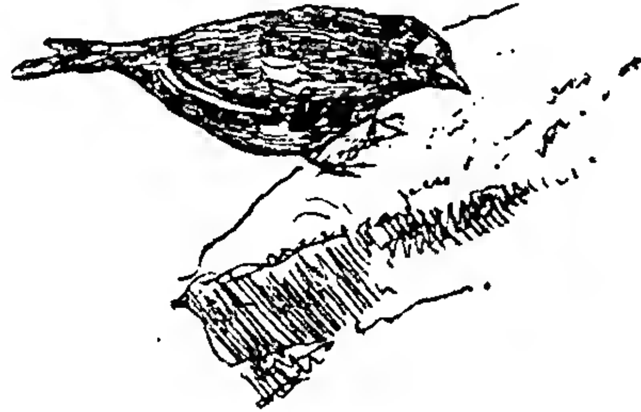


Hirondelle.

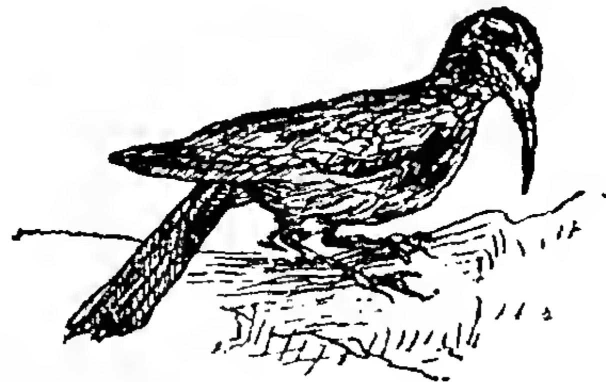


Martinet.

Moineau. Les deux espèces sont le moineau *domestique* qui est répandu partout, et le *moineau friquet* qu'on rencontre seulement à la campagne et dans les bois. Quels que soient les dégâts commis çà et là par le moineau, pillard de sa nature, c'est néanmoins justice de le considérer comme un des oiseaux les plus utiles, car il est un des plus ardents au travail de l'échenillage. On estime qu'une couvée de moineaux consomme, chaque semaine, plus de 3,000 larves, chenilles, hannetons, sauterelles et autres insectes. Ce n'est pas seulement quand il nourrit ses petits, qu'il rend des services, c'est toute l'an-



Moineau.



Grimpereau.

née. On ne saurait le détruire, sans risquer de compromettre une grande partie des récoltes.

Pics. « Les pics forment un groupe d'oiseaux bien facile à reconnaître. Ils ont le bec fort, droit, à pointe acérée ; la langue longue et très-extensible ; la queue formée de pennes raides, flexibles et pointues, les tarses courts et forts, les doigts longs et armés d'ongles très-grands, acérés et recourbés.

« Conformés de cette manière, les pics ont toutes les facilités pour se cramponner et grimper aux arbres les plus droits; leur queue les soutient et les empêche de glisser ; leur bec vigoureux et tranchant leur permet de fendre les écorces; leur langue gluante et extensible, sait pénétrer dans les trous et crevasses et suivre les détours du couloir que parcourt un insecte. Tous les pics se nourrissent d'insectes, de fourmis, de larves et de chenilles ; pendant l'hiver ils recherchent les graines de mélèze, de sapin et de quelques autres arbres.

« Les pics doivent être considérés comme des oiseaux très-utiles; ils le sont d'abord parce qu'ils détruisent des quantités énormes d'insectes et de larves nuisibles, ensuite parce qu'ils font des trous dans lesquels vont nicher les mésanges et d'autres oiseaux insectivores. On répondra peut-être à celà, que c'est justement par les trous qu'ils creusent dans les arbres que les pics deviennent préjudiciables. Mais l'on ne doit pas perdre de vue que ces oiseaux n'entament que les arbres malades ou attaqués par les scolytes ou d'autres insectes xylophages. Un pic ne frappera qu'à une place rongée par les insectes ou pourrie par les infiltrations d'eau : dans les deux cas, il est certain de trouver une quantité d'insectes. Il ne peut creuser des trous profonds que dans les endroits pourris; il est bien rare qu'il empiète sur le bois sain, que son bec a de la peine à entamer.



Merle d'eau.

« Les scolytes et les autres xylophages ne creusent d'abord leurs galeries que dans un très-petit espace de l'arbre ; ces galeries s'étendent de plus en plus, à mesure que la féconde population d'insectes augmente : c'est comme une tache d'huile dont la circonférence s'élargit continuellement. Mais le pic vient bientôt sonder la plaie et arrêter le mal ; vite, il enlève l'écorce sur toute la partie malade, dévore les insectes, arrache les larves de leur berceau, creuse le bois pour atteindre celles qui

sont logées trop profondément, et continue ainsi son travail jusqu'à la destruction de cette légion de mineurs; l'arbre est sauvé. On ne saurait donc assez répéter que les pics sont les oiseaux les plus indispensables de tous les hôtes ailés des forêts. »

(Alph. DUBOIS.)

On compte d'assez nombreuses espèces de pics, les unes de passage, les autres sédentaires et communes dans les bois et les jardins, comme le pic épeiche et le pic vert ou bec bois qui fait une guerre sans relâche aux fourmis.

TORCOL VULGAIRE. Cet oiseau a quelque analogie avec le pic, mais il n'est pas conformé pour grimper le long des arbres. Il ne fait que s'y cramponner pour fouiller l'écorce. Son nom lui vient de ce qu'il peut tourner la tête en tous sens. Il se nourrit de chenilles, de larves et d'insectes, et surtout de fourmis.

SITELLES. Ces petits oiseaux grimpent aux arbres comme les pics et se suspendent aux branches à la façon des mésanges. Ils sont d'ailleurs insectivores et granivores, comme elles. Ils détruisent quantité d'araignées, de pucerons, de larves et de vermisseaux; ils mangent les baies, et à défaut de graines de hêtre ou de tilleul, ils recherchent volontiers le blé, l'avoine et surtout le chènevis.

La sitelle est connue communément sous le nom de *torche-pot*, de grimpereau bleu ou de pic bleu.

GRIMPEREAUX. Ils fouillent de leur bec grêle et pointu les troncs d'arbres le long desquels on les voit grimper tantôt en ligne droite, tantôt en spirale, cherchant des larves et différents insectes. Le grimpereau familier est sédentaire.

PIPIS ou FARLOUSES. Les espèces les plus connues sont le pipi des prés ou farlouse, le pipi des arbres ou cujelier, et le pipi des champs ou rousseline. Ils arrivent en avril et repartent en septembre. Leur nourriture consiste principalement en insectes, larves, chenilles et vers. Ils mangent peu de graines. Ils sont fort utiles dans les champs, dans les jeunes taillis et dans les jardins potagers. Ils aiment tous les endroits humides. Le pipi des prés court et voltige au milieu des herbes, le pipi des champs se tient de préférence dans les lieux incultes et pierreux. L'un et l'autre se posent rarement sur les arbres, tandis que le cujelier habite les taillis.

HOCHEQUEUES et *Bergeronnettes*. On les appelle aussi lavandières, et on les distingue en hochequeues gris, hochequeues boarules et hochequeues jaunes ou bergeronnettes printannières. Tous ces oiseaux vivent uniquement de vers, de larves et d'insectes terrestres et aquatiques. On les rencontre dans les champs fraîchement labourés et dans les prairies. Ils recherchent les troupeaux, fréquentent les lavoirs et se rapprochent des habitations. L'espèce boarule aime particulièrement les collines et les montagnes boisées qui bordent un cours d'eau. Elle est sédentaire en Belgique.

TROGLODYTE. Les troglodytes sont, avec les pouillots et les roitelets, les plus petits des oiseaux d'Europe, ils vivent dans les haies, et aiment à se fixer dans le voisinage des habitations. Toujours sautillants de branche en branche ils sont sans cesse à la recherche des insectes, des larves, des chenilles et des araignées. On doit les classer parmi les oiseaux les plus utiles. Un seul troglodyte mange par an des millions d'œufs d'insectes, de larves et d'insectes parfaits. Une couvée de troglodytes consomme en quinze jours 9 à 10,000 chenilles.

POUILLOT. Les espèces les plus connues sont le *pouillot fetis* qui arrive aux premiers jours de mars et nous quitte en octobre; le pouillot *rousset*, désigné sous le nom de *roussette*, qui arrive un peu plus tard, le pouillot *sylvicole* ou *siffleur* qui arrive en mai et émigre dès le mois d'août; le pouillot *bonelli* ou *natterer* qui ressemble au siffleur. On les rencontre dans les bois et dans les vergers. Ils vivent de chenilles, de larves et d'insectes qu'ils dénichent sous les feuilles et sur les branches. Ils saisissent les mouches au vol.

ROITELET. Les roitelets recherchent avidement les larves de fourmis, les œufs de papillons, les pucerons et les petites chenilles. Dignes émules des troglodytes, ils les surpassent dans leur consommation d'œufs de papillons. L'espèce la plus commune est le roitelet huppé qui arrive au commencement

de l'automne et nous quitte en avril pour les pays du nord.

Le roitelet à *triple bandeau* s'établit de préférence dans les forêts de pins et de sapins.

HUPPE. On ne connaît en Europe que la huppe vulgaire, oiseau essentiellement insectivore et qui est très-friand de sauterelles, de fourmis et de larves de hannetons.

COUCOU. Il habite les forêts, parfois il vient rôder dans les vergers et les jardins. Il rend les plus grands services car il se nourrit exclusivement de vers, de mouches, de larves et de chenilles velues.

MÉSANGES. « Les mésanges habitent où il y a des arbres pour les porter. On les voit sans cesse en mouvement, grimper ou se pendre aux rameaux dont elles visitent chaque feuille pour y prendre les insectes, les larves ou les œufs de papillons dont elles se nourrissent. Elles recherchent également, à défaut d'insectes, des baies à pépins, des graines de conifères et d'autres arbres; mais l'on ne doit pas s'effrayer en les voyant, dans les vergers, grignoter aux bourgeons, car c'est le plus souvent parce que le bourgeon renferme de petites larves.

« Pour donner une idée des bienfaits que nous rendent les mésanges, il suffit de citer quelques chiffres.

« M. Koltz avance qu'on a calculé qu'une mésange consomme 300,000 œufs d'insectes par an. M. Tschudi rapporte qu'en quelques heures, une mésange nonnette nettoya environ 2,000 pucerons qui infestaient un rosier. Un couple de mésanges arrive à donner à leurs petits, en vingt-et-un jours, au moins 40,000 chenilles, larves et insectes. Suivant M. de la Blanchère, une mésange bleue mange par jour, d'après sa conduite en captivité, 15 gr. d'œufs de papillons, ce qui fait environ 20,000 œufs qui ne donneront pas de chenilles. M. de la Blanchère arrive ainsi au nombre fabuleux de 6 millions 1/2 d'œufs, ou à une quantité correspondante en poids de pucerons, larves et chenilles, pour le besoin annuel d'une mésange. Une seule famille fait une consommation de plus de 24 millions d'insectes par an. Si ces chiffres donnés par M. de la Blanchère, sont un peu exagérés, ils ne le sont guère de beaucoup, car sans les mésanges, que deviendraient les arbres fruitiers et d'agrément? Ils seraient bien souvent effeuillés par les chenilles, et alors adieu les beaux fruits. Dans plusieurs pays, où l'on sait apprécier les mésanges, on fait des nids artificiels pour les attirer... Il suffit d'une nichée de mésanges pour obtenir la destruction complète de tous les insectes qui dévastent les arbres d'un jardin. » (Alph. DUBOIS).

La mésange charbonnière, la mésange noire ou petite charbonnière, la mésange à longue queue, la mésange bleue sont communes dans les bois, les vergers et les jardins.

La mésange huppée ne prend pas les insectes au vol, elle se nourrit de leurs œufs et de larves attachés aux arbres.

Elle habite les forêts de pins. Elle ne mange des graines qu'à defaut d'œufs d'insectes.

La mésange des marais ou nonnette se fixe dans les bosquets et les vergers, le long des cours d'eau.

L'Angleterre possède des mésanges à moustaches qui forment de petites républiques.

RUBIETTES. Les *rouges queues*, le *gorge bleue*, le *rouge gorge* et le *rossignol* composent le genre des rubiettes.

Ils arrivent au printemps et repartent en octobre.

Ce sont d'infatigables chanteurs, ils charment nos loisirs, et, outre cela, nous rendent les plus grands services.

Les rouges queues poursuivent avec acharnement les insectes et surtout les mouches qui constituent leur nourriture préférée. Il forment deux espèces : le *rouge queue des murailles* qui voltige dans les bosquets, autour des habitations, et le rouge queue *tethys* qui se tient sur les toits. Tous deux très-défiants, ils ne se laissent pas approcher.

Le *gorge bleue* passe sa vie à terre; il est sans cesse à courir dans les herbes, le long des fossés et des marais; il visite également les sillons et les plates-bandes des jardins, car il aime surtout les larves et les vers. Il arrive en avril, il est déjà parti quand les premiers froids se font sentir. On le retrouve en Egypte, dans l'Inde et dans la Chine.

Le *rouge gorge* est sédentaire; les bois et les jardins forment son domaine. Il s'établit dans les buissons, et, toujours chantant, va, vient à la recherche des araignées, des petites limaces, des larves et des vers. En hiver, il butine les baies et se rapproche des habitations.

Le *rossignol*, dont le chant harmonieux n'est surpassé par celui d'aucun autre oiseau, nous arrive en avril. Il disparaît au commencement d'octobre pour aller visiter l'Afrique et l'Asie. Il coopère activement à l'échenillage des bois et des jardins. Il détruit aussi des quantités considérables de vers, de larves et de fourmis.

Fauvettes. Les fauvettes se divisent en d'assez nombreuses espèces, la plupart amies des longs voyages. Tout le monde connaît la fauvette à *tête noire*, la fauvette *des jardins*, la fauvette *babillarde* qui habitent indifféremment la lisière des bois et les jardins; puis la fauvette *épervière* qui se loge en pleins bosquets, et la *fauvette* grisette habituée des petits taillis et surtout des champs de fèves et de colza. Toutes arrivent au printemps et repartent en septembre ou en octobre.

La fauvette aime les cerises, les groseilles, les framboises, et les baies du sorbier, mais elle aime davantage les chenilles, les chrysalides, les papillons, les larves et les araignées. C'est par milliers que se comptent les insectes nuisibles dont elle fait sa nourriture ordinaire. On a tort de la détruire ou de la garder captive, car elle se rend fort utile. Mais les services qu'elle peut rendre n'empêcheront pas qu'elle soit toujours recherchée des oiseleurs pour sa gentillesse et son chant mélodieux.



Œufs farcis

Alouettes. L'alouette mange des graines et des vers. Les larves des taupins et les mouches, nommées cécidomyes, qui infestent les blés trouvent en elle une ennemie acharnée. Sans sa présence, sans le secours qu'elle apporte au laboureur, les récoltes seraient souvent détruites. Mais l'alouette a le tort de bien chanter et de fournir un mets délicat. Aussi on lui fait une guerre sans pitié.

L'alouette des champs est sédentaire; l'alouette huppée ou cochevis, et l'alouette des bois, qu'on désigne sous le nom de *lulu* sont voyageuses.

L'alouette lulu est la seule qui se pose sur les arbres.

Calamoherpiens. Les calamoherpiens vivent au milieu des joncs et des roseaux, dans les marais et au bord des rivières. On les désigne généralement sous le nom de *rousserolles*.

Le rousserolle *turdoïde* ou *grive de rivière* fait une guerre incessante aux

cousins, aux larves, et à quantité d'insectes nuisibles. Il est souvent occupé à chercher au bord de l'eau de petits mollusques pour lesquels il a un goût très-prononcé. Son nid est admirablement construit et se trouve toujours parmi les roseaux ou au milieu des hautes herbes.



Loriot.

Le rousserolle *des marais* établit de préférence son nid dans les buissons, sous un saule et souvent même dans les seigles.

Le rousserolle *des roseaux* plus roussâtre que le précédent, conserve toutes les habitudes de la grive de rivière.

Ces trois espèces de rousserolle ne



Rollier.

demeurent dans nos contrées que d'avril au commencement de septembre. Le rousserolle *phragmite* part le dernier, en octobre.

Accenteurs. L'accenteur mouchet ou *traine-buisson* est un oiseau sédentaire qui fait une énorme consommation de petits coléoptères et de leurs larves. L'hiver, il se nourrit de graines qu'il avale sans les broyer.

Contrefaisant. L'hypolaïs-contrefaisant habite les jardins et les bois, près des cours d'eau. Il arrive vers le milieu d'avril et reprend son vol pour l'Afrique, dès le mois de septembre. Il se nourrit de mouches, d'insectes et de

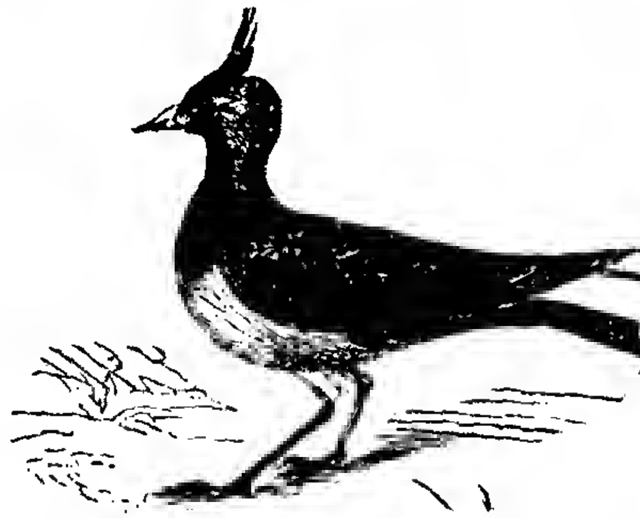


Merle.

petits colimaçons; il pille de temps en temps les groseillers, mais il ne devient nuisible que dans les endroits où l'on élève des mouches à miel dont il est avide.

PASSEREAUX NUISIBLES

Corbeau. Le corbeau est trop carnivore pour être classé parmi les oiseaux



Vanneau.

utiles. Quand les chairs en décomposition ne lui suffisent pas, il s'attaque aux petits animaux, et, à leur défaut, il se jette sur les fruits et sur les graines. Sa voracité doit donc le faire proscrire; mais cette proscription ne doit pas s'étendre à la corneille qu'il faut savoir distinguer et reconnaître.

Pie. De même que le corbeau, la pie est omnivore, et, comme lui, elle possède une disposition particulière à dérober et à cacher les objets brillants qui attirent son attention.

Elle fait une grande consommation de graines, et c'est sous ce rapport qu'elle se rend nuisible. La pie du nord de l'Afrique porte le nom de *musophage*.

Pie-grièche. Quoique grosse à peine comme une grive, la pie-grièche doit être mise au rang des oiseaux de proie les plus sanguinaires. Elle s'attaque à tous les petits oiseaux. L'espèce à laquelle on donne le nom d'*écorcheur*, contrefait jusqu'à un certain point le cri et le ramage des oiseaux; et il est rare que quelque oisillon ne vienne pas imprudemment s'engager dans le buisson où s'est dissimulé son ennemi.

Une seule espèce est plutôt utile que nuisible, c'est celle du *bagadais* ou pie-grièche du Sénégal, qui se nourrit presque exclusivement d'insectes.

CHANTEURS INDIGÈNES

Étourneau ou *sansonnet*. Son plumage est noirâtre à reflets pourpres et verts. Les plumes de la queue sont bordées de roux; la tête, le cou et l'abdomen sont mouchetés d'un blanc roussâtre et argenté. Le bec du mâle est plus jaune que brun; la femelle, au contraire, a le bec un peu brun, mais son plumage est moucheté de plus de blanc.

A l'état libre, l'étourneau vit par familles qui, surtout à l'automne, s'assemblent en troupes nombreuses dans les champs et les prairies. On les prend avec des filets qu'on amorce de raisins ou de cerises, et qu'on dispose parmi les roseaux où ils s'abattent le soir.

Les variétés les plus recherchées sont l'étourneau panaché à tête blanche, le blanc, le blanc à tête noire et le gris cendré.

L'étourneau est gai, vif, enjoué et docile. Il se familiarise très-vite. Il apprend aisément à répéter les airs qu'on lui siffle; il imite la plupart des oiseaux, mais il jase et babille plutôt qu'il ne chante. Il est même susceptible de prononcer des mots.

L'étourneau niche dans les trous d'arbres creux, dans les clochers et sous les toitures; son nid grossier se compose de brins de paille, de feuilles sèches et de plumes. La ponte est de quatre à sept œufs, et a lieu deux fois par an. Les œufs sont couleur cendré-vert; les petits qu'on enlève du nid s'élèvent facilement à la brochette. On leur donne du pain blanc imbibé de lait. Ils s'instruisent promptement.

Pris au filet étant adulte, l'étourneau se laisse quelquefois mourir de faim. On l'excitera à manger, en lui jetant, dès qu'on l'aura mis en cage, des vers de farine ou de terre, des larves, des chenilles, du raisin ou des cerises, toutes choses dont il se nourrit quand il est en liberté. Il faut peu de temps pour qu'il oublie sa liberté. Bientôt il mangera de tout : pain, viande, fromage, pâtée, fruits et grains. Donnez-lui une cage suffisamment spacieuse, eau fraîche, abondante où il puisse fréquemment se baigner et se désaltérer.

Pris très-jeune dans son nid, l'étourneau oublie son cri naturel, peu agréable, et il devient facile de commencer son éducation. Il faut le nourrir, jusqu'à ce qu'il soit emplumé, avec du cœur de mouton coupé en petites lanières minces et longues à peu près comme des chenilles. Il prononce facilement des mots et répète avec fidélité des airs de serinette. Il ne se reproduit pas en captivité.

Merle. Le merle est de la grosseur de la grive; les uns ont le bec noir, d'autres l'ont jaune. Il y a même une variété blanche, ce qui est un cas d'albinisme.

Le merle est tout noir, et un peu moins gros que la femelle. Celle-ci est toujours reconnaissable à son plumage brun-clair sur la poitrine et cendré sur le ventre. On chasse le merle avec une sorte de filet menu et teint en brun qu'on appelle araigne.

Il s'apprivoise promptement. On lui donne des fruits et des insectes dont il assaisonne son principal repas, qui se compose d'une pâtée faite de cœur haché, mie de pain, salade hachée, pomme de terre broyée et farine de maïs. On lui donne, à part, de l'eau pour son bain.

Les jeunes qu'on a dénichés sont nourris de pain blanc imbibé de lait cuit, de vers et d'un peu de chair de bœuf cru.

Le merle siffle parfaitement; son chant est gai, sa voix claire et perçante. Il apprend aussi à dire quelques phrases.

Le *merle d'eau* ou *aguassière* peut être élevé dans une grande volière contenant un bassin d'eau courante, mais il n'a de commun avec le merle que le nom.

Grive. La grive commune s'élève en cage où elle fait entendre un chant très-agréable, surtout au printemps. Prise jeune, elle peut vivre cinq ans en esclavage. On l'élève de la même manière que le rossignol.

Grive musicienne. Plus petite que la grive ordinaire elle a les mêmes allures, les mêmes mœurs, le même plumage. Elle habite les bois qui s'étendent le long des prairies et des rivières. Elle niche toujours à proximité de quelque ruisseau. Elle part à la fin de l'été et on la revoit en mars, dans le même taillis que l'année précédente.

En liberté, la grive se nourrit comme l'étourneau.

Captive, sa nourriture préférée est le gruau d'orge imbibé de lait.

La grive musicienne est recherchée pour la beauté de son chant qui rivalise avec celui du rossignol; de plus, elle se fait entendre le matin et le soir, du printemps à l'automne sans intermittence.

On ne peut conserver que les jeunes grives, prises dans le nid, à moitié elevées. Elles s'accoutument facilement au pain blanc imbibé de lait qu'on leur donne d'abord pour nourriture et auquel on substitue plus tard le gruau d'orge, et une provende variée. Se baigner est un besoin pour elles, il leur faut beaucoup d'eau.

Alouette. A notre article alouette, nous avons parlé des différentes espèces de ces oiseaux. Toutes ces espèces peuvent s'élever en cage, soit qu'on les ait prises au piège, soit qu'on les ait enlevées jeunes de leur nid. Dans ce dernier cas, on commence par les nourrir avec une pâtée de viande finement hachée et de mie de pain en égales proportions. On alterne avec une pâtée de chènevis écrasé, de mie de pain et de cœur de bœuf haché. On peut ajouter à la première pâtée du jaune d'œuf bien cuit. Peu à peu on supprime la pâtée pour la remplacer par des graines, qui finissent par devenir la nourriture exclusive des élèves.

La cage destinée aux alouettes doit être couverte d'une toile légèrement tendue, et non d'un treillage; autrement ces oiseaux, qui cherchent toujours à s'élever perpendiculairement, pourraient se blesser. Aucun bâton ne traversera la cage et celle-ci sera garnie de sable fin et de gazon frais, souvent renouvelé.

Calandre. C'est le nom d'une grosse alouette qu'on élève en cage. On ne la trouve en France que dans les départements du midi. Elle est commune en Italie et en Espagne. Son bec est plus court et plus fort que celui de l'alouette ordinaire. Elle écrase le grain dont elle se nourrit au lieu de le déglutir comme l'alouette, sans le broyer. Le mâle a autour du cou une belle rayure noire qui est brune et moins large chez la femelle.

On la nourrit de grains, de chènevis écrasé, de cresson, de laitue hachée menu. On lui fait une pâtée au pain et au lait cuit avec un peu de carotte râpée et de gruau décortiqué. On lui donne aussi des vers de farine ou des œufs de fourmis.

Habituée à l'état de domesticité, la calandre chante sans cesse; elle joint à un chant très-agréable, la faculté d'imiter d'une façon surprenante le ramage de plusieurs autres oiseaux ou le cri d'un petit enfant, le tic-tac d'un moulin, etc.

Verdier. Le verdier est de la grosseur du moineau franc. Son plumage est vert mêlé d'une légère teinte de cendré. Le haut du ventre et les pattes sont d'un beau jaune. Chez le mâle, le demi-bec supérieur est brun, l'inférieur blanchâtre, les pieds sont couleur de chair, les ongles bruns. La femelle est plus petite, la couleur dominante de son plumage est le cendré. Elle a le bec gris brun, les pieds et les ongles gris.

Le verdier n'a pas de chant, mais il apprend à prononcer quelques mots, il devient familier, et ne manque pas de hardiesse. On l'habitue, comme le serin, à faire l'exercice et le feu de peloton.

Il niche sur les arbres et dans les buissons. Le père et la mère témoignent la plus grande sollicitude pour leur couvée qui se compose ordinairement de cinq ou six petits. La femelle a pour eux tant d'attachement qu'elle se laisse

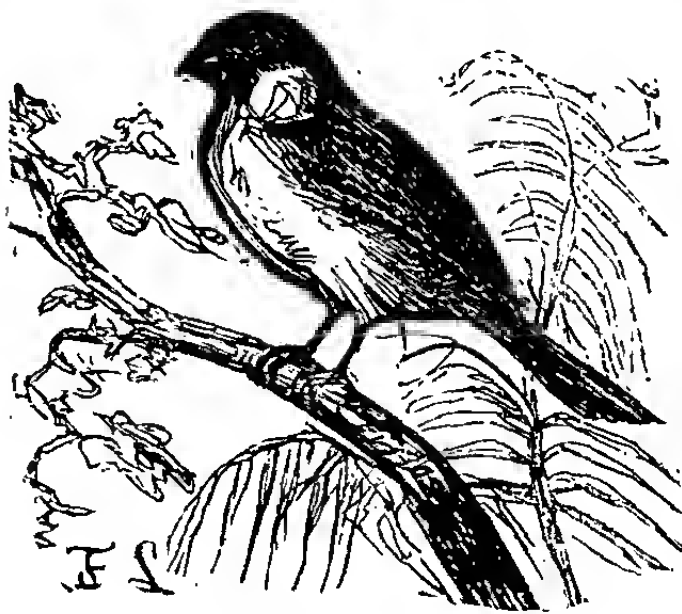
prendre sur le nid plutôt que de s'envoler.

En cage, il faut le nourrir comme le bouvreuil. Dans une grande volière la femelle du verdier couve et élève ses petits.

PINSON. Le pinson, moins gros que le moineau son congénère, a le plumage agréablement mélangé de noir, de gris, de marron, de vert, de brun rougeâtre et de blanc. La femelle n'a pas de noir au front, ni de couleur vineuse sur la poitrine qui est d'un blanc roussâtre. Elle fait deux pontes par an, de cinq œufs chacune. Les petits, avant la mue, portent les couleurs un peu ternes de la mère.



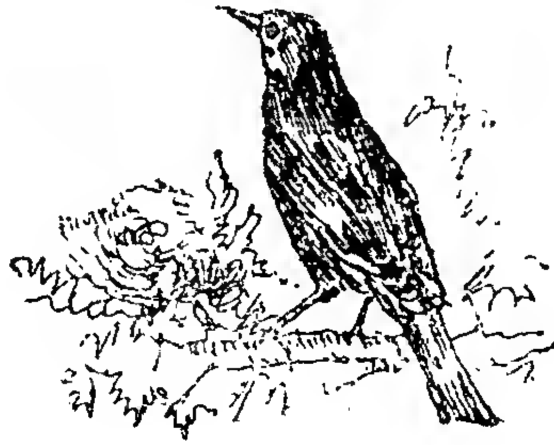
Chardonneret.



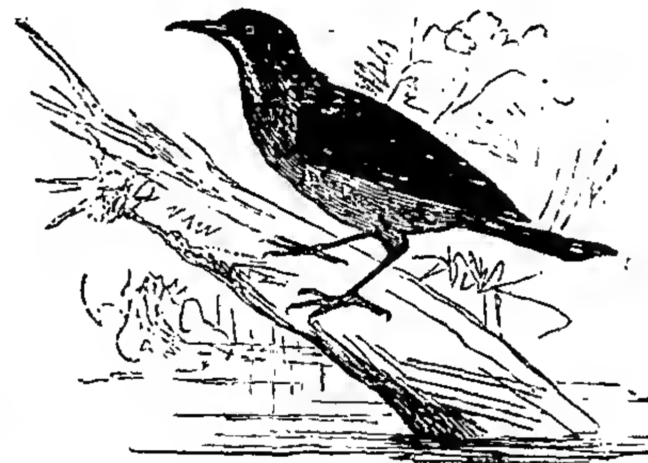
Bouvreuil.

Ils se nourrissent, en liberté, de chenilles, d'insectes, de faînes et de différents grains. Ils aiment beaucoup les semences d'épine blanche, de bardanne et de pavot. On distingue deux espèces : le pinson de montagne et le pinson d'Ardennes, qu'on divise en cinq variétés : le pinson à ailes et queues noires; le pinson brun, le pinson à collier, le pinson brun huppé, le pinson blanc.

Le pinson est gai, familier, et confiant. Il ne sautille pas en marchant, il s'avance avec des mouvements gracieux et agiles. Il a un ramage joyeux et accentué qu'il répète souvent. Il est long à apprendre, mais il retient les airs qu'on lui siffle, et peut en imiter trois ou quatre différents sans les mêler jamais l'un avec l'autre quand il les répète. On le nourrit de millet dans lequel on mêle un peu de chènevis. Il aime les mouches et tous les petits insectes.



Rossignol.



Fauvette commune.

BOUVREUIL. On l'appelle perroquet de France à cause de son gros bec camard. On l'a nommé aussi *ébourgeonneux* parce que l'hiver, dans les temps de disette, il se nourrit des bourgeons des

différents arbres. On le recherche pour la beauté de son plumage et pour la douceur de son chant. Il apprend aisément à siffler et à parler. Il est le seul oiseau qui imite les tons de la flûte douce et le seul aussi dont la femelle siffle aussi bien que le mâle. Le mâle a



Fauvette à tête noire

la poitrine d'un beau rouge, le dessus de la tête et les ailes d'un noir brillant, le haut du cou et le dos cendré, le croupion blanc. La femelle se distingue par la couleur brune ou plombée de l'abdomen. Le bec et les pieds sont noirs. A

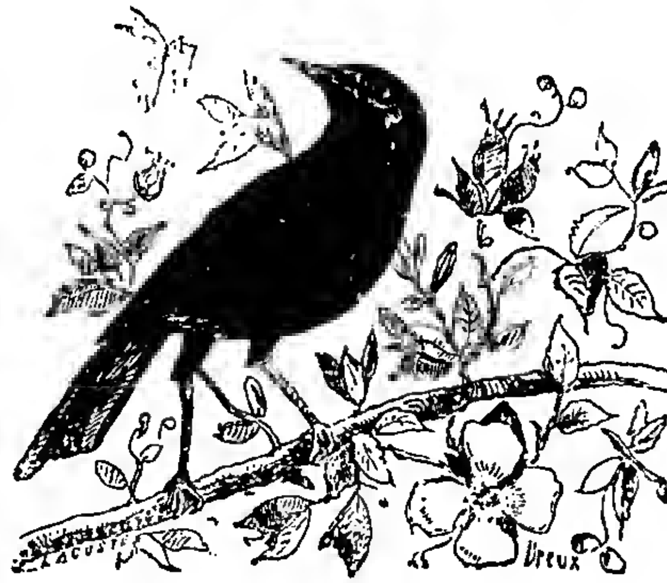


Carouge.

l'état domestique, le bouvreuil perd la vivacité de sa couleur rouge qui s'éteint en peu de temps.

Il habite les bois et les pays montueux, il niche sur les buissons. La ponte est de quatre œufs d'un blanc teint de bleuâtre et tachetés au gros bout de violet et de noir. Sa nourriture consiste en insectes, en graines et en baies de toute espèce.

Il s'accoutume assez difficilement à la captivité, bien qu'il ne soit jamais réfractaire aux leçons qu'on lui donne et



Rouge-gorge.

qu'il se montre susceptible d'un très-tendre attachement pour la personne qui le soigne.

Il faut pendant les premiers jours le tenir couvert, le priver un peu de nourriture et l'accoutumer au millet qui lui vaut mieux que le chènevis. Il est prudent de supprimer peu à peu le chènevis qui l'échauffe et lui occasionne



Durbec

plusieurs maladies. On lui fait aussi de la pâtée au pain et au lait. On varie sa nourriture avec de la navette, de la laitue, du mouron, du cresson, de la chicorée, du colifichet ou un morceau de pomme.

Les petits doivent être nourris exclusivement de pâtée plutôt liquide qu'épaisse, faite de pain et de navette préalablement gonflée dans l'eau ; on p...

ajouter du jaune d'œuf. Il faut les tenir très-proprement sur un lit de mousse renouvelé de temps en temps. A mesure que les petits commencent à manger seuls, on donne plus de consistance à leur pâtée; on y ajoute un peu de chènevis écrasé; et peu à peu, on remplace cette pâtée par du chenevis écrasé, de la navette trempée et du millet.

Quelques éleveurs parviennent à marier ensemble les jeunes bouvreuils et les jeunes serins, en les isolant couple par couple, avant qu'ils aient eu le temps de connaître d'autres oiseaux de leur espèce. On enlève le mâle au moment où les petits vont éclore; autrement, il pourrait les tuer.

ROUGE-GORGE. Le rouge-gorge recherche les lieux frais, voisins des eaux, pour y faire sa ponte. Il rôde sans cesse autour des habitations, il entre dans les maisons, y ramasse les mies de pain, les petits morceaux de viande et quelques grains, lorsqu'à l'approche de l'hiver, les vermisseaux, les figues et les baies dont il se nourrit, viennent à lui manquer. Il n'est pas d'oiseau plus facile à apprivoiser.

On le nourrit comme le rossignol. On peut aussi lui donner de la mie de pain émiettée dans du lait, du chènevis écrasé, des vers de terre, des baies de sureau, du raisin. Il mange de tout.

Le rouge-gorge est naturellement solitaire, et dans la chambre il ne souffre aucun compagnon.

On le recherche pour sa vivacité, pour sa familiarité autant que pour son joli plumage et pour le chant agréable et doux qu'il fait entendre pendant la belle saison. Il est toujours en mouvement; et dans une volière, c'est lui qui le matin s'éveille et chante le premier, c'est encore lui qu'on entend le soir après tous les autres.

GORGE BLEUE. Ce charmant petit oiseau, qui partage les habitudes du rouge-gorge, est facilement reconnaissable à sa gorge du même bleu que la fleur appelée *barbeau*, avec une petite tache au milieu, d'un blanc pur. Il y a au-dessous, à la naissance de la poitrine, une bande transversale noire et plus bas une barre rousse. Le reste du corps est gris roussâtre.

Il existe une autre variété sans tache au milieu du bleu du cou. La femelle a les couleurs moins foncées que le mâle, le haut de la gorge blanc; le bas est du même bleu que celui du mâle.

On lui donne en cage d'abord des œufs de fourmis, des vers, des insectes, puis, à mesure qu'il s'habitue, on le soumet au même régime que le rossignol. Il lui faut de l'espace; il aime à courir; le mâle chante bien et il imite le chant de beaucoup d'oiseaux.

CHARDONNERET. On l'élève à cause de la beauté de son plumage et de l'agrément de son chant. Il tire son nom de la graine de chardon dont il aime à se nourrir en automne. On a dit avec raison qu'il ne lui manque que d'être rare ou de venir d'un pays éloigné pour être estimé ce qu'il vaut.

A l'état de liberté, il vit de graines, de chenilles, d'insectes et de vers dont il est friand en tout temps.

En cage, on le nourrit de millet, d'alpiste, de graines de pavot, de chènevis, de navette, de laitue, de mouron, de biscuit, etc. « Il s'accommode mal avec les autres oiseaux contre lesquels son bec très-aigu lui donne beaucoup d'avantage; mais les chardonnerets se traitent entre eux avec assez de douceur et ils se battent rarement.

Ils perdent dans l'état de domesticité l'attrait d'un sexe pour l'autre; le mâle et la femelle enfermés ensemble ne se recherchent, ne se caressent, ni ne s'accouplent, et cependant, ce qui est très-singulier, ils produisent avec des oiseaux d'une espèce différente.

On accouple ordinairement un chardonneret mâle avec une serine, et il n'est pas rare qu'il en provienne des petits; il l'est beaucoup plus qu'il en naisse de l'union d'un serin mâle avec une femelle chardonneret; mais ces derniers qui tiennent davantage du serin, sont beaucoup plus beaux, surtout lorsque le père a été bien choisi; les petits qui sont le produit de l'accouplement du chardonneret avec une serine ont beaucoup plus de brun. Ces différents métis ont en général un beau plumage, mais qui n'est nullement constant, ni le même dans les différents individus nés du même père et de la même mère. Il y en a qui tiennent beaucoup plus du serin que les autres, et ceux-là sont les plus beaux.

« Les métis nés du chardonneret et de la serine ont un sexe très-distingué : les mâles sont d'un plumage plus beau

en général; ils chantent beaucoup mieux; car les femelles ont aussi un chant, mais plus faible, et qu'elles ne font entendre que rarement.

« Un mâle et une femelle métis enfermés dans la même cage, donnent au printemps beaucoup de marques d'ardeur, ils se caressent souvent; ils s'épuisent par des actes répétés; ils construisent un nid qu'ils font et détruisent sans cesse pour le refaire, comme s'ils sentaient l'inutilité de leur entreprise, ou peut-être parce qu'on ne leur donne pas les matériaux qui leur conviennent: enfin, la femelle sent le besoin de pondre et garde son nid, souvent très-mal fait, après l'avoir été bien dans un temps où il ne devait pas servir; elle paraît souffrir beaucoup, et après des douleurs dans lesquelles elle semble prête à perdre la vie, elle se débarrasse enfin d'un œuf pour retomber le lendemain ou quelques jours après, dans des angoisses qui finissent de la même manière ou dans lesquelles elle périt. Si elle échappe, elle couve mal ses œufs, mais soit qu'on les lui confie ou qu'on les fasse couver par une serine, il n'en provient rien et à la fin d l'incubation on n'y trouve aucune trace qui annonce que ces œufs étaient fécondés. Cette expérience ne suffit pas pour prouver incontestablement que les métis, nés d'un chardonneret et d'une serine, sont inféconds, mais elle en paraît une forte présomption, et je ne sache pas qu'on ait encore l'exemple du contraire.

« Si au lieu d'essayer le produit de deux métis, on accouple une femelle métis avec un serin, les œufs qu'elle pond sont quelquefois féconds, et dès la première génération la race paraît tendre à se rapprocher de l'espèce du serin.

« Le chardonneret a des taches blanches sur plusieurs plumes de la queue ; les oiseleurs les comptent, et d'après leur nombre, ils nomment les chardonnerets mâles, *dixains*, *sixains*, etc. Ils prétendent que les sixains sont les plus ardents et ceux qu'il vaut mieux accoupler avec des serines. On est aussi dans l'opinion que cet accouplement réussit mieux si le chardonneret et la serine ont été enfermés pendant l'hiver dans la même cage. Ce qui peut rendre l'accouplement du chardonneret et de la serine assez souvent sans effet, c'est la douleur que le chardonneret fait éprouver à la serine au moment de leur contact. Il la saisit alors par le sommet de la tête, et comme il est très-pétulant, et qu'il a le bec extrêmement aigu, il est difficile qu'il ne la blesse pas; la douleur, ou peut la distraire et l'empêcher de répondre aux désirs du mâle, la lui faire échapper trop tôt, ou troubler le cours nécessaire des liqueurs dans cet acte important. L'action du bec du chardonneret est si forte, qu'on a vu des femelles blessées gravement, et que pour prévenir cet accident, quelques personnes sont dans l'usage d'émousser, au printemps, avec des ciseaux, la pointe du bec du chardonneret. Peut-être est-ce à cette précaution qu'est due la réussite de certains accouplements, et le défaut de succès dans beaucoup d'autres, et peut-être est-ce parce que cette méthode est généralement pratiquée en Picardie, que le chardonneret et la serine y multiplient plus constamment qu'ailleurs. » (MM. de Montbeillard, Brisson et Hervieux.)

Pour élever les jeunes chardonnerets, on les nourrit avec une pâtée composée soit d'échaudés, d'amandes mondées et de graines de melon, soit d'une pâtée de noix et de massepains. On mouille ces pâtées avec un peu d'eau et on en forme de petites boulettes dont on donne 3 ou 4, une à une, à chaque oiseau pour un repas; on les leur introduit doucement dans le gosier au moyen d'une petite brochette de bois. Pour les faire boire, on leur présente l'autre bout de la brochette garni de coton trempé dans l'eau.

Quand ils commencent à manger seuls, on leur donne du chènevis écrasé avec de la graine de melon et de pain. Peu à peu on augmente la quantité de chènevis et de millet.

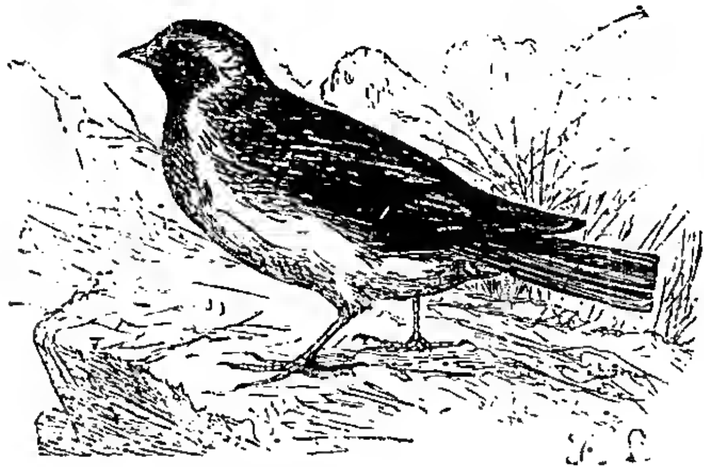
Bruant. Ce petit oiseau, de même que son proche parent l'ortolan, est susceptible d'éducation; quand on le prend encore au nid, on le nourrit d'une pâtée semblable à celle dont nous parlerons pour les serins, en y ajoutant un peu de chènevis écrasé. Pris adulte, il s'habitue difficilement à la captivité.

Tarin. C'est un oiseau de passage qui présente beaucoup d'analogie avec

le chardonneret. Il niche dans le nord de l'Europe et va passer l'hiver dans le Midi. Chez nous, on le prend au passage en automne. Il s'apprivoise bien; on le nourrit avec de la graine d'aune, du pain et du chènevis.

MÉSANGES. Ce ne sont point des oiseaux destinés à vivre en esclavage; il leur faut trop d'espace et trop d'insectes. Cependant on élève quelquefois la mésange à tête bleue, en raison de son joli plumage On lui donne force insectes, des œufs de fourmis, des fruits, du fromage. On accuse la mésange noire de tuer les autres oiseaux pour leur manger la cervelle.

LINOTTE. La linotte est un petit oiseau chanteur très-commun en France. Il y en a deux espèces, la *grise* et la *rouge*. Elles ont les mêmes mœurs, et nichent indifféremment dans les champs, dans les vignobles, dans les



Bruant.

vergers, mais toujours assez bas, sur des arbustes touffus : noisetiers, groseillers, poiriers, etc. La *linotte rouge* place le plus souvent son nid sur les ceps de vigne, ce qui fait qu'on l'a surnommée *linotte de vigne*. Les femelles des deux espèces n'ont de rouge ni sur la tête, ni sur la poitrine.

La linotte grise est un peu plus grande que la linotte rouge, mais celle-ci est la plus estimée pour son chant qui n'est pas sans rapport avec celui du serin.

Les linottes se nourrissent de différentes graines; elles recherchent principalement les semences de chardon; ce sont de grandes ébourgeonneuses qui respectent peu les boutons des arbres fruitiers.

Elles ont deux pontes par an; l'incubation est de quinze jours. On les prend soit avec des gluaux, soit avec des filets à l'abreuvoir.

En cage, on leur donne du millet, du plantain, principalement de la navette d'été, jamais de chènevis. On les nourrit et on les soigne, du reste, de la même manière que les serins.

Leur éducation se fait très-facilement, elles deviennent savantes en peu de jours; elles imitent, à s'y méprendre, le chant de plusieurs oiseaux et le son des instruments qu'elles entendent. Elles apprennent à parler, elles retiennent et articulent distinctement les mots; on peut même les dresser à différents exercices.

Bien que la linotte ne reproduise pas en captivité, on parvient quelquefois à accoupler une linotte avec un serin.



Merle à ventre blanc.

On nourrit d'abord les jeunes linottes avec de la navette écrasée et mêlée à du jaune d'œuf dur.

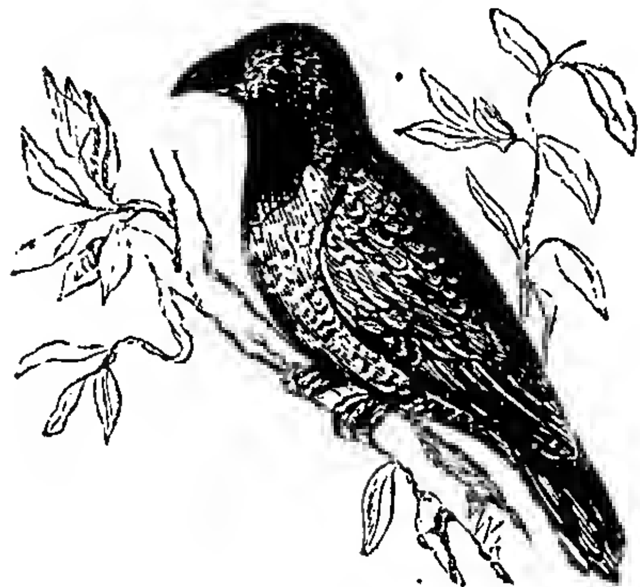
ROSSIGNOL. Le rossignol cesse de chanter quand la femelle a fait sa seconde ponte; on ne l'entend plus après le 20 juin. Si l'on prend alors un rossignol au filet, il est très-difficile de reconnaître quel est son sexe.

Le mâle, disent les connaisseurs, se tient plus droit; il est plus haut sur pattes, il a la gorge plus blanche et l'œil plus vif; et si, en examinant l'anus de l'oiseau, on y aperçoit un tubercule, une éminence assez sensible sous la peau, on peut être sûr que c'est un mâle.

Rien de plus facile que de prendre

les rossignols. Comme ils sont très-friands de vers de farine, il suffit, un matin, de tendre un trébuchet où l'on attache quelques-uns de ces vers pour amorce. A peine le rossignol les a-t-il vus, qu'il se jette dessus étourdiment pour les becqueter, mais il détend le piége et se trouve pris dans un filet.

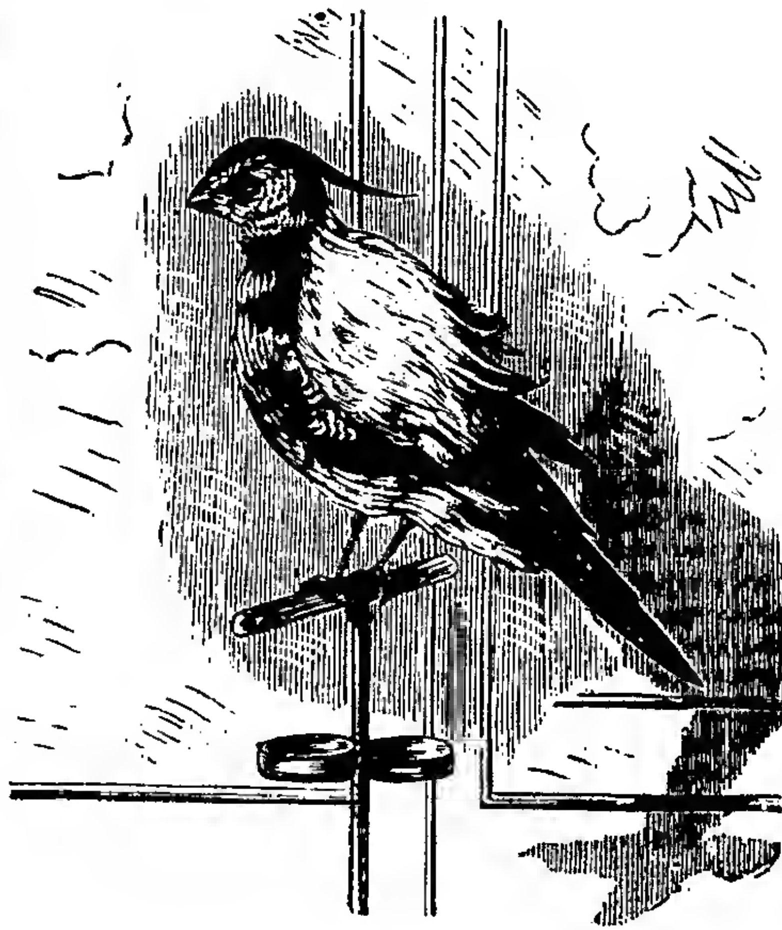
La cage où on le met, en ayant soin de ne point lui froisser les ailes, doit être tendue d'une toile à sa partie supérieure, pour qu'il ne se blesse pas en voletant et en cherchant à s'échapper. On ne laisse découvert que le devant de la cage, et on la recouvre des autres côtés d'une serge verte afin d'amortir le jour, et de tranquilliser l'oiseau qui ne peut voir ce qui se passe autour de lui. On le tient proprement en étendant



Tangara.

sur la planche qui fait le bas de la cage du sable fin et de la mousse bien sèche. On attache l'auget où il doit boire en dehors de la cage. Sa nourriture consiste, pendant les premiers jours de captivité, en vers de farine, en œufs de fourmis, en petites chenilles vertes, en insectes, etc. On lui donne ensuite, dans un petit pot, de la pâtée de pain blanc râpé et de cœur de bœuf cuit. On peut y ajouter de la carotte râpée, des œufs de fourmis et des vers de farine; mais il ne faut pas lui donner trop de vers, cela le fait maigrir. On les remplace par des groseilles et des baies de sureau. Quelques personnes le privent d'eau; c'est un tort. Le rossignol aime à se baigner.

« On peut, avec des soins, parvenir à faire couver des rossignols et se procurer le plaisir de voir leur petit ménage. Vers la fin du printemps dans le temps de la dernière ponte des rossignols, on observe un endroit où il y ait un nid de ces oiseaux et on tend à côté deux filets amorcés avec des vers de farine. Par ce moyen on prend aisément le père et la mère : on les met dans une cage obscure avec leur nid; on leur donne de petits pots où il y ait des vers de farine : on leur donne aussi une pâtée composée de mie de pain, de chènevis broyé et de cœur de mouton haché; l'amour de ces oiseaux pour leurs petits leur fait oublier leur



Diamant.

captivité, ils les nourrissent, les élèvent et leur apprennent à chanter.

« Lorsqu'ils ont élevé leur famille, on les sépare au printemps suivant, ils sont plus apprivoisés; on les met dans une grande cage et on leur jette de la mousse, de la bourre, des feuilles de chêne sèches pour construire leur nid. On peut même leur donner la liberté dans le temps où ils ont de la famille, le mâle sortira dans le jardin, ira chercher des vermisseaux, des insectes et viendra les apporter à la cage. Leur attachement est si grand pour leurs petits qu'il n'est point à craindre que pendant tout ce temps ils les abandon-

nent, ni qu'ils cherchent à recouvrer leur liberté. Le mâle restera pendant la nuit dans le jardin ; mais dès le matin, il reviendra apporter les vermisseaux et les autres insectes qu'il aura attrapés.

« Si l'on a découvert un nid de jeunes rossignols et que l'on n'ait point le père et la mère, on peut les élever comme les autres oiseaux à la brochette, en ne leur donnant à manger que toutes les heures, et quatre becquées seulement chaque fois.

« Il est bon d'observer que de jeunes rossignols qu'on aurait élevés ainsi soi-même à la brochette, et qu'on n'aurait point menés à la campagne pour entendre chanter d'autres rossignols, ne seraient que de très-mauvais chanteurs.

« Lorsqu'on veut apprendre à de jeunes rossignols à siffler des airs, il faut, dès qu'ils commencent à chanter seuls, les séparer des autres, les mettre dans une cage que l'on couvre d'une serge verte, et le matin, l'après-dînée et le soir, leur siffler huit ou dix fois de suite l'air qu'on veut leur apprendre. Mais ils ne chanteront qu'après la mue, et au printemps suivant. » (*Traité du rossignol*). MONTBEILLARD.

ROUSSEROLLE. Cet oiseau imite le chant du rossignol et celui de plusieurs autres oiseaux.

Il se nourrit en cage comme le rossignol, mais il est rare qu'on le conserve. Les petits sont friands d'œufs de fourmis.

FAUVETTE. Elle est d'un caractère gai et susceptible d'attachement. Son ramage est charmant, facile, doux et soutenu. Elle chante presque sans cesse. Elle n'a pas de périodes d'interruption comme le rossignol, dont elle est la rivale ; on l'entend à peu près toute l'année.

On la nourrit avec des œufs de fourmis, des insectes, quelques vers, des baies de sureau, des groseilles. Une pâtée au pain et lait bouilli avec un peu de gruau et du chènevis écrasé lui est très-salutaire. Veiller à ce que sa baignoire soit toujours remplie d'eau fraîche.

La *fauvette à tête noire* et la *fauvette d'hiver* ou *Pegot* sont celles dont le chant est le plus agréable. Il faut dénicher les petits 7 ou 8 jours après leur naissance : on les nourrit d'abord avec une pâtée faite d'un mélange de mie de pain, de chènevis écrasé et de persil haché, ou bien avec du cœur de veau. Quand ils sont devenus adultes, on leur donne toute espèce de grains avec des vers et des mouches. Leur cage doit être couverte de feuillage ou de serge verte. Ces oiseaux se plaisent dans une grande volière garnie d'arbustes verts. Ils finissent quelquefois par y nicher. Leur éducation musicale est la même que pour le rossignol.

PASSEREAUX EXOTIQUES

FRINGILLIENS

Bruant commandeur ou *cardinal vert.* Il a une huppe noire inclinée en arrière, le bec noir et jaune à la base, le ventre jaune, le dos et les pieds noirs.

La couleur qui domine dans le plumage de la femelle est le gris jaunâtre.

Cet oiseau s'acclimate aisément, et peut se reproduire en volière. Son chant est varié et fort agréable.

Lui donner la même nourriture qu'au bruant de neige, principalement du millet et de l'alpiste; les petits mangent de préférence les œufs de fourmis.

Bruant de neige. (États-Unis.) Bec noir et jaune à la base, tout le plumage blanc, excepté le dos qui est noir.

La femelle est nuancée de roux et ses plumes noires sont frangées de blanc.

Toutes sortes de grains conviennent à cet oiseau, moins le chènevis. On lui donne aussi du mouron, de la laitue, de la chicorée, du cresson, du biscuit, des fruits.

Foudi, tisserin ou *moineau de Madagascar (Afrique.)* Il a le bec noir, la tête d'un beau rouge avec une raie transversale noire à la hauteur des yeux ; le cou, la gorge, et tout le dessous du corps du même rouge. Le dessus est brun roux, les ailes sont frangées de rouge et d'un peu de jaune ; la queue est brune bordée d'olivâtre. Les pieds roussâtres.

« Il fait un nid à peu près pyramidal et a soin de le suspendre toujours au-dessus de l'eau à l'extrémité d'une petite branche : l'ouverture est sur l'une des faces de la pyramide ordinairement tournée à l'est. La cavité de cette py-

ramide est séparée en deux par une cloison, ce qui forme deux chambres : la première, à l'entrée du nid, est une espèce de vestibule où l'oiseau s'introduit d'abord; ensuite il grimpe le long de la cloison intermédiaire, puis il redescend jusqu'au fond de la seconde chambre où sont les œufs. Par l'artifice assez compliqué de cette construction, les œufs sont toujours à l'abri de la pluie, et il faut remarquer qu'en Abyssinie la saison des pluies dure six mois, car c'est une règle générale que les inconvénients exaltent l'industrie, à moins qu'étant excessifs ils ne la rendent inutile et ne l'étouffent entièrement. Ici, il y avait à se garantir non-seulement de la pluie, mais encore des singes, des écureuils, des serpents, etc. » DE LA PLANCHÈRE
(*Manuel pratique d'acclimatation.*)

Orix (*cap de Bonne-Espérance*). Tête, gorge et tout le dessous du corps d'un noir satiné. Ailes brunes avec du jaune orangé vif qui s'étend sur le croupion.

Worabcy à ventre noir (*Afrique*). Un noir magnifique lui couvre les joues, une partie du cou et tout le ventre, le reste de son soyeux plumage est d'un jaune éclatant. Bec noir. Pieds rougeâtres. La femelle a la poitrine mouchetée.

Foudi-Jala. Rossignol de Madagascar. Jambes courtes. Tête rousse avec une tache brune de chaque côté. Gorge blanche. Dessus du corps olivâtre; dessous roux clair. Pieds bruns.

Tisserin travailleur ou *Dioch* (*Sénégal*). Oiseau fort recherché à cause de son joli plumage et de sa voix mélodieuse.

Sa taille n'excède pas de beaucoup celle d'un moineau.

Il a le bec d'un rouge sanguin, la figure noire; la tête, le cou, la poitrine et le ventre marron rose; les ailes et la queue noires, frangées de jaune pâle et de blanc. La femelle se reconnaît à son bec orangé et à l'absence de noir et de rose sur la tête et à la poitrine. Le ventre est jaunâtre. On nourrit ces oiseaux de graines d'alpiste, de millet, de pavot, de plantain, de maïs concassé, de navette, de mouron, de chicorée; on leur donne parfois du chènevis, mais en très-petite quantité. Ils font leur nid avec de longs brins d'herbes sèches et des fibres de feuilles qu'ils tressent à la façon d'un panier d'osier.

Le nid est en forme de boule avec un goulot vertical par devant, un peu contourné et en dessous duquel est ménagée l'ouverture. Ils le suspendent à l'extrémité des branches. Les tisserins sont très-frileux, il importe de les abriter contre le vent, et de les tenir, pendant l'hiver, dans une chambre chaude.

Ils sont très-actifs et méritent certainement leur surnom de travailleurs; il convient donc de mettre des bouts de coton, de ficelle, ou des ramilles et brins de paille pour les occuper. Mais comme ils sont en même temps d'un caractère excessivement querelleur, il est bon de les séparer des espèces tranquilles.

Ignicolore (*Afrique*). Un beau rouge de feu colore la poitrine, le cou, la nuque et le croupion de cet oiseau. Le dessus de la tête est noir; le ventre noir, les ailes brunes liserées d'un jaune roux; les pieds couleur de chair.

La femelle a le ventre d'un blanc grisâtre.

Elle pond des œufs verts. Son nid, comme celui du foudi, est divisé en deux chambres, l'une au-dessus de l'autre. Sa nourriture est la même : millet, alpiste, navette, sarrasin décortiqué, séneçon, etc.

Veuve dominicaine. Le mâle a le bec rouge, et tout le plumage d'un noir lustré, hormis le collier, les côtés du cou et de l'abdomen qui sont blancs. La tête bigarrée de rayures noires, grisâtres et marron.

La femelle est brune. Deux mues, en juillet et en novembre.

Veuve à quatre brins (*Afrique*). Plus grande que les autres espèces, elle n'a de noir que le dessus du corps. Le cou et la poitrine sont couleur orange; le ventre est blanc.

Bec et pieds rouges. Son nom lui vient de ce que les quatre rectrices intermédiaires sont privées de barbes et très-allongées. La femelle est brune, tachetée de gris. Les longs brins lui font défaut.

Veuve chrysoptère (*Afrique*). Le fond du plumage est brun, tacheté de roux et de blanc.

Le mâle, au printemps, devient d'un noir velouté et les plumes jaunes du dos offrent l'éclat de l'or.

Veuve à épaulettes jaunes (*Cap de Bonne-Espérance*). Bec gris de plomb, tout le plumage noir, excepté les épaules qui sont rouges et jaunes, couleur de feu. La femelle est brune et fauve.

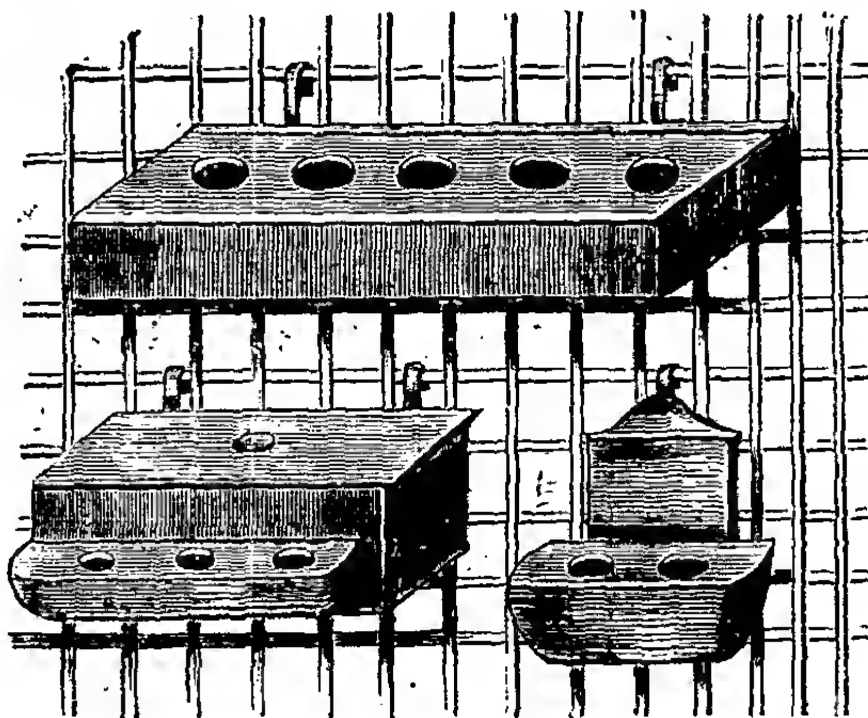
Veuve à collier d'or du Sénégal. Le collier et la poitrine d'un jaune d'or, le ventre blanc; la tête et le dessus du corps, ailes, dos et queue, entièrement noirs. « Cet oiseau, dit Bechtein, est sujet à deux mues par an; à la première, qui a lieu en novembre, le mâle perd sa longue queue pour six mois; sa tête est rayée de noir et de blanc, le reste de son plumage est un mélange de noir et de rougeâtre; à la seconde mue qui arrive assez tard au printemps, il reprend son habit d'été; mais les plumes de la queue n'atteignent leur parfaite longueur qu'au mois de juillet et tombent déjà en novembre. Les veuves sont des oiseaux très-vifs et toujours en mouvement; ils lèvent et baissent continuellement leur longue queue, nettoient souvent leurs plumes et se plaisent à se baigner. Leur chant faible et mélancolique est assez agréable. On peut conserver les veuves huit à douze années en les nourrissant avec l'alpiste, le millet, le gruau d'orge, sans oublier d'y ajouter de temps en temps de la laitue, de la chicorée ou autre verdure. Pour ne pas gâter leur queue, il faut qu'ils aient une cage assez spacieuse. »

Paroare dominicain (*Brésil*). Cou et devant de la tête rouges, bec brun; dessous du corps blanc, les ailes et la queue violettes avec bordure blanche.

C'est un des oiseaux exotiques qui s'acclimatent le mieux chez nous. Il se contente de millet, d'alpiste et de mouron. Il se reproduit en volière; il faut pour ses petits des œufs de fourmis, de la mie de pain, du jaune d'œuf, du cœur haché. Le mâle chante assez bien. Il place son nid dans les branches les plus basses des arbustes.

Paroare huppé (*Brésil*). Il ne diffère du précédent que par la huppe rouge qui orne sa tête.

Ministre (*Brésil*). Poitrine bleue. Le reste du plumage varié de brun, de gris et de verdâtre.



Abreuvoir.

Il se reproduit rarement en cage. Il vit de millet, d'alpiste, de navette, etc. Il est très-sensible au froid.

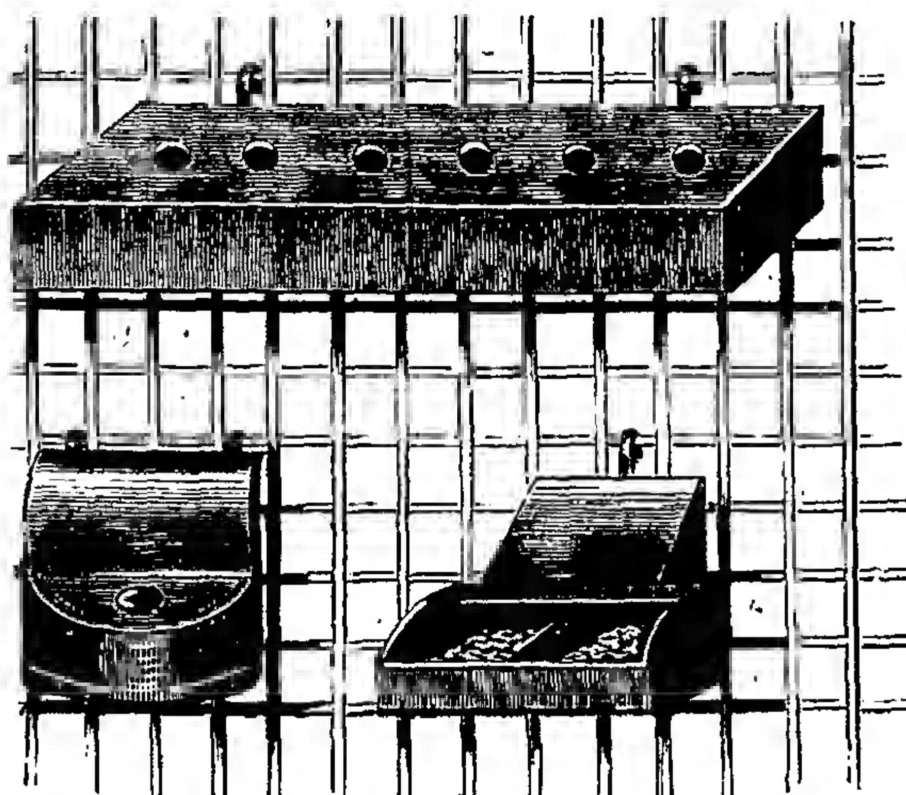
Pape (*Amérique du nord*). Ventre rouge, tête d'un bleu violacé avec un filet rouge autour de l'œil; le dessus du corps vert olive, le croupion rouge. Il se reproduit en volière. Il niche sur les arbustes touffus, il mange des graines : millet, alpiste, chicorée, blé, séneçon, etc. Il faut pour les petits, de la mie de pain au lait, des jaunes d'œufs, des œufs de fourmis. Il chante beaucoup.

Gros bec cardinal de Virginie. Bec et plumage d'un rouge pourpre, huppe pointue. Cet oiseau a la voix mélodieuse, forte et perçante, aussi l'a-t-on



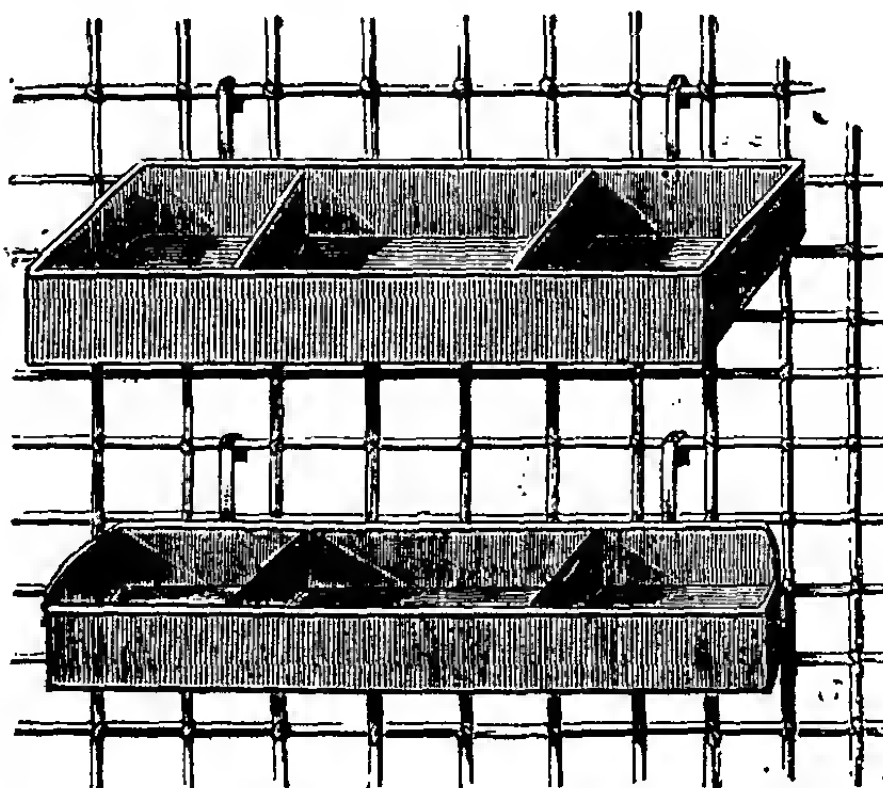
CLARKIA PUCHELLA MARQUINATA

surnommé le rossignol de Virginie. La femelle a le bec orangé, le corps brun nuancé de jaune en dessous, et d'un rouge faible en dessus.



Mangeoire.

Le gros-bec cardinal s'acclimate très-facilement et se reproduit volontiers dans une volière spacieuse, plantée d'arbustes verts et traversée par un filet d'eau courante. Le mâle paraît fort indifférent pour ses petits qu'il ne se donne pas la peine de nourrir. On l'accuse même de les tuer quelquefois. Il est rare que la mère les abandonne. S'il arrivait qu'elle négligeât de leur apporter leur nourriture, on les éleverait à la brochette, soit avec des œufs de fourmis, soit avec un mélange de mie de pain, de jaune d'œuf cuit et de lait; auquel on ajoute, à mesure qu'ils deviennent grands, du cœur de mouton haché très-menu, et des vers de farine.



Baignoires.

Cardinal couleur de chair (*Amérique du Sud*). Huppe couleur de chair, gorge

noire, bec rouge. Le corps d'un brun rougeâtre en dessous, brun olive en dessus, pieds bleus.

Calfat (*Java*). Tête noire avec une bande blanche allant du bec à l'occiput. Bec rose, gorge noire. Tout le dos, ailes et queue, d'un cendré bleuâtre ; la poitrine et le ventre, couleur de vin clair. Pattes roses. En cage il mange le blé, le riz crevé, le millet, la navette, le mouron, etc.

None (*Gambie*). Bec noir à la mandibule supérieure; la mandibule inférieure est blanche, tête et gorge noires, les ailes et le dos marron, le croupion rayé de blanc et de noir.

Bouvreuil olivert ou *sincori* (*Antilles*). Le mâle a le bec et le front noirs, avec du jaune sur les joues et sur le devant du cou; la tête d'un vert olive. Tout le reste du plumage est noir avec reflets verdâtres et cendrés.

Bouvreuil vert olive (*Antilles*). Sourcils jaunes, tête, gorge et bec noirs. Le dos et les ailes vert-olive. Nids en forme de boule.

Capucin à tête blanche (*Inde*). Tête et cou blancs, poitrine marron rouge, le reste du corps est noir.

Donacole marron (*de l'Australie*). Bec nacré, tête grise, ailes et dos marron, le devant du cou noir, poitrine marron; flancs rayés de noir et blanc, ventre d'un blanc terne.

Gros bec lazzuli ou *Bouvreuil d'Amérique*. Plumage d'un beau bleu; bec rouge; la femelle est brune à reflets bleuâtres. Ces oiseaux s'habituent sans peine à notre climat. On les nourrit de grains de blé, de sarrazin, de maïs, de navette, d'alpiste, de chènevis, etc. Les jeunes s'élèvent avec des vers de terre et des œufs de fourmis.

Jacobin (*Inde*). Poitrine blanche avec gorge, cou et tête noire. Le reste du plumage est marron; le jacobin ne se reproduit pas en volière. Il en est de même des capucins.

Capucin à tête noire (*Inde*). La tête et la gorge sont d'un noir parfait, le bec gris de plomb. Le reste du corps d'un brun rouge ferrugineux.

Domino (*Java*). Ce nom est appliqué à différents oiseaux, mais particulièrement au gros bec de Java. Il est de fort petite taille, avec le bec brun bleuâtre; la tête, la gorge, le devant du cou marron foncé; le dos et les ailes roussâtres, le croupion d'un blanc cendré. La femelle n'a pas de tache rouge aux joues. Même nourriture qu'au calfat. L'un et l'autre se reproduisent en volière.

Serin des Canaries. On trouve encore aux îles Canaries le serin vert olive à flammes brunes sur le dos, qui, transformé par d'habiles éleveurs, a produit à la longue les variétés si nombreuses et si différentes de taille et de plumage qui peuplent nos volières.

« Les serins canaris sont l'objet d'une culture spéciale, en vue de la taille et du chant, ce qui a produit de remarquables variétés, telle que la *hollandaise*. On leur prépare un cabinet spécial, dont les ouvertures sont au levant et dans lequel on installe une série de *halles* grillées, de 0m50 en tous sens, munies en avant de mangeoires et d'abreuvoirs, et dont le nettoyage pardessous est très-facile.

Dans le fond, à mi-hauteur, on place un nid, non tel qu'on en trouve partout dans le commerce et qui s'imprègne de vermine, mais une petite sébile de bois. On jette sur le plancher de la halle quelques flocons de coton, de laine, de soie, quelques crins, etc.

« Tout ceci fait, au 15 avril, on y installe une femelle de 1 à 2 ans, puis on fait choix d'un mâle, et c'est là le point capital de l'élevage, car de lui dépend toute la valeur des petits. Le mâle aura de 2 à 5 ans, 6 au plus, et sera toujours accouplé à une femelle plus jeune que lui.

« Dès que la femelle a pondu ses premiers œufs, on ouvre le compartiment voisin où le mâle va prendre son logement; puis, ouvrant une porte mitoyenne, on le fait passer dans un troisième compartiment où il rencontre une seconde femelle, avec laquelle un second élevage commence. On continue alors à faire passer, chaque jour, le mâle à droite et à gauche, de manière à avoir deux éducations simultanées. La femelle pond 6 à 7 œufs verdâtres, un peu bruns; un chaque jour à la même heure. Elle couve 13 jours et fait 3 ou 4 couvées, du 15 avril au 15 septembre. Elle garde ses petits 12 jours au nid, puis ils mangent seuls. 30 jours après, on les enlève pour les nourrir à part avec un peu de pâtée : un mois plus tard, ils mangent comme les vieux.

Le commerce de ces oiseaux, ainsi conduit, est très-avantageux : à cinq jeunes par couvée, deux femelles et le mâle donnant seulement trois couvées, fournissent trente petits dans une seule année. Chacun d'eux, l'un dans l'autre, vaut bien 10 francs, race hollandaise, total 300 francs pour quatre oiseaux. Au lieu de trois, cultivez-en trente et calculez... » (DE LA BLANCHÈRE, *Manuel pratique d'acclimatation.*)

Nourriture des canaris adultes : millet, alpiste, navette, plantain, pavot, laitue, raves, chicorée, cresson, colifichets, très-peu de chènevis.

Quand le serin perd l'appétit, on lui donne une pâte composée de graines de millet, d'alpiste et de chènevis, et pétrie avec du sel et un peu de terre grasse que l'on fait sécher au four.

Le mâle dès qu'il commence à manger commence à gazouiller. Il est plus haut sur pattes que la femelle, il a les tempes dorées, la tête plus longue et plus grosse, l'allure plus vive.

Le plancher de la cage doit être couvert de sable fin, l'eau de l'abreuvoir et celle de la baignoire fréquemment renouvelée.

On ne laisse le mâle avec les femelles qu'au temps de la couvée.

Pour obtenir de belles espèces, il faut faire choix d'un mâle ayant un beau gosier et un plumage irréprochable. Il faut savoir aussi entremêler les espèces de diverses couleurs, mâles et femelles. Si l'on n'accouple que des serins de même couleur, on n'obtient pas de variétés.

Pour se procurer le serin plein, qui est l'espèce la plus rare et la plus estimée, il ne s'agit que de mettre ensemble des serins de couleur jonquille, tant le mâle que la femelle.

Un mâle panaché et une femelle blonde à queue blanche, produisent de très-belles variétés.

Il faut toujours que la couleur qu'on veut obtenir prédomine dans le mâle.

Les reproducteurs de deux à cinq ans sont les meilleurs. Les vieux serins sont plus foncés, les écailles de leurs pattes sont noirâtres, et ils ont les ergots plus longs.

Lorsque les petits sont éclos, on a soin de donner à la mère et au père qui les nourrissent, une pâtée de mie de pain ou d'échaudé et de jaune d'œuf cuit, le tout humecté d'un peu d'eau.

On leur met, à part, dans un autre pot de la graine de laitue, d'œillet et d'argentine. On peut mettre aussi dans leur eau de la réglisse bien ratissée.

Le chardonneret, la linotte, le pinson, le bruant, le bouvreuil sont des espèces voisines de celle du serin. Cette affinité permet de les accoupler les uns avec les autres, et on a par ce moyen des espèces de mulets variés suivant les différents oiseaux qu'on a mis ensemble en ménage. Les mâles mulets de linotte ont un chant très-agréable. Un serin mâle que l'on accouple avec une petite chardonnerette donne des mulets admirables tant pour la couleur que pour le ramage.

Il faut avoir soin, nous le répétons, que les oiseaux qu'on accouple aient deux ans, au moins.

Serin de Mozambique. Il se contente de millet, d'alpiste, de navette et de mouron.

Tête grise avec un trait jaune au-dessus et au-dessous de chaque œil. Ailes verdâtres.

Poitrine jaune. Voix peu développée, mais très-douce et très-agréable à entendre.

Chardonneret à front d'or (*Brésil*). On le nomme aussi canari du Brésil ou bouton d'or. Il a la tête, la gorge et la poitrine d'un beau jaune orangé, les ailes brun-verdâtre frangées de jaune. On le nourrit comme le serin; il s'élève très-bien en volière.

Comba-sou (*Brésil*). Bec blanc, plumage bleu foncé, pieds orangés; voix agréable. Il est de la grosseur du serin et s'apprivoise aisément. Il mange toutes sortes de graines et de fruits, mie de pain, colifichets, seneçon, etc.

Bouvreuil-bandelette (*Brésil*). En liberté, il se nourrit de baies de genièvre et des boutons des arbres à fruit. Sa tête est noire avec un trait au milieu et deux moustaches blanches sous les yeux. Tout le corps est noir, excepté le ventre et le croupion qui sont blancs.

En cage, on leur donne de la verdure et toutes sortes de graines.

Bouvreuil à gorge blanche (*Brésil*). Il a le dessus du corps et la tête d'un noir à reflets verdâtres, le bec jaune, la gorge et le ventre blancs. Il se reproduit en captivité.

SÉNÉGALIS.

Cou-coupé (*Sénégal*). Bec grisâtre, tache de sang au cou et à la poitrine. Plumage gris et vermiculé de noir. La tache rouge du cou ne se retrouve pas chez la femelle. Le cou-coupé niche dans les crevasses des rochers et dans le tronc des arbres creux. Il se reproduit en cage et fait trois ou quatre couvées par an. Il abandonne son nid, s'il ne peut le garnir entièrement de plumes noires pour cacher ses petits à son gré. Nourriture du canari.

Bec-d'argent (*Nubie*). Bec nacré, avec plumage gris en dessus; le dessous du corps blanc. On le recherche à cause de son chant agréable, qui ressemble à un doux roucoulement; la femelle ne chante pas. Ils sont plus petits que le cou-coupé, et acceptent la même nourriture. On leur donne un nid sphérique percé d'une petite entrée et ils y pondent quelquefois; mais leur reproduction n'est assurée que dans une grande volière chauffée. Le bec-d'argent est un oiseau des plus sociables, qui ne se plaît qu'en société de ses semblables.

Diamant à moustaches ou *diamant mandarin* (*Australie*). Plus petit que le diamant ordinaire. Bec orange, joues marquées de jaune, tête cendrée. Dessus du corps gris, queue noire à rayures blanches, gorge, poitrine et ventre également rayés de noir et de blanc, flancs marron, piqueté de blanc. Croupion blanc, pieds orangés. Il se reproduit en cage, il niche dans une buche creuse. Les petits s'élèvent avec des jaunes d'œufs, du millet, des œufs de fourmis, du pain au lait.

Diamant à bavette, de l'Australie. Cou marqué de noir, tête grise, plumage marron rougeâtre, bande noire verticale près du croupion qui est blanc.

Diamant rubis (*Australie*). Bec et figure rouge corail, plumage vert pointillé de blanc sur le devant du cou et sur le ventre, queue rouge.

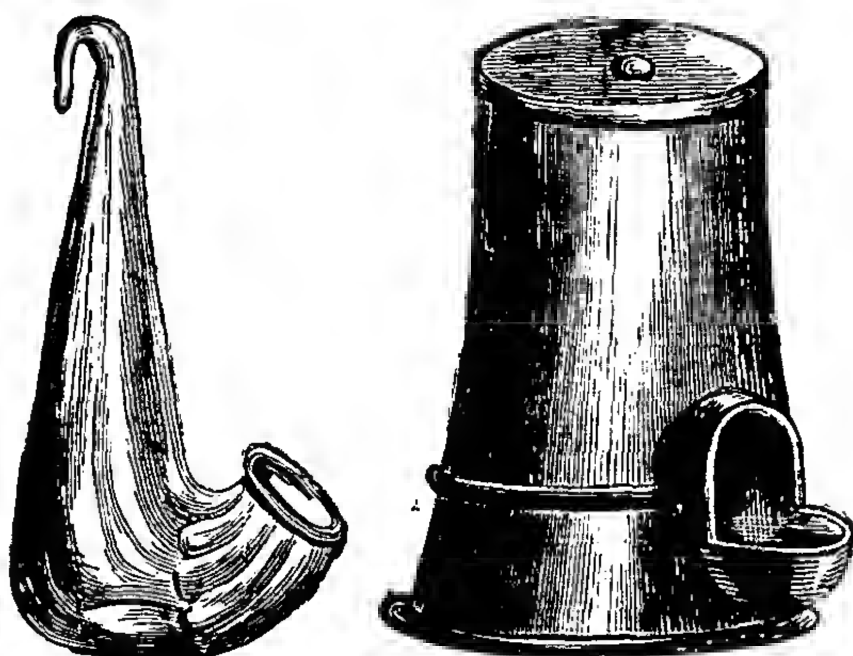
Sénégali nain. Il a la gorge noire, le dessus du corps brun, le dessous couleur plombée.

Chanteur d'Afrique. Son chant est des plus remarquables. Son plumage est gris avec une rayure brune qui traverse en long chaque plume.

Diamant ordinaire ou *Spermospize à gouttelettes* (*Australie*). Tête et dessus du corps gris, bec rouge, gorge blanche, poitrine blanche avec une raie noire, flancs noirs pointillés de blanc, queue noire et croupion rouge. Même nourriture que celle des précédents. millet, alpiste, navette, blé, mourron, très-peu de chènevis. Il se reproduit en volière.

Diamant modeste (*Australie*). Plumage gris rayé de blanc sous le corps; points blancs sur la queue et les ailes, bec noir.

Phaéton (*Australie*). Bec, poitrine et queue rouges; les flancs pointillés de blanc, le ventre brun, la tête et le des-



Siphon à eau pour cages et volières.

sus du corps gris rougeâtre; il se nourrit comme les diamants.

que le bengali brun, qui est la plus petite des trois espèces de bengalis.



PERROQUETS

1. Jaco. — 2. Perroquet vert. — 3. Naza. — 4. Cacatoès à huppe jaune. — 5. Le Mascarin. — 6. Cacatoès à huppe blanche.

Bengali piqueté (*Inde et Afrique*). Le bengali piqueté est un peu plus gros

Ces oiseaux s'apprivoisent aisément. Ils sont pleins de vivacité; leur chant

est faible sans manquer d'agrément. Leur nourriture ordinaire est le millet, l'alpiste et d'autres graminées. Le bengali mâle est remarquable par la moucheture de son plumage fond brun sur le dos, rouge à la poitrine et au croupion, jaunâtre sur le ventre, avec la queue noire. Chaque plume des ailes de la poitrine, des flancs et de la queue est terminée par un point blanc. La femelle est privée de cette moucheture, elle n'a que du brun et du jaune pâle à la poitrine; la gorge seule est pointillée de blanc.

Les bengalis sont frileux, mais quand ils sont habitués à nos climats, ils peuvent vivre huit à neuf ans.

En cage, on leur fait un nid en boule en appliquant l'un sur l'autre deux nids de fauvette ou de pinson et en pratiquant une petite entrée sur le côté. Ils le dissimulent avec des brins d'herbes, des crins et des bouts de fil qu'on leur fournit.

Bengali ventre-orange (*Sénégal*). Bec et sourcils rouges, ailes brunes, dessous du corps jaune orangé. Nourriture: graines et verdure.

Bengali cordon-bleu (*Sénégal*). La gorge, le dessous du corps et la queue sont d'un bleu clair. La tête, les ailes et le dos d'un gris verdâtre et lustré. Bec violet, noir à la pointe. Le plumage du bengali-pape est le même; seulement ce dernier a un trait rouge en travers et en dessous de l'œil. Ce trait manque au cordon-bleu.

Astrild Saint-Hélène (*Afrique*). Il est de la taille du roitelet. La tête d'un gris rougeâtre, ainsi que le dessus du corps et la queue. Bec rouge, tache rouge sur le fond rose du ventre, poitrine également gris rose; une traînée rouge sur les yeux. Nourriture : millet, alpiste, etc. Il est très-sensible au froid; il lui faut une chambre chaude. Il maçonne son nid sous les arbustes, au pied des tiges; il est rare qu'il se reproduise en volière. Œufs de fourmis, jaunes d'œufs cuits pour les petits. Même nourriture pour les espèces suivantes.

Astrild à joues rouges. Plumage cendré verdâtre; dessous du corps rosé, bec et front, rouge carmin, queue noire.

Astrild à joues oranges. Bec rouge, joues oranges, tête grise; ailes et dos brun-marron, croupion rouge, ventre et poitrine gris blanchâtre.

Astrild gris-bleu. Plumage gris-bleu; bec, croupion et queue rouges.

Astrild amaranthe. Plumage rouge nuancé de vert sur les ailes et l'abdomen. Pieds et bec rouges. La femelle a le bec noir et peu de rouge.

TURDIENS.

Merle bronzé (*Sénégal*). Le dessus du corps vert bronzé, le dessous bleuâtre, l'œil jaune. Les merles sont omnivores. Ils vivent d'insectes, de grains et de fruits. On les nourrit, en cage, d'une pâtée faite de mie de pain, de chènevis écrasé, de pomme de terre et cœur haché menu. On leur donne quelques vers et des fruits. Ils ne reproduisent pas.

Merle bronzé à longue queue (*Sénégal*). Tête noire, plumage bleu et vert. Il est de plus grande taille que le merle bronzé vert.

Merle doré (*Sénégal*). Yeux jaune d'or, la tête et le ventre violets, le reste du plumage vert cuivré.

Martin brame (*Inde*). Tête noire, pointe du bec jaune, parties supérieures du corps bleu cendré; cou jaune brun nuancé de blanc.

Les martins vivent de larves, de chenilles et autres insectes.

Ils font principalement la guerre aux sauterelles et en consomment des quantités considérables.

Ce sont des oiseaux utiles.

Ils ne reproduisent pas en volière.

Ils sont sociables et familiers; on les apprivoise aisément; mais il faut avoir soin de les tenir à l'abri du froid qu'ils redoutent, et leur donner une cage spacieuse où ils puissent voler librement.

Même nourriture et mêmes soins qu'aux merles. Pâtée de mie de pain, de pommes de terre cuites, écrasées, mélangées avec de la farine de maïs et un hachis de cœur de bœuf auquel on ajoute un peu de salade.

On leur donne aussi quelques fruits.

Martin triste ou *martin commun* (*Inde*). Tête et dos marron, ailes noires avec un miroir blanc, poitrine grise, ventre blanc. Queue noire. Grand destructeur de sauterelles et autres insectes nuisibles. Gai et familier comme le précé-

dent, et ne reproduisant pas en volière.

Martin roselin (*Inde*). Tête et cou noirs à reflets pourprés, le reste du plumage rose, avec le bec et les pieds jaunes. Il fait la chasse aux mouches et aux sauterelles; il se tient de préférence auprès des troupeaux qu'il protége contre les attaques des insectes ailés et malfaisants. Il purge aussi les champs d'une foule de rats et de mulots, ce qui fait qu'on lui pardonne de se jeter quelquefois sur les fruits.

AMPÉLIENS.

Jaseur de Bohême. Huppe rousse, les parties supérieures du corps gris foncé; bec brun; poitrine et abdomen gris clair; queue rousse en dessous.

Sa taille est à peu près celle du merle.

C'est un oiseau paresseux, ne changeant de place qu'à regret; très-mauvais reproducteur en volière, mais faisant entendre pendant toute l'année un chant qui n'est pas désagréable.

On le nourrit de grains, de mie de pain, de pommes de terre cuites, de verdure et de fruits.

Merle polyglotte ou *oiseau moqueur* (*Amérique*). Bec noir, têtes, épaules et queue gris foncé; une tache et des mouchetures blanches sur les ailes, le dessous du corps blanc, pieds noirs, grande taille, vol léger, chant sonore et très-brillant, mais seulement à l'époque où il s'accouple. « Il ne débute pas comme le rossignol par de longs et mélancoliques soupirs, il attaque franchement son thème musical, qu'il module ensuite, qu'il gradue, qu'il varie avec un art incroyable, ayant soin de faire entrer dans la composition de son œuvre l'imitation des plus doux bruits dont la nature lui a fourni le modèle : le murmure des feuilles, le roulement lointain de la cataracte, le gazouillement du ruisseau voisin. Ce chant accompagne, mais ce n'est qu'un prélude encore. Lorsqu'il vient se poser sur le rameau qui soutient sa compagne, ses notes deviennent moins brillantes, plus moelleuses, plus exquises. Puis il repart, s'abaisse, remonte, parcourt de l'œil tous les environs, pour s'assurer que nul ennemi ne menace son repos; il bat des ailes et semble, par ses mouvements cadencés, exécuter dans les airs une danse folâtre: puis, il revient se percher près de sa compagne, et pour finale de ce grand concerto, lui donne la traduction la plus exacte de toutes les mélodies, de tous les cris, de tous les sifflements, de tous les accents qui appartiennent aux autres animaux et même aux quadrupèdes : c'est l'aboiement du chien, le beuglement du bison, le miaulement du chat-cervier; c'est le chant de la linotte et de la perdrix, le glapissement du renard et le caquet de la poule; c'est la voix stridente du hibou, voix si fidèlement imitée, qu'elle jette la terreur parmi les petits oiseaux du voisinage, et les met en fuite au milieu du jour, comme si leur ennemi nocturne les poursuivait à la clarté du soleil.

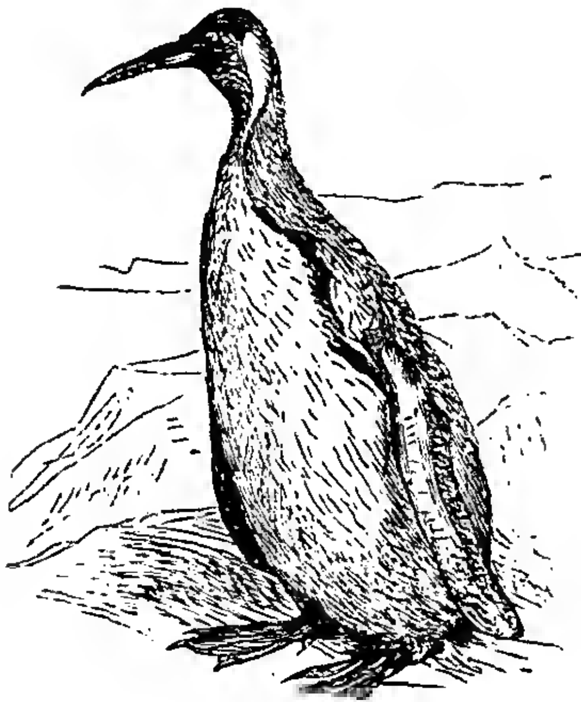
Enfin une note particulière de la femelle se fait entendre, c'est un son triste, étouffé, qui impose silence au moqueur; aussitôt celui-ci cesse son chant, et le couple s'occupe à chercher un lieu favorable pour l'établissement de son nid. Ce nid est toujours placé à la proximité de quelques maisons habitées; le polyglotte sait que son langage amuse l'homme, et il n'est nullement farouche. C'est sur l'oranger, le figuier, le poirier, à la jonction de leurs rameaux qu'il construit le petit édifice : cinq œufs y sont déposés; leur forme est ovale, ramassée, leur couleur est d'un vert léger tacheté de brun. Il y a trois couvées, de deux mois en deux mois, du printemps à l'automne. Pendant l'incubation, le mâle va chercher des insectes, et les apporte à sa femelle, qui le remercie par un petit cri plein de tendresse; celle-ci ne s'éloigne que rarement de son nid, pour se rafraîchir ou se rouler dans le sable; si, à son retour, elle trouve un de ses œufs déplacé, elle pousse un cri bas et triste qui fait accourir son compagnon, et on les voit se consoler mutuellement. Ne croyez pas que pour cela elle abandonne ses œufs : elle redouble, au contraire, d'assiduité et de soins, et ne les quitte plus jusqu'à l'éclosion; lorsque cette dernière époque est sur le point d'arriver, la mère se laisse prendre dans son nid plutôt que de l'abandonner. L'incubation dure quinze jours, et les petits, également, ont quinze jours d'enfance : pendant ce temps, les parents les nour-

rissent avec des vermisseaux. Les planteurs respectent ces aimables voisins, et défendent à leurs enfants de les in-



Ara.

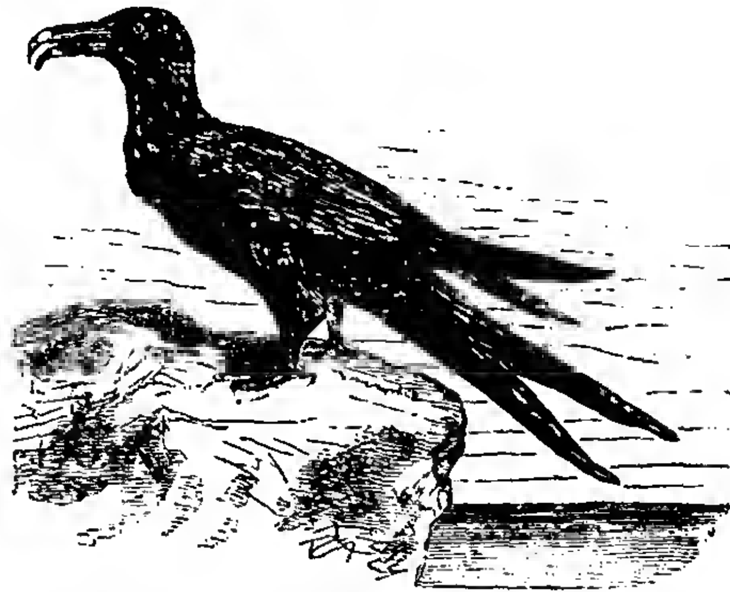
quiéter ; leurs ennemis les plus dangereux sont les chats domestiques et les serpents. Quant aux oiseaux de proie,



Manchot.

il en est peu qui attaquent le moqueur, car il se défend toujours avec énergie, et va même au devant de l'agresseur; le seul qui le surprenne quelquefois, c'est le faucon de Stanley.

Ce faucon vole bas et enlève le moqueur sans s'arrêter; mais s'il manque son coup, le passereau devient l'assaillant à son tour; il poursuit le brigand, en appelant à lui ses pareils, et quoiqu'il ne puisse atteindre le faucon, l'alarme donnée, mettant tout le monde sur ses gardes, déconcerte le marau-



Frégate.

deur. Les polyglottes de la Louisiane n'émigrent pas; vers la fin d'octobre arrivent du Nord des émigrants, que les sédentaires reçoivent à coups de bec ; cet accueil intimide singulièrement les nouveaux venus, mais pendant l'hiver



Moucherolle.

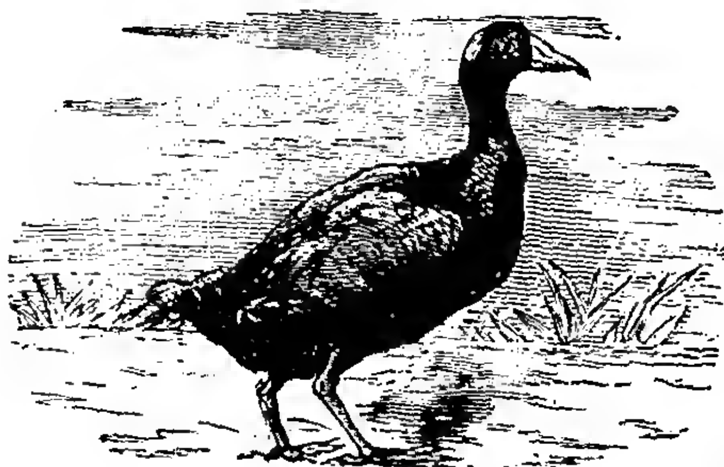
la sociabilité se rétablit. Le moqueur s'apprivoise facilement, et suit l'homme comme un chien; quelquefois il sort, et va chanter dans les bois, puis il revient quand revient son maître, mais l'édu-

cation ne perfectionne point ses qualités musicales. » (AUDUBON).

GOBE-MOUCHES.

Tyran à ventre jaune, nommé aussi *tictivi*, garla. Bécarde à ventre jaune (Amérique du Sud.) Joues et bec noirs, sourcils et devant du cou blancs, ventre jaune, dessus du corps gris marron.

« Les tyrans sont des oiseaux que-



Foulque.

relleurs, solitaires et peu sociables qui doivent, selon Daudin, le nom qu'ils portent à l'acharnement, à l'audace qu'ils mettent à attaquer et à poursuivre



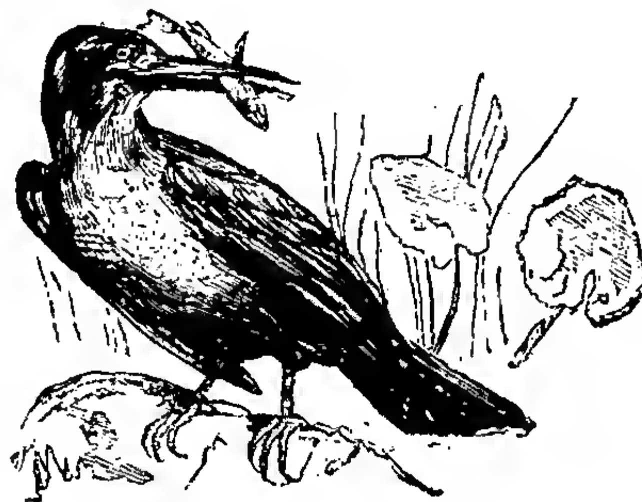
Lanier.

les oiseaux de proie d'assez forte taille Ils font, en effet, dit-on, une guerre continuelle aux éperviers, aux cresserelles et à d'autres rapaces qu'ils forcent toujours à s'éloigner des cantons qu'ils habitent et de ceux surtout où ils ont leur nid. Leur nourriture consiste en insectes, en lézards et en petits oiseaux. La plupart construisent leur nid sur des branches et quelques-uns dans des troncs d'arbres (D'Orbigny, *Histoire naturelle.*)

Il y en a une espèce que l'on appelle le tyran bec-en-cuiller.

MUSOPHAGES.

Touraco du Cap. Bec rouge, le côté de l'œil enclavé dans deux traits blancs; les plumes de la tête redressées ; le dos,



Martin pêcheur.

les ailes et la queue violets; la tête, le cou et la poitrine vert gai.

Le touraco est omnivore. Il vit de grains, d'insectes et de fruits. C'est un



Chouette-chevêche.

oiseau d'allure vive et gracieuse qui s'apprivoise sans trop de difficulté. Il est frileux et ne se reproduit pas en cage.

On lui donne la pâtée de mie de pain, d'œufs durs, de cœur haché et de salade. Il est très-friand de fruits, pommes, raisins, cerises, oranges, figues, groseilles et baies diverses.

Durbec (Russie et Amérique du nord). Il est de la grosseur de notre bouvreuil dont il se rapproche par les mœurs et par la forme un peu crochue de l'extrémité de la mandibule supérieure. Tout l'oiseau est d'un rouge assez vif mêlé de brun sur le dos; il a seulement deux bandes blanches sur les ailes et le dessous de la queue blanchâtre. Le plumage de la femelle est gris-brun avec un peu de rouge à la tête et au croupion. Le durbec a deux mues par an; il devient tour à tour rouge ou jaune-chamois. En liberté, il se nourrit de baies et de grains de pin; en volière, on lui jette les mêmes graines, on y ajoute le chènevis, le plantain, quelques fruits, des insectes, et de la verdure. Son nid est placé sur un arbre et contient quatre ou cinq œufs. On recherche le mâle pour son chant.

STURNIDÉS.

Carouge commandeur, étourneau à moignons rouges (*Etats-Unis*). Plumage noir de velours, bec noir, épaulettes rouges orangé.

Tous les oiseaux de cette famille peuvent se reproduire sous notre climat. On les nourrit de blé, de riz, de millet, de baies et de raisins. Ils mangent aussi la pâtée des merles. Les variétés suivantes sont acclimatées.

Carouge noir (*Caroline du sud*). Plumage noir olive à reflets bronzés. Femelle gris-brun.

Carouge à épaulettes jaunes (*Brésil*). Carouge tacheté, à plumage brun-roux, varié de taches noires.

Troupiale Baltimore, carouge Baltimore (Amérique du nord). La gorge et le dessus du corps noirs; dessous jaune orangé.

« Le baltimore, dit M. Le Maout, a des mouvements gracieux qui n'appartiennent qu'à lui; on le voit courir à petits pas légèrement, se cramponner aux branches dans tous les sens et allonger le bec pour saisir au passage un insecte surpris. Son chant se compose de dix notes pleines, élevées et douces. Avant leur émancipation, les petits sortent du nid, s'accrochent aux branches comme des piverts, et suivent leurs parents qui les nourrissent encore pendant quelques jours. Les insectes au printemps, les fraises et les cerises en été, les figues et les mûres à l'automne fournissent au baltimore une nourriture abondante. Il émigre dans le sud où il passe l'hiver et revient au printemps aux Etats-Unis. »

En volière, on le nourrit comme les merles, avec de la pâtée, des grains, des insectes et des fruits.

Les troupiales ont la voix mélodieuse et sont généralement faciles à apprivoiser.

Troupiale commun (Antilles). Bec d'un noir brillant; le dessus du corps, la gorge et la tête également noirs; les flancs et le croupion jaune-orangé, les pieds noirs.

Troupiale jamacai, carouge jamacai (Brésil). Tête, gorge, bec et pieds noirs. Le reste du plumage est jaune.

Troupiale yapou, cassique yapou (Amérique du Sud). Bec jaune, plumage noir-bleuâtre et velouté, excepté la pointe des ailes et le croupion. Même nourriture que les précédents.

L'étourneau militaire, de la Guyane, noir à l'exception de la poitrine et de l'abdomen qui sont franchement colorés de rouge; le *quiscale* noir à reflets violets (de l'Amérique du Nord), surnommé vernicolore, et le *quiscale pourpre*, demandent aussi les mêmes soins et la même nourriture.

CORVIENS.

Pie acahé (Paraguay). Huppe noire, bec noir, gorge noire, tête d'un bleu cendré variant du bleu clair au bleu foncé sur les joues et sur la nuque, ventre blanc.

Les pies sont des oiseaux très-voraces; elles mangent de tout. Elles mériteraient certainement d'être classées parmi les espèces utiles, si elles se bornaient à faire la chasse aux insectes et aux souris dont elles font une grande consommation; mais elles déterrent les grains, dévastent les arbres fruitiers et toujours à la recherche des nids, elles détruisent quantité de petits oiseaux. On ne peut les accepter que comme oiseaux d'agrément pour leur babil et leurs façons divertissantes.

Elles s'apprivoisent très-facilement et apprennent à prononcer quelques mots. Elles ne se reproduisent pas en volière. Elles s'accommodent de viande crue ou cuite aussi bien que de pâtée, d'insectes, de vers, de grains et de fruits.

Pie geng (Brésil). Huppe et tout le plumage noir, à l'exception de la nuque, du ventre et de l'extrémité de la queue, lesquels sont blancs.

Pie bleue d'Espagne. Ailes et queue bleues, avec bordure de blanc.

Pie vagabonde (Inde). Couleur marron avec quelques taches cendrées. La tête et la gorge sont brunes. Bec noir.

Corneille des rochers. Bec couleur de corail ainsi que les pieds; plumage entièrement noir à reflets bleuâtre. La corneille ne reproduit pas en captivité; elle s'apprivoise et devient très-familière et très-caressante. Elle vit de tout ce qui peut être mangé; mais comme le choucari, elle s'habitue fort bien à la pâtée faite de cœur de bœuf haché, de chènevis, de mie de pain, etc.

CORACIENS.

Choucari flûteur (Nouvelle-Hollande). Le choucari est un peu plus gros que le merle, et doué d'un timbre de voix fort agréable. Il a le bec blanchâtre, tout le plumage gris noir, plus foncé sur le dos, plus clair sur la nuque et sur le croupion où il tire sur le blanc.

Il s'apprivoise en peu de temps, et son éducation musicale est des plus faciles.

Quand il est privé, on peut le laisser libre pendant la belle saison dans les jardins qu'il anime de son chant et qu'il débarrasse des mulots, des souris, des petites limaces et des insectes nuisibles aux espaliers. On lui donne, en cage, une pâtée composée de mie de pain, de cœur de bœuf haché, de chènevis et de pommes de terre écrasée. Il est friand de cerises et de raisins.

Mainate de Java. Même taille que le corbeau, bec jaune, calotte d'un noir velouté; plumage d'un noir violet et verdâtre; avec un petit miroir blanc sur l'aile, peau jaune et nue au-dessous de l'œil. Même nourriture qu'au choucari.

Le mainate est d'un naturel doux et familier, excellent siffleur, et possède la plus grande aptitude à parler; il craint le froid. On n'a pas encore obtenu sa reproduction en volière.

Le mainate de Sumatra est moins fort que le précédent. Même plumage, mêmes mœurs, même nourriture.

TANAGRIDÈS.

Tangara évêque (Brésil). Sa taille excède un peu celle du moineau. Il est bleu violacé avec quelques traînées plus claires sur les ailes et à la tête, bec noir. La femelle est brune à nuances marron sur les parties supérieures du corps, rousse en dessous. Son nid ressemble à celui du pinson. La ponte est de trois œufs. Le tangara évêque se reproduit assez bien en volière. On le nourrit de millet, de chènevis, de blé, d'insectes et de fruits.

Tangara écarlate (Brésil). On le désigne aussi sous le nom de bec d'argent. Il a les ailes et la queue noires, le reste du plumage est rouge brillant. Le bec a l'éclat de l'argent poli, et un peu de noir à l'extrémité. Il est rare que cette variété se reproduise en captivité. Il se nourrit comme le précédent.

Tangara septicolore (Guyane). Il doit le surnom de *Calliste* à la variété et à la richesse de ses couleurs. Tête verte, dessus du corps et collier noirs, gorge violette, poitrine et ventre couleur vert d'eau, croupion orangé. Il s'habitue moins facilement à notre climat, il est excessivement sensible au froid, et jamais il ne reproduit en volière. Il exige de grands soins, et veut, pour nourriture, une pâtée faite de pain, d'œufs durs, de farine de maïs et de chènevis broyé. Il mange les fruits les plus sucrés.

Tangara rouge, tangara cardinal (Amérique du Nord). Bec jaune, plumage pourpre, à l'exception des ailes et de la queue d'un noir foncé et velouté, pieds d'un bleu pâle. Le noir verdâtre est la couleur dominante du plumage de la femelle. Cette espèce peut aisément se reproduire en volière.

DE LA VOLIÈRE.

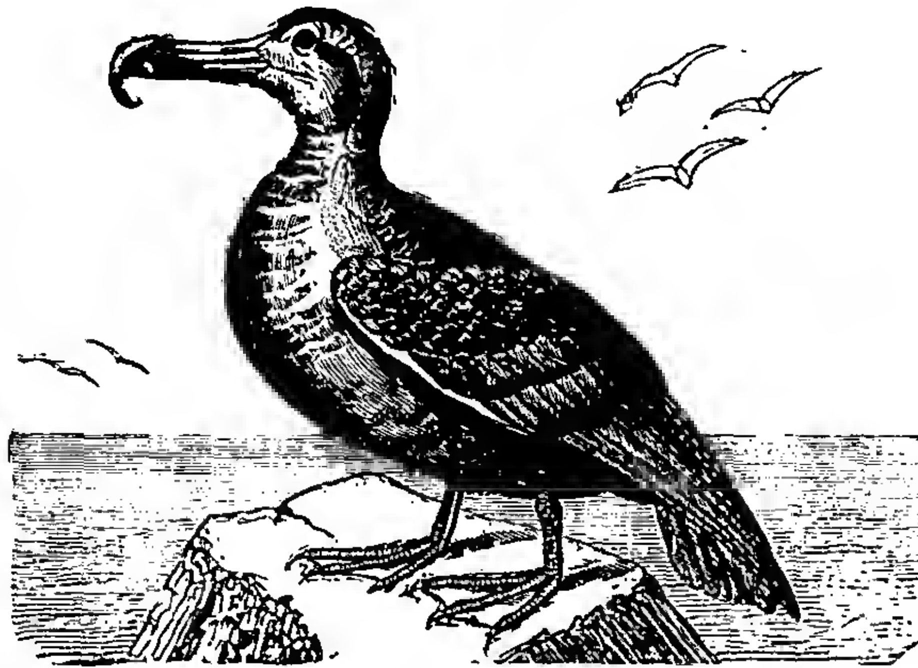
C'est une vaste cage où l'on enferme différents oiseaux, soit pour l'agrément, soit pour la reproduction marchande. On peut donner aux volières, toutes les formes et toutes les grandeurs possibles, selon les espèces d'oiseaux qu'on veut y mettre et selon qu'on doit les

placer dans un appartement ou en dehors des habitations. Il faut éviter de réunir dans les volières des oiseaux de mœurs antipathiques, les oiseaux querelleurs et méchants ou qui ont du goût pour la chair, avec des espèces paisibles et douces.

La position d'une volière doit être à l'abri du nord, contre un mur et loin des lieux de grand passage et de grand bruit. Tous les oiseaux recherchent les premiers rayons du soleil levant. C'est de ce côté que doit être tournée et que doit s'étendre sa plus longue façade, le mur auquel la volière est adossée, se trouvant à l'ouest, la garantit des vents qui apportent la pluie. « Ce serait, dit M. de la Blanchère, une très-grande qu'il sera possible de recouvrir la volière par un grillage en toit pointu, cela vaudra mieux, car les oiseaux, en volant, ne se heurtent pas la tête si violemment que contre une surface horizontale. »

La volière doit être construite de telle sorte que les rats et les autres bêtes nuisibles ne puissent jamais y pénétrer. Le grillage est supporté par un petit mur de fondation qui s'élève à 30 centim. hors de terrre. Le sol de la volière, surélevé jusqu'à cette hauteur, est garni d'une couche de sable sec et entretenu dans un état de propreté permanent.

Les oiseaux demandent une eau toujours fraîche et abondante. Ce serait



Albatros.

faute d'exposer sa volière au midi; les oiseaux recevant les rayons brûlants du soleil s'y épuisent. Avec l'exposition est, dès midi l'ombre commence dans le parquet et va en augmentant jusqu'au soir, croissant à mesure que la chaleur devient plus intense. »

Les volières sont simples ou à compartiments. Dans ce dernier cas, une porte doit être ménagée dans chaque compartiment pour qu'on puisse circuler et surveiller facilement l'élevage. « La meilleure clôture est en grillage de fil de fer galvanisé, à mailles de 2 centim., on peut y renfermer tous les oiseaux gros et petits. On aura soin, pour le faire ressortir à la vue, de peindre le grillage en vert foncé, pas autrement, jamais en couleur claire. Ceci est un fait d'expérience. Toutes les fois un grand avantage de faire passer, s'il était possible, un courant d'eau continu dans la volière, où bien d'y établir un bassin de dimension convenable et d'une profondeur d'environ 20 centim., qu'on peut faire d'une seule pièce en ciment. A défaut d'eau courante, il faut renouveler chaque jour l'eau des baignoires et des abreuvoirs. Dans les volières de petits oiseaux, il est bon de disposer çà et là des syphons en grès pour conserver l'eau fraîche. Pour les remplir, on les place sur le côté, l'ouverture en dessus, et l'on verse l'eau; quand ils sont remplis, on les replace sur leur base et l'eau sans déborder vient remplir la cuvette. On se sert aussi d'abreuvoirs isolants qui permettent aux petits et aux malades de venir boire chacun dans son trou sans être

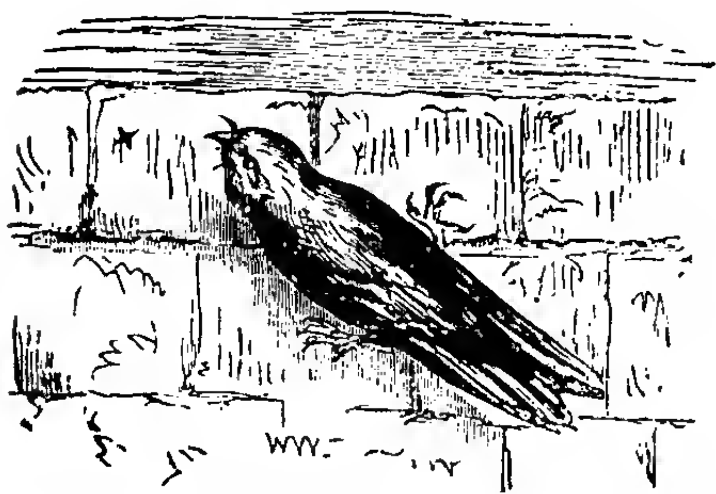
inquietés et chassés par les forts. On leur prépare dans le même but des baignoires avec cases séparées les unes des autres, et des mangeoires qui diffèrent des abreuvoirs isolants par leurs trous qui sont plus petits.

On aura soin de mélanger les graines de différentes espèces, dans un auget où



Mouette.

les oiseaux viennent les prendre. Les pâtées doivent toujours être fraîches. On suspend à certains endroits du grillage et l'on jette dans des râteliers le mouron, la laitue ou toute autre verdure dont ils ne peuvent se passer. La volière doit être pourvue de perchoirs. On y plante aussi quelques arbustes, et l'on



Mésange à moustache.

y place des nids en nombre proportionné à celui des femelles.

Quant on veut établir une volière au milieu d'un bosquet il faut qu'elle soit sur un sol bien sec, surélevée et bien maçonnée pour ôter tout accès aux souris. Il importe également que la couverture en zinc, en tuiles ou en ardoises, s'élève en pointe et soit assez

vaste pour abriter les oiseaux autant contre la pluie et les grands vents que contre l'ardeur du soleil.

Certaines espèces, telles que les perdrix et les colins réussissent mieux dans les petites cages ayant un grillage sur le devant que dans les grandes volières où l'oiseau ne faisant que voleter est exposé sans cesse à se blesser.



Bagadais.

Volière pour les oiseaux exotiques. Pendant la première année de leur séjour dans nos pays, les oiseaux des pays chauds demandent à être entretenus dans une volière chauffée à 20 ou 25 degrés. La seconde année, on diminue la chaleur de quelques degrés, et la troisième on ne chauffe plus la volière,



Bec croisé.

excepté pendant l'hiver. Il est toujours bon cependant d'élever la température au moment de la ponte et de la mue.

La volière des oiseaux exotiques se compose d'une serre dont le côté du vitrage est couvert par un grillage à petites mailles.

A l'intérieur, des tablettes sont disposées pour recevoir la nourriture des oiseaux; des caisses, plus ou moins grandes, suivant l'espace dont on dispose, contiennent des arbres toujours verts: orangers, lauriers, etc., qui, mêlés avec des plantes grimpantes, forment des bosquets touffus où les oiseaux se plaisent à cacher leurs nids. Au milieu de la volière, on établit un petit bassin, accompagné, autant que possible, d'un jet d'eau. Le reste du sol est couvert d'une couche de sable fin dans laquelle viennent se rouler les petits prisonniers. Les juchoirs doivent être nombreux, en proportion des oiseaux, et il faut les entretenir dans la plus grande propreté.

TROISIÈME ORDRE

GRIMPEURS

Les grimpeurs se distinguent particulièrement par la conformation de leurs pattes, dont deux doigts sont dirigés en arrière et les deux doigts du milieu sont dirigés en avant, ce qui donne à ces oiseaux une grande facilité pour grimper et pour saisir.

Presque tous les grimpeurs sont utiles. Les *pics*, par exemple, qui grimpent le long de nos arbres, frappent l'écorce de leur bec pour effrayer les insectes et introduisent dans les fentes leur longue langue, qui leur sert à saisir la proie.

Le *coucou* détruit une multitude d'insectes.

L'*ani* (de l'Amérique du Sud) se nourrit de lézards, mais surtout d'insectes; on le voit même s'abattre sur le dos des bœufs pour y manger les tiques et les vers nichés dans le poil de ces animaux.

Enfin, les *perroquets*, les *perruches* et les *toucans* sont de magnifiques oiseaux que l'on parvient à élever en esclavage et dont nous allons nous occuper un peu longuement.

ARAS

Tout le monde à vu ces oiseaux au bec énorme, aux joues sans plumes, couvertes d'une peau plissée. Ils brillent par la vivacité de leurs couleurs. Queue très-longue et très étagée, l'épaule haute, ce qui, joint à leur tête déplumée, ôte à ces oiseaux la plus grande partie de leurs avantages. Les aras atteignent jusqu'à 0m90 de longueur; leur force musculaire est grande et celle de leur bec énorme. Les noyaux de pêche les plus durs ne résistent pas à sa pression; aussi ne doit-on manier de pareils oiseaux, lorsqu'on ne les connaît pas bien, qu'avec la plus grande précaution.

« Les aras vont par petites troupes de six à huit individus; il ne descendent jamais à terre, parce que leur queue et leurs ailes trop longues frapperaient le sol et empêcheraient l'oiseau de prendre sa volée. Vol horizontal peu élevé.

« Les aras, habitant les bois marécageux, font leur principale nourriture de fruits divers, surtout de ceux du palmier. Dans nos pays, les fruits sont également de leur goût, mais le pain blanc trempé de lait paraît leur convenir parfaitement. Ils mangent également volontiers le biscuit de mer, tandis que la viande, les sucreries et autres friandises leur sont toujours nuisibles. Quoiqu'ils ne semblent pas incommodés tout d'abord, ils deviennent peu à peu maladifs; leurs plumes se piquent, se hérissent; l'oiseau les déchire, surtout celles de l'aile; il se fait même des trous en différentes parties du corps, et son aspect devient hideux.

« Les haras boivent peu et seulement le soir. Cependant, il ne faut pas les laisser sans eau, et il est surtout utile de les engager à se baigner, rien n'étant plus favorable à leur santé et ne contribuant mieux à faciliter la pénible opération de la mue, en leur tenant les plumes propres et en bon état. Il faut, pour faire leur manger, jeter du lait bouillant sur la mie de pain blanc, de manière qu'il reste, après que le pain est imbibé, une faible quantité de lait que l'oiseau boit avec le plus grand plaisir; ajouter à leur régime quelques fruits, suivant la saison.

« En Europe, les aras femelles pondent souvent, mais leurs œufs sont rarement féconds, et s'ils le sont, il est difficile d'amener la mère à les couver. On a cependant fait couver à de pauvres aras femelles bien disposées, des œufs

de poules et de pigeons qu'elles ont amenés à bien. »

(De La Blanchère.)

L'ara est sensible au moindre changement de température; il faut avoir soin de le rentrer avant la nuit, ou dès qu'il pleut et qu'il fait du vent. La chambre où on le tient en hiver doit être chauffée.

Ara rouge (Amérique du Sud). La mandibule supérieure du bec est blanche, la mandibule inférieure est noire; visage sans duvet, une peau nue et plissée. Le plumage de la tête, de la nuque et du dessous du corps est rouge vermillon sanguin, ailes rouges et jaunes égayées de vert. Croupion bleu cendré.

Ara Macao (Amérique du Sud). Il ne se distingue du précédent que par ses couleurs plus foncées et par l'absence de jaune sur les ailes.

Ara de Patagonie (Amérique du Sud). Sa couleur dominante est le jaune vert avec des reflets de bronze sur la tête et aux ailes. Il est avide de maïs et de graines de chardons. Bec noir.

Ara hyacinthe (Amérique du Sud). C'est le plus grand des aras. Sa taille mesure souvent près de 90 centim. Plumage bleu lavé de vert. Les ailes sont brillantes, avec le dessous noir ainsi que le dessous de la queue. Bec noir. Membrane du tour de l'œil et du bec très-jaunes.

Ara Maximilien ou *ara glauque* (Mexique). Moins gros que le précédent.

Ara makaouane (Guyane). Bec noir. Visage à peau blanche, tête et ailes bleu clair, cou et ventre jaune d'ocre. Œil jaune.

Ara de Spix (Brésil). Variété de l'ara hyacinthe.

Ara d'Illiger (Brésil). Bec grisâtre, figure à peau jaune. Plumage vert pâle, marqué de rouge au front et au ventre, les côtés de la gorge nuancés de bleu. Rémiges brun marron. C'est le moins gros des aras.

Ara militaire, ara vert (Mexique). Bec et pieds d'un noir intense. Plumage vert, de nuances variées sur le dos et à la nuque. Les ailes, le croupion et une partie de la queue bleus, mêlés de rouge et de jaune.

Ara tricolore nuque jaune. Bec et pieds noirs, plumage rouge, dos brun, ailes bleues.

Ara maracana (Guyane). Bec noir. Couleur générale vert foncé. Ailes bleues, cou rouge, le dessous de la queue marron. La femelle n'a pas de rouge à la gorge. Cet oiseau dévaste les plantations de café.

PERROQUETS PROPREMENT DITS

Perroquet mascarin (île Bourbon). Bec rouge, tête gris cendré, avec une marque noire sur la face et la gorge. Plumage brun.

Perroquet à tête blanche. Devant de la tête blanc, derrière de la tête bleu, joues rouges, plumage vert, sauf la gorge et l'aile qui sont rouges.

Perroquet à tête grise (Sénégal). Bec noir, tête grise, ventre et flancs orangés. Le reste du plumage vert. Il n'a pas 20 centim. de longueur.

Perroquet à dos bleu. Tête et dessous du corps rouge, ailes vertes, dos et queue bleu foncé. Bec rougeâtre.

Perroquet de Luçon. Bec rouge, tête verte avec une bande verte d'un œil à l'autre. Ailes bleues à bordure jaune. Le reste du plumage vert.

Perroquet cendré dit *Jaco*, de l'Afrique. Bec noir, œil jaune, plumage entièrement cendré ou gris perle, queue rouge sanguin. C'est le plus docile et le plus intelligent de tous. Il est doué d'une mémoire étonnante.

Tous les perroquets se nourrissent de la même manière. Leur alimentation consiste en blé, maïs, un peu de chènevis, noix, noisettes, cerises et autres fruits, mais en petite quantité. On combat l'état de langueur dans lequel ils se trouvent à l'époque de la mue en leur donnant du pain trempé dans du lait ou des biscuits imbibés de vin. Le persil et les amandes amères peuvent les tuer. Ils veulent beaucoup d'eau, car ils aiment à se baigner.

CACATOÈS

Ils ne se reproduisent pas dans notre climat. Nourriture comme celle des perroquets.

Cacatoès des Philippines. Bec blanchâtre, plumage blanc nuancé d'un peu de rouge et de jaune sous la queue. Huppe jaune citron; il est très-docile et s'apprivoise avec assez de facilité.

Cacatoès à huppe rouge (îles Moluques). Bec noir, plumage nuancé de rose, œil

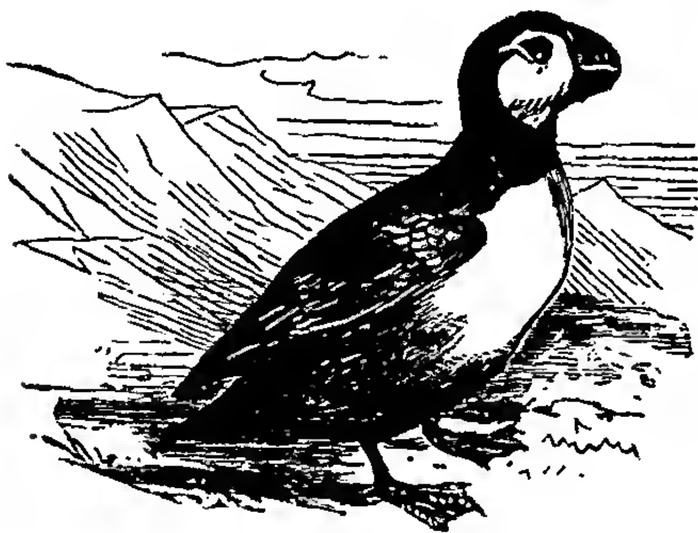
rouge, huppe orange abondamment fournie. C'est le plus familier de tous.

Cacatoès nasique (Australie). Œil noir, entouré d'une peau nue et bleuâtre. Plumes vermillonnées entre l'œil et le bec. Tout le plumage blanc avec une bande rouge sur la poitrine. Bec blanc comme l'ivoire.



Toucan.

Cacatoès à casque (Nouvelle-Galles). Tête écarlate; huppe de même couleur rejetée en arrière; plumage gris ardoisé à reflets verdâtres sur les ailes. Toutes les plumes sont frangées d'un blanc jaunâtre.



Macareux.

Cacatoès à grand bec (Australie). Plumage noir marqué de rouge à la queue.

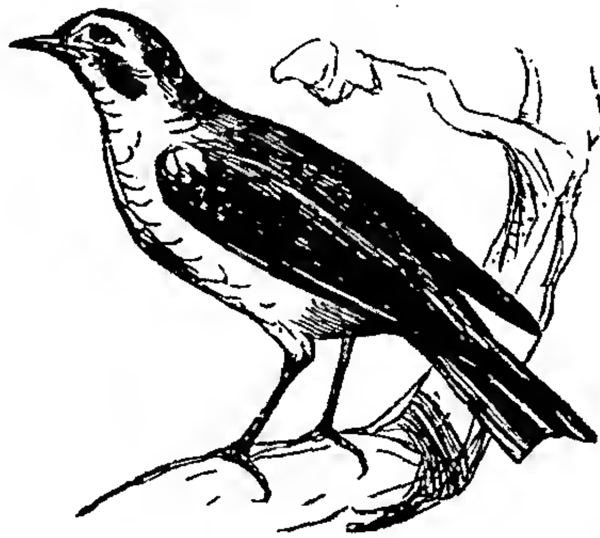
Cacatoès de Baudin (Australie). Plumage noir tacheté de blanc sur les côtés de la queue.

Cacatoès funéraire. Plumage noir, queue marquée de jaune.

Cacatoès de Banks. Plumage noir et bleu, frangé de rouge sur les côtés de la queue.

Cacatoès aurore (Australie). Bec comme l'ivoire. Tête, cou, poitrine et ventre roses, le dos et les ailes gris cendré. Queue brune.

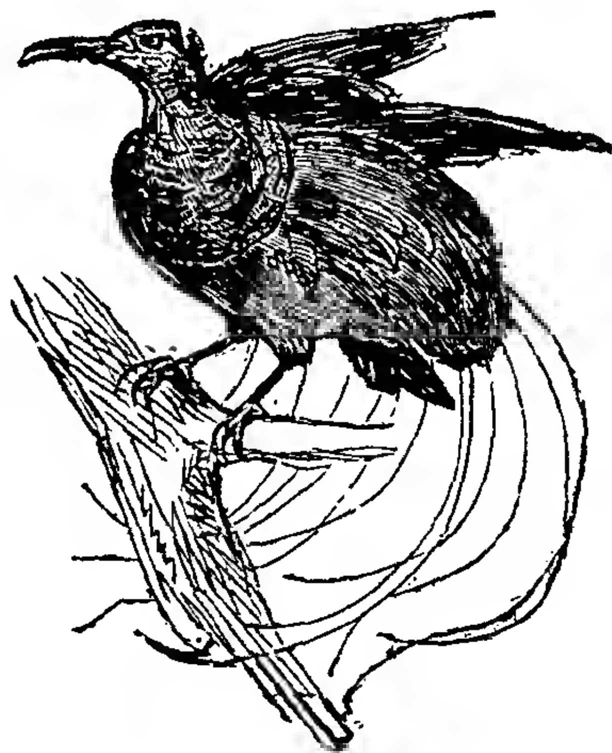
Cacatoès à Jinq-Woss, cacatoès à casque, de la Nouvelle-Guinée. Bec noirâtre,



Traquet motteux.

plumage blanc de cygne, huppe jaune recourbée, œil noir.

Petit cacatoès à huppe jaune, des Moluques. Plumage blanc lavé de jaune sur les joues et sur les ailes. Huppe jaune soufre. Naturel très-doux.



Veuve chrysoptère.

Cacatoès sanguin. Œil noir, tache rouge au-dessous de l'œil. Huppe droite et blanche. Plumage blanc, dessous des ailes et de la queue jaune pâle.

Cacatoès allongé nasique. Bec gris bleuâtre, joues roses, tête gris de fer, ainsi

que le dessus du corps maculé de brun, poitrine dorée, ventre rouge tacheté de jaune.

Cacatoès de Leadbeater, de l'Australie. Huppe rouge et jaune avec l'extrémité blanche; ailes blanches, poitrine, cou et tête d'un rose vif, front blanc, ventre rose pâle. Caractère capricieux.

AMAZONES

Amazone à tête jaune (Brésil). Tête et cou jaunes, dos vers foncé, poitrine et ventre vert clair, épaulettes mélangées de rouge et de jaune, ailes vertes bigarées de rouge, de bleu et de noir; queue verte avec du jaune et quelques tons rouges.

Amazone à tête blanche (Brésil). Bec blanc un peu jaune, tête blanche, nuque bleu clair; les joues, le devant du cou et la gorge rouges. Le dos vert brun; les ailes bleues, vertes et rouges; le ventre vert taché de rouge.

Amazone meunier (Brésil). Bec blanc avec la pointe noire; tache jaune sur la tête, plumage vert olive en dessus et comme saupoudré de farine; ailes vertes et rouges, terminées de bleu; ventre jaunâtre, queue verte terminée de jaune.

Amazone à tête bleue (Brésil). Joues et gorge jaunes, bec noirâtre, front bleu. Tout le plumage avec quelques taches de rouge à l'aile et de bleu au ventre.

Amazone à gorge bleue, de Dufresne (Brésil). Bec blanc, front rouge, joues et gorge bleues, tout le plumage vert et quelques marques de rouge en dessous de la queue.

Amazone à gorge rouge de Saint-Domingue. Joues et gorge rouges, front jaune. Parties supérieures vert olive, poitrine et ventre jaunâtres. Queue variée de vert, de rouge et de jaune. Un peu de bleu aux ailes. Plus petit que les précédents.



Buche creuse suspendue où les petits oiseaux vont faire leur nids.

Amazone à front rose (La Havane). Même plumage que le gorge rouge, sauf le front. Même taille.

CORACOPSE ou *Perroquet à figure de corbeau*. Longues ailes; queue longue et légèrement arrondie.

PERRUCHE CALLOPSITTE *à front rouge* (Nouvelle-Hollande). Tête jaune avec une tache rouge près de l'oreille.

Huppe droite d'un jaune grisâtre; plumage bleu cendré, taché de brun, de jaune et de noir. Elle se reproduit en volière.

PSITTACULES

Perruches de très-petite taille à queue courte et arrondie. En liberté, elles mangent toutes sortes de grains; on leur donne, en volière, du millet, de l'alpiste, du pain au lait bouilli.

Les espèces introduites en France sont la *perruche inséparable à tête rouge* (îles Moluques). Bec orangé, devant de la tête rouge. Plumage vert sombre en dessus; clair en dessous, croupion bleu, queue rayée de noir. Sensible au froid.

Perruche à tête grise de Madagascar. Bec blanc, plumage vert, d'un cendré pâle à la poitrine, au cou et à la tête.

Perruche toui-été, à croupion bleu. Dessus du corps vert foncé, vert jaunâtre en dessous. Croupion bleu. La femelle n'a que très-peu de bleu. Cette espèce est très-frileuse et ne se reproduit pas en captivité. Elle est à peine de la taille d'un bouvreuil.

PLATYCERQUES OU PERRUCHES A LARGE QUEUE

Les platycerques supportent bien le froid, elles peuvent passer l'hiver dehors sans que leur santé soit compromise, mais il faut avoir soin de les faire rentrer le soir, et de les tenir la nuit dans une chambre close. Il n'est pas besoin qu'elle soit chauffée. On les nourrit de différentes graines : blé, maïs, millet, un peu de chènevis, pain, noisettes, verdure, salades; il leur faut beaucoup d'eau pour leurs bains et pour leur boisson. Quelques-unes se reproduisent, et sont d'une fécondité remarquable.

Platycerque de Bauer, perruche à ceinture (Australie). Tête noire. Collier jaune et vert.

Ventre d'un jaune éclatant. Poitrine, ailes et croupion verts, parsemés de teintes bleues. La perruche à ceinture aime courir à terre, elle vole peu. Elle meuble admirablement le bas d'une volière. La femelle est d'un jaune pâle et taché d'olive.

Platycerque à collier jaune (Australie). Plumage vert bronzé et vert clair, mêlé de bleu de ciel. Front rouge. Tête noire, demi-collier jaune en arrière. Sa taille excède un peu celle du platycerque de Bauer.

Platycerque de Barnard (Australie). Sa taille est de 40 centim. Tête rouge, verte et brune; dos noir, ailes bleues et vertes; rayure jaune qui sépare la poitrine et le ventre, tous deux verts.

Platycerque à tête blanche (Australie). Le plumage est mélangé de vert, de bleu, de noir et de jaune, excepté la tête qui est blanche. Cette espèce est un peu sauvage; cependant il ne serait pas très-difficile de la conserver en volière. Elle résiste au froid.

Sa taille est de 35 centim. On la connaît aussi sous le nom de perruche palliceps.

Platycerque à cape rouge (Australie). Tête rouge nuancée de jaune sur les côtés; dos jaune et vert, ailes bleues, queue verte et bleue; ventre violet.

Platycerque cornu, *kere* ou *keghe*. Tête rouge sanguine avec aigrette de même couleur. Ailes et queue blanches, celle-ci légèrement colorée d'une teinte bleue. Le reste du plumage est d'un vert charmant.

Platycerque Adélaïde (Australie Méridionale). La perruche d'Adélaïde se familiarise vite. On admire la beauté de son plumage qui est paré de rouge vif sur la tête et sous le corps. Ses ailes et ses joues sont d'un bleu tendre.

Platycerque couleur de feu (Australie). Tête, dos, poitrine et ventre couleur de feu. Collier gris. Ailes blanches, bordées d'un beau bleu de cobalt en dessus, et de noir en dessous. Queue rouge et bleue.

Platycerque de Stanley, de l'Australie. Sa taille est tout au plus de 30 centim. La tête, la nuque et le dessous du ventre rouges. Collier jaune. Dos vert, ailes bleues. Cette perruche se nourrit à terre de grains et d'herbes. Elle dépose ses œufs dans les trous des arbres, sans faire de nid. La ponte est de 6 à 7 œufs blancs.

Platycerque à ventre jaune (Australie). Tête, cou, ventre et croupion jaune d'or. Ailes bleu de ciel, bleu foncé et noires; bec pourpre en dessus. La femelle a la tête et le ventre olive.

Platycerque magnifique. Perruche omnicolore (Australie). Tête, cou, poitrine, croupion, d'un rouge pourpré.

Nuque et ventre jaune d'or. Tache blanche sous la gorge. Dos noir, la

pointe et la bordure des plumes dorées, violettes et olivâtres. Les ailes et la queue bleues.

« C'est à Port-Philippe, dans le Sud de la Nouvelle-Hollande, que j'ai vu les exemplaires les plus beaux et les plus forts de la perruche omnicolore; on la rencontre par bandes de 50 à 100 individus, dans les plaines sablonneuses où croissent isolées quelques touffes de mimosa, dont elles aiment beaucoup les graines. Elles passent tout leur temps à chercher dans le sable les graines de graminées qui y abondent et ne gagnent les bois que pour y passer la nuit, ou pour s'y défendre contre les ardeurs du soleil au milieu de la journée. Elles nichent dans des trous d'arbres vermoulus où elles déposent 2 ou 3 œufs au plus, presque ronds et d'un blanc mat; le mâle et la femelle les couvent alternativement et élèvent les jeunes avec la plus tendre sollicitude.

Quand l'hiver arrive, ces oiseaux se réunissent en grand nombre pour gagner les régions du centre et même du Nord (vers l'équateur), mais ils ne s'y reproduisent pas. Comme Port-Philippe est sous la même latitude que Naples, il n'y a pas à douter de la possibilité de faire multiplier la perruche omnicolore dans le Midi de la France, à la condition qu'on l'y placerait par petites familles dans des volières sablées où on la nourrirait exclusivement de graines farineuses. » (J. VERREAUX).

Placyterque à scapulaires (Nouvelle-Hollande.) Sa longueur dépasse quarante centimètres. Tête, cou, poitrine rouge vif. Scapulaire vert, ailes vertes, croupion bleu, queue brune et verte à bordure rouge en dessous. Bec noir en dessous, rouge en dessus.

Platycerque vert à scapulaires (île de Timor). Bec jaune et rosé. Plumage vert émeraude tacheté de brun, de jaune et de bleu. Scapulaires rouges. Cette perruche s'habitue difficilement à nos climats.

Perruche de Pennant, perruche pourpre ou *élégante*, désignée encore sous le nom de *houri*. (Nouvelle-Galles du Sud.) Elle atteint une longueur de 35 centim. Quoique un peu plus frileuse que la perruche omnicolore, elle s'acclimate aussi facilement, n'exige que les mêmes soins et la même nourriture, s'accouple en captivité et pond quelquefois. La perruche élégante ou à large queue a la plus grande partie du plumage d'un rouge feu magnifique; le dos, les ailes et la queue mêlées de noir, de vert et de bleu de ciel; les moustaches d'un bleu tirant sur le violet; le bec gris de plomb terminé par une pointe blanche. Les jeunes sont verdâtres, à l'exception du sommet de la tête et de la gorge qu'ils ont rouges.

Placyterque de la mer Pacifique. Dessus du corps vert foncé; dessous plus clair, tête rouge, ailes bleues, bec gris, croupion rouge. Cet oiseau s'élève également en volière. On n'a pas encore obtenu de pontes. Il n'a pas 30 centim. de longueur.

Placyterque de Swainson (Australie.) Sa taille est de 30 centim., sa queue en fait 15. Il est très-frileux. Il se nourrit de pain, de riz, de blé, de millet; bec rouge sanguin, tête bleue; demi collier jaune à la nuque, poitrine rouge et jaune, ventre bleu violet.

Platycerque à ventre jaune, de Tasmanie. Front rouge, tête, côtés du cou, poitrine et ventre d'un jaune citron. Dos et queue d'un brun olivâtre frangé de vert et de bleu clair. Ailes bleues, mêlées de violet et de noir. Bec grisâtre. Moustaches bleues. La longueur de cette perruche est de 38 centim. Elle s'habitue sans peine à notre climat et s'apprivoise en cage. Elle court très-bien à terre. On n'a pas encore réussi à la faire reproduire.

Platycerque splendide. Ce qui le distingue de la perruche omnicolore c'est qu'il a la tête plus jaune que rouge. Mêmes mœurs.

PALEORNIS, SAGITTAIRES OU QUEUES EN FLÈCHE

Les paleornis, perruches à très-longue queue, sont généralement frileuses, et ne réussissent bien que dans une chambre ou dans une volière spéciale, à l'abri de tout courant d'air et de tout changement de température. Il est nécessaire de varier leur régime. Le maïs, les noix, le pain au lait, le biscuit composeront leur nourriture ordinaire. Elles acceptent volontiers une trempette au vin additionné d'un peu d'eau sucrée, elles aiment les fruits, mais il est sage de ne leur en donner qu'en petite quantité.

Elles sont facilement éducables et apprennent à parler fort distinctement. Elles ont une mémoire surprenante qui se trouve rarement en défaut. Celles qui montrent moins de facilité à exprimer les mots et les sons qu'on se donne la peine de leur apprendre, rachètent ce désavantage par la beauté de leur parure. Une qualité commune à toutes les espèces, c'est qu'elles sont caressantes envers la personne qui les soigne.

Perruche à collier rose (Sénégal.) Sa taille atteint 35 centim. La femelle ne porte pas le collier rose. C'est une espèce très-intelligente et très-docile, elle a beaucoup de mémoire ; elle apprend à imiter la voix de la plupart des oiseaux, à reproduire les sons de la voix humaine, à parler d'une façon correcte et suivie.

Perruche à collier rose (Inde.) Plus grosse que la précédente. Mêmes aptitudes, mais un peu moins docile. Plumage vert soyeux, gorge noire, demi-collier rose à teinte lisse, bordé de bleu sous le cou, demi-collier rose à la nuque, colliers noirs inférieurs.

Perruche d'Alexandre (Inde.) Plumage vert, avec une tache brune sur chaque aile, et la queue jaune en dessous. Bec cerise, demi-collier noir au-devant du cou, demi-collier rose à la nuque. Elle est très-sociable et apprend facilement à parler.

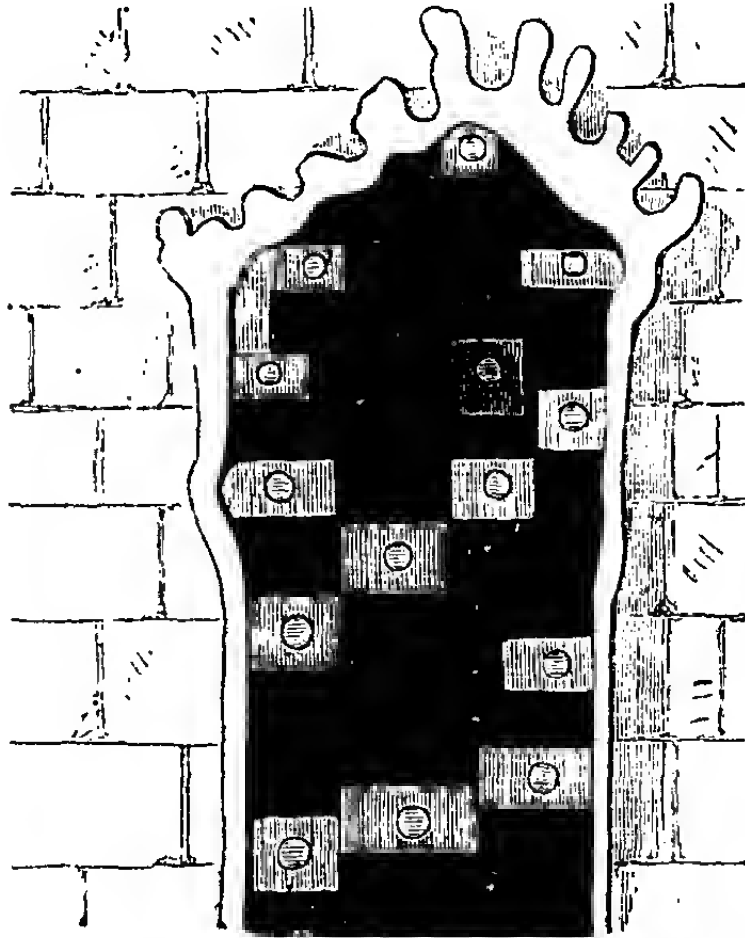
Perruche de la gironière (Ceylan.) Plumage vert, tête violette, œil brun cerclé de blanc et de vert, queue violette ou bleu de ciel. Elle imite assez difficilement la voix de l'homme.

Perruche à joues roses (Bengale). Bec cerise, tête verte, gorge noire ; joues et cou roses. Le reste du plumage vert. Elle devient très-vite familière, mais elle est indocile aux leçons et n'apprend pas à parler.

Perruche à poitrine rose (Bengale.) Tête, joues, devant du cou gris bleuâtre avec une teinte de rose. Front et collier noirs. Poitrine rose, ailes et ventre verts.

Perruche à gorge jaune (Australie.) Bec rouge, plumage vert tendre. Front jaune; gorge dorée; bande rouge à la poitrine. La femelle n'a ni jaune ni rouge. Cette perruche supporte assez bien le froid et l'on peut espérer qu'elle se reproduira en volière.

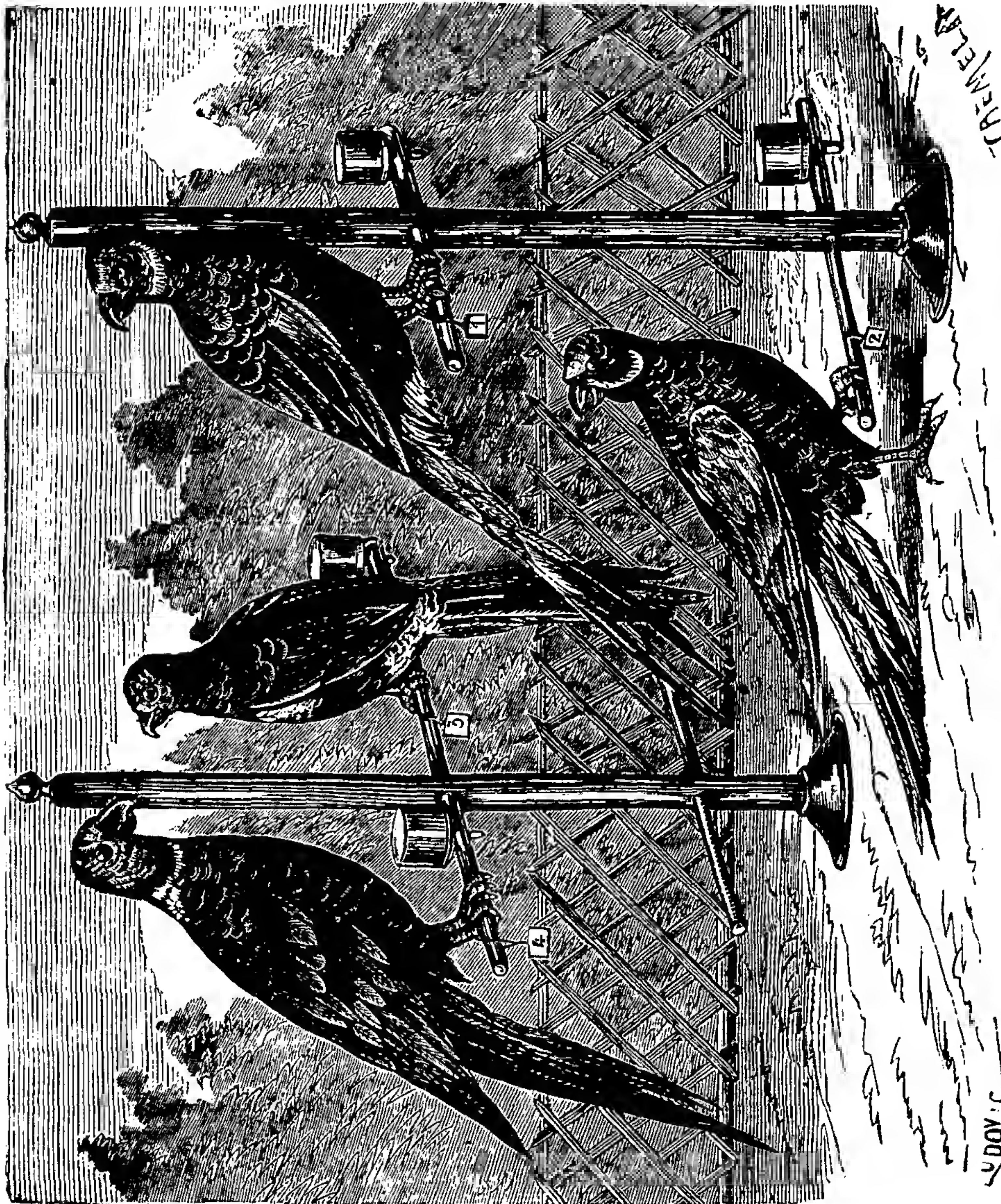
Perruche colomboïde (Chaînes de l'Himalaya). Bec rouge. Tête, gorge et dessous du corps d'un gris changeant, collier noir et vert, ailes vert foncé, queue bleu clair et jaune d'or.



Intérieur du tronc de saule creux dans lequel les perruches font leur nid

Perruche de Nicobar. Bec rouge. Plumage vert, nuancé de noir sur les ailes, et de bleu sur la queue. Gorge noire. La femelle a le bec noir.

Perruche à moustaches (Océanie). Bec



PERRUCHES

1. Inséparable. — 2. Perruche moustache. — 3. Lori papou. — 4. Lor à collier jaune.

rouge. Tête d'un bleu cendré, bande noire sur le front qui est jaune pâle. Plumage vert, tache jaune sur les ailes; la poitrine et le ventre d'un rouge rose. Mémoire prodigieuse.

Cette perruche rivalise avec les perruches à collier rose pour l'imitation des sons qui la frappent.

Perruche à bec rougeâtre, dite *Sincialo* (Brésil). Plumage vert plus pâle en dessous. Ailes mêlées de bleu. Mandibule supérieure du bec rouge sanguin ave la pointe noire; l'inférieure est entièrement noire.

Le tour des yeux, la membrane du bec et les pattes couleur de chair. «Cette espèce habite les contrées les plus

chaudes de l'Amérique Méridionale; son cri est bruyant et fréquent; elle apprend facilement à parler, à siffler, à imiter la voix des animaux. Son caquet incessant finit par importuner. »

(Le Maout).

Perruche cardinale (Bengale). Elle s'apprivoise difficilement, et montre peu d'aptitude à parler.

On la recherche à cause de son plumage. Elle a le bec et le cou rouge pourpre bordé de noir à la gorge et à la nuque; un demi-collier vert frais, le reste du corps vert mêlé de roux en dessus et de jaune en dessous; quelques plumes bleues échancrées de blanc.

POLYTÈLES, CONURUS, PERRUCHES A QUEUE CONIQUE

Les conurus sont également délicates et supportent mal le froid, sauf quelques variétés venues d'un climat à peu près semblable à celui de la France.

Les essais d'accouplement qui ont été tentés à de fréquentes reprises n'ont eu encore aucun résultat.

Il ne paraît pas que ces perruches puissent se reproduire dans nos pays. Elles mangent le millet, l'alpiste, le blé et d'autres graines farineuses.

Perruche de Baraband. Perruche à gorge jaune (Nouvelle-Galles du Sud). Bec rouge, tête dorée, cravate rouge, œil noir. Plumage vert avec le bord des ailes et le milieu de la queue bleus.

La femelle est entièrement verte. Cette perruche est rustique; elle supporte assez bien le froid et se plaît mieux au dehors dans une grande volière que dans une chambre.

Perruche à queue noire (Australie). Bec rouge. Ailes mélangées de vert, de rouge et de bleu sombre. Queue d'un noir ardoisé, rougeâtre en dessous. Tête, gorge, croupion, ventre jaunes. La femelle est verte avec quelques plumes rouges aux ailes.

Perruche à tête jaune (Caroline du Sud). Le dessus du corps vert foncé, le dessous jaunâtre. La tête et le devant du cou jaune orangé. Le front rouge. Tache jaune à l'épaule. Une teinte de bleu mêlée au vert des ailes. La longueur de cette perruche est à peine de 27 centimètres.

Perruche de Lucien (Brésil). Épaulettes rouges. Ailes et flancs verts; parties antérieures du cou, rayées de blanc et de noir; bande verte à la naissance de la poitrine. Ventre et croupion rouges. Tête grise avec les oreillons blancs, les joues rouges et la nuque d'un vert nuancé de bleu. Sa taille est de 28 centimètres.

Perruche jandaya (Brésil). Bec noir. Front et tour des yeux rouges, sommet de la tête orange, plumage vert, ventre rouge sanguin.

Perruche bouton d'or (Brésil). Dessus du corps vert foncé, dessous vert jaune. Belle tache jaune au front, entourée d'une auréole bleuâtre.

Perruche mexicaine à front jaune. Petite taille. Plumage vert olive en dessus, vert clair en dessous. Tache jaune au front, autre tache plus petite derrière l'œil.

Perruche à gorge variée (Brésil). Elle ressemble à la perruche Lucien; toute la différence consiste en ce qu'elle a le rouge moins vif, la tête bleuâtre, la gorge zébrée de fauve et de jaune.

Perruche soleil (du Para). Bec noirâtre. Plumage d'un jaune d'or magnifique, avec la tête, la poitrine et le ventre rouge orangé, les ailes parées de jaune, de vert et de bleu.

Perruche illinoise (Cayenne). Taille, 25 centim. Dessus du corps vert; dessous gris jaunâtre. Front, joues et gorge d'un orangé brillant. Cette espèce est fort recherchée dans le commerce; mais elle n'apprend rien et ne se reproduit pas en volière.

PSEPHOTES

Les psephotes, presque semblables aux conurus, s'en distinguent par leur brillant plumage à reflets métalliques. Elles sont de plus, très-peu sensibles au froid, et ne paraissent en souffrir que quand la température descend au-dessous de 4 ou 5 degrés. Aussi s'habituent-elles très-vite à notre climat et les voit-on pour la plupart, s'accoupler et se reproduire assez régulièrement en volière.

Perruche de Paradis (Australie). Front rouge, tache noire sur le milieu de la

tête. Côtés de la tête et poitrine d'un bleu clair grisé. Gorge émeraude. Bec blanchâtre. Miroir rouge ornant les ailes noires. Croupion bleu, ventre rouge.

C'est une des espèces qui réussissent le mieux dans une grande volière. Elle est d'un naturel vif, agile et gai. Elle se reproduit.

Perruche multicolore (Australie). Bec noir, front d'or, gorge et poitrine émeraude ; nuque et dos vert foncé, ailes du même vert mélangé de bleu et de jaune. Ventre et cuisses rouges. Croupion jaune, bleu verdâtre et rouge clair. Le plumage de la femelle est lavé de brun verdâtre, avec du rouge à l'occiput, aux épaules et au croupion. Cette espèce se reproduit aussi en volière.

Perruche à ventre rouge (Nouvelle-Galles du Sud). Front et joues bleu de ciel. Cou brun clair. Ailes vertes nuancées de bleu et de rouge. Poitrine verte, flancs jaunes, ventre rouge; queue brune et bleu clair. Elle s'habitue à la captivité, mais elle ne s'est pas encore reproduite.

Perruche à croupion rouge (Australie). Bec noir. Tête et poitrine vertes, dos rouge, ailes bleues, queue verte et bleue. La femelle manque de rouge. La longueur de cette perruche est de 27 centim., elle se reproduit en volière.

EUPHÈMES

Perruche à bec jaune. Tête et poitrine vertes. Tour des yeux jaune d'or. Ailes et queue d'un bleu brillant. Ventre doré.

Perruche ondulée (Australie). Très-petite taille. Dessus du corps vert jaune maculé de noir, tête et gorge jaunes; collerette verte à rayure noire, joue marquée d'une tache bleue avec points noirs au-dessous; membrane bleue à la base du bec; queue bleue et jaune. La femelle n'a que du gris autour du bec.

Cette perruche s'est parfaitement acclimatée. Elle est commune dans le commerce. « Elle niche de même que les autres petites espèces de perruches dans les trous des arbres creux : on a essayé ceux du chêne, de châtaignier, mais elle préfère ceux du saule. Elle pond tous les deux jours un œuf blanc, jusqu'à concurrence de six ou huit. Elle commence à couver aussitôt après la ponte du premier œuf, ce qui fait que les petits éclosent aussi à deux jours de distance. Elle couve vingt et un jours, et pendant ce temps le mâle vient lui dégorger sa nourriture. Les petits restent au nid trente à trente-cinq jours et n'en sortent que complètement emplumés. C'est la femelle seule qui travaille à creuser le nid ou à en élargir l'entrée. Œufs posés sur le bois même, sans mousse, herbe ou autres matériaux. La fécondité de ces oiseaux est telle que souvent la femelle fait une nouvelle ponte avant que les petits de la précédente soient sortis du nid. Elle continue à les nourrir en couvant ses nouveaux œufs. »

(De la Blanchère.)

Euphème élégante. Perruche élégante. Elle ne se distingue de la perruche à bec jaune que par la couleur de ses ailes qui sont noires.

Euphème colomboïde, euphème de Bank (Nouvelle-Galles du Sud). Bec noirâtre; front bleu. Dos brun verdâtre. Gorge et poitrine vineux rosé. Ailes bleues avec une bande blanche en dessous. Ventre saumon. Queue bleue et verte. Elle est rare.

Euphème d'Edwards (Australie). Bec et col noirs. Ailes bleues d'azur. Ventre doré, dos et queue verts. Très-bien acclimatée.

Euphème pétrophile. Perruche des rochers. Front vert et bleu. Dessus du corps vert intense; dessous jaune verdâtre. Ailes noires tirant sur le bleu.

Euphème splendide. Bec noirâtre, front bleu; tache rouge orangé sur la gorge. Le dessous du corps d'un jaune étincelant. Les ailes bleues, le dos vert foncé.

LATHAMES

Perruche de Latham, perruche martinet. Front et gorge rouges. Joues jaunes. Ailes bleues et rouges. Le reste du plumage d'un beau vert foncé.

LORIS

Les loris sont assez sensibles au froid, et même aux simples courants d'air. Ils ne résistent pas aux longs voyages. Ils

réclament des soins assidus et veulent être installés chaudement. Il faut exclure de leur nourriture la viande et les sucreries; ne leur donner que du maïs, du chènevis, du millet, du riz, des œufs durs, de la mie de pain, peu de fruits, parfois du lait ou du vin vieux.

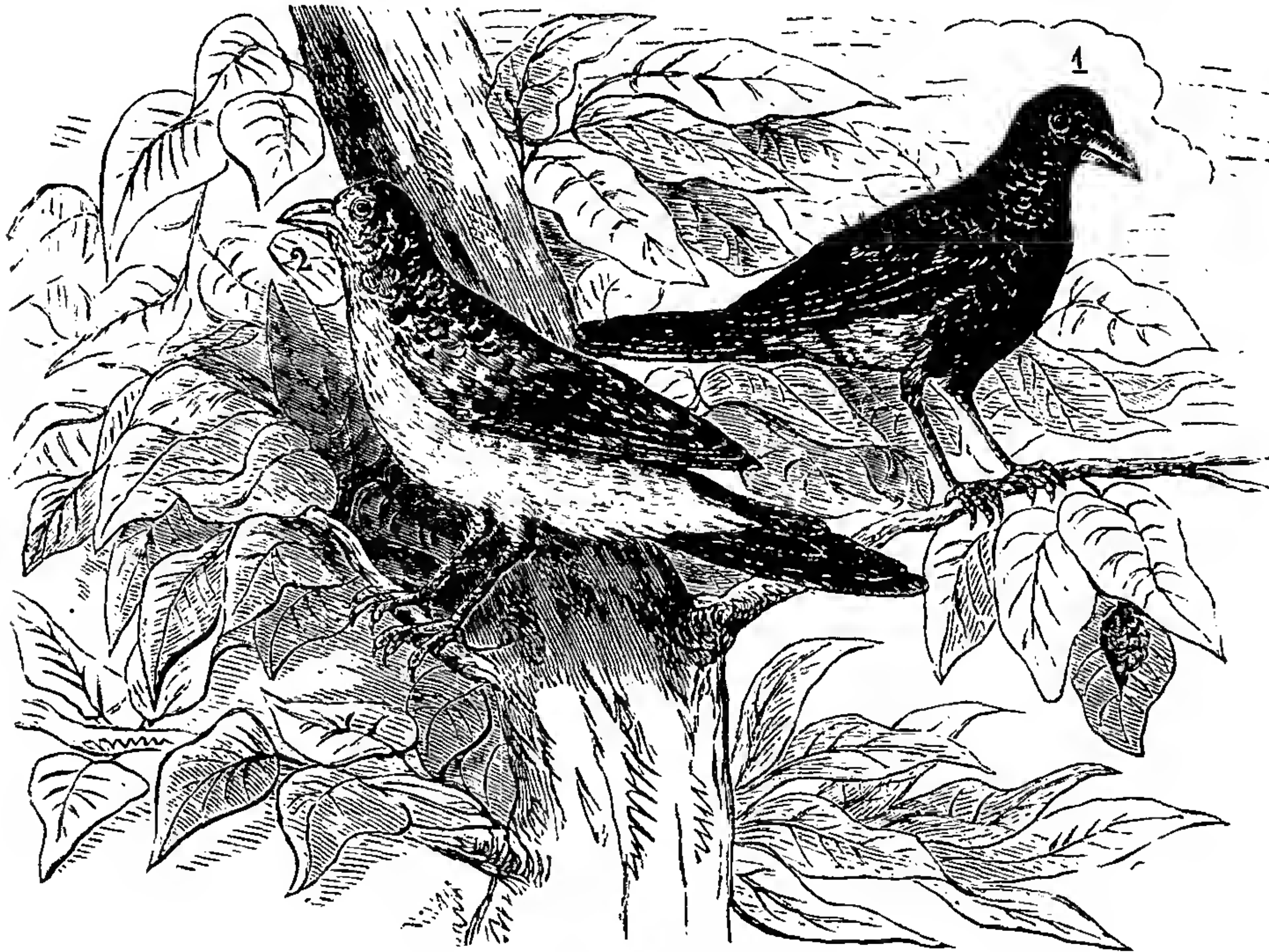
Lori à collier (Iles Moluques). Collier jaune clair qu'on voit seulement au mâle. Tête noire, occiput violet, épaules bleues agrémentées de jaune, ailes vertes. Bec orangé. « Cet oiseau est le plus doux, le plus caressant, le plus docile et le mieux parlant des perroquets; il crie *lori*, babille continuellement, mais d'une voix sourde comme celle d'un ventriloque.

Il retient tous les airs qu'on lui siffle et sa mémoire est si prompte qu'il répète ce qu'il a entendu une seule fois ; il veut qu'on le caresse et qu'on s'occupe de lui. » (LE MAOUT).

Lori vert (Iles Moluques). Bec orangé et noir. Ailes vertes et bleu clair en dessus, rouges en dessous. Flancs rouges. Le reste du plumage tout vert. Il ne s'apprivoise qu'avec beaucoup de difficulté.

Lori noira (Moluques). Bec rouge, plumage rouge vif; ailes vertes, couleur d'or aux épaules. La queue bariolée de brun, de rouge et de vert bronzé. Petite taille. Il est docile et babillard; il a toutes les aptitudes du lori à collier.

Lori rouge (Moluques). Ailes et dos bleus, le reste du plumage d'un rouge vermillon qui varie d'intensité et se change en rouge cramoisi à l'extrémité de la queue. Education assez facile.



BENGALIS

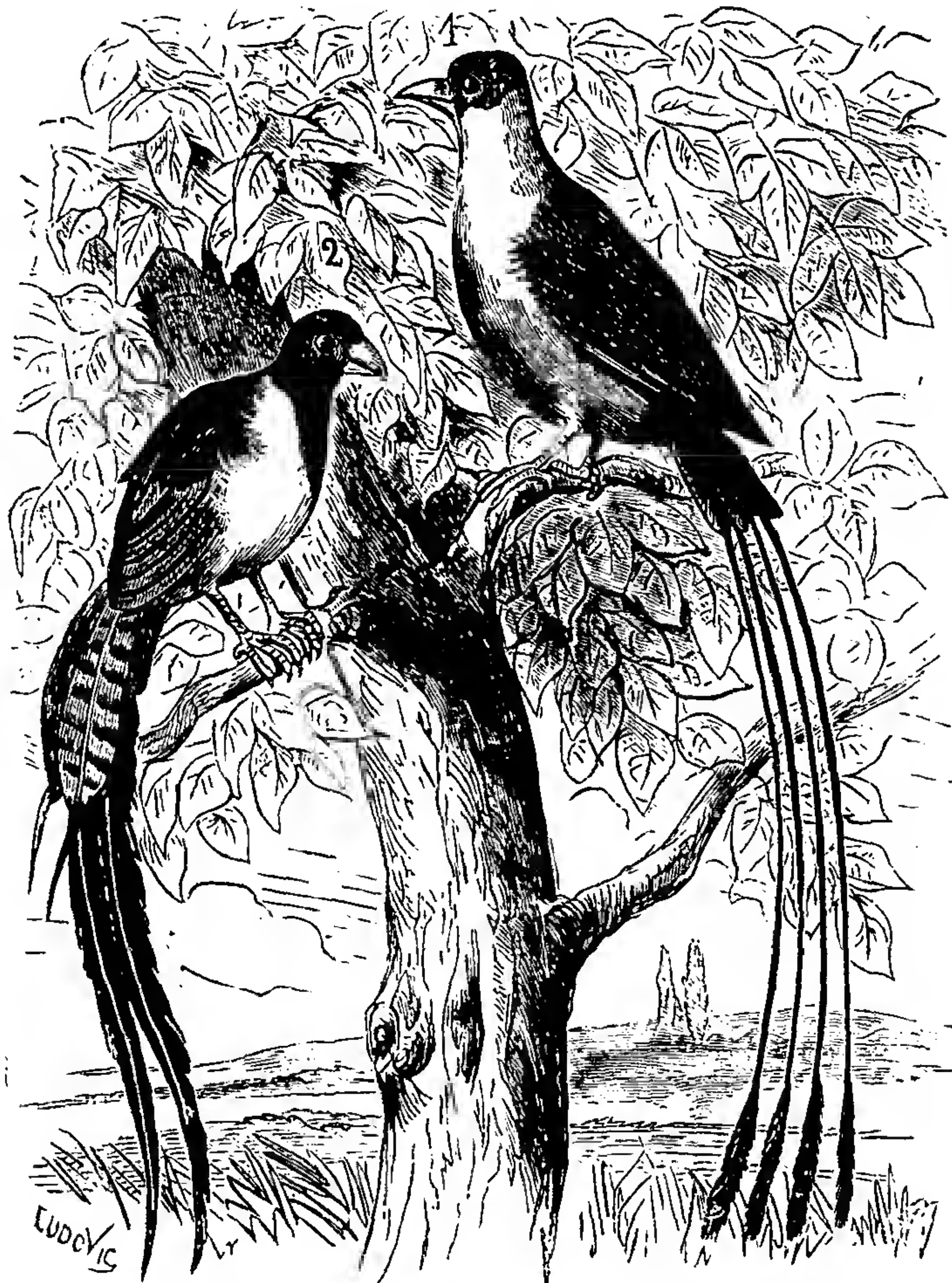
1. Bengali noir. — 2. Bengali piqueté.

Lori cramoisi ou *Grand-Lori* (Nouvelle-Guinée). Bec noir, tête écarlate, grand collier violet descendant jusqu'au ventre de même couleur. Dos rouge.

Ailes rouges mélangées de bleu, de vert et de jaune. Il est absolument indocile et n'apprend rien. Le chènevis qui est nuisible aux autres perruches, lui convient parfaitement. Il en fait sa principale nourriture.

Éducation des perruches. Les perru-

ches ondulées et autres espèces analogues peuvent vivre à l'air libre dans notre climat; on les installe dans une volière spacieuse, garnie en partie d'un vitrage à demeure, et qui communique par le moyen d'une petite porte avec une chambre close où les oiseaux peuvent se réfugier pendant la nuit. La toujours à une certaine hauteur. On peut aussi la dissimuler sous un arbre touffu. L'orifice du nid n'a pas plus de 4 à 5 centim. de diamètre; la perruche l'élargit à son gré. Autant de couples autant de bûches creuses. On peut remplacer ces bûches par un tronc de saule creux que l'on coupe par moitié dans



VEUVES

1. Veuve à quatre lerins. — 2. Veuve à collier d'or.

volière est pourvue d'eau; meublée de perchoirs, d'arbustes et surtout de petits pins dans des caisses. A l'état de nature, la perruche niche dans un trou d'arbre; en captivité, on lui donne pour nid une buche creuse en bois de saule qu'on place sur une planche dans l'endroit le moins en vue de la volière et le sens de la longueur; et après l'avoir percé de trous d'entrée, et garni intérieurement de petites boîtes de bois que l'on fixe vis-à-vis de chaque trou, on le place sous le vitrage, contre le mur de la chambre. Les oiseaux y viennent faire leur couvée.

On les provoque à s'accoupler par l'i-

solement et le grand calme qu'on leur procure, et aussi par une alimentation tant soit peu échauffante; chènevis écrasé, jaunes d'œufs cuits, quelques gouttes de bon vin. Plus tard, après la couvée, on leur jette des racines de chiendent que les perruches aiment beaucoup et parfois un peu de salpêtre.

La ponte est de trois à sept œufs que la femelle pond tous les deux jours. L'incubation, varie de vingt à vingt-cinq jours; les petits n'ont de duvet qu'après cinq semaines; leur plumage n'est complet qu'à trois mois. Les parents les nourrissent pendant ces trois mois. On met à leur disposition du maïs détrempé, du chènevis écrasé, de la farine de maïs cuite dans de l'eau sucrée, soit encore du riz et du gruau légèrement cuits, ou de la mie de pain trempée dans du vin coupé d'eau.

La nourriture des adultes consiste en millet, alpiste, maïs, chènevis, pain, noisette, laitue, chicorée, mâches, seneçon, viande cuite, fraises, cerises bien mûres, fruits doux et sucrés. Les fruits aigres et acerbes leur sont nuisibles. Le persil et les amandes amères les font mourir. Il faut être avare de sucreries et ne leur en donner que comme récompense de leur docilité.

Comme les perruches pondent en toute saison, il faut, à l'approche de l'hiver, pour qu'elles ne s'épuisent pas en pure perte, leur retirer leurs nids qu'on leur rend seulement à la fin du mois de février.

TOUCANS

Les toucans, importés d'Amérique, sont une des curiosités du jardin d'acclimatation. Rien d'étrange comme leur bec difforme d'une longueur et d'une grosseur démesurées, dont le poids paraît être accablant. Mais ce bec énorme est celluleux intérieurement, et par conséquent très-léger.

Leur langue, non moins extraordinaire n'est qu'une longue plume à tige cartilagineuse dont les barbes sont dirigées en avant.

Les toucans, au magnifique plumage, se plaisent très-bien sous notre climat et s'arrangent parfaitement de la pâtée de pommes de terre et de riz cuit qu'on leur distribue. Ils aiment les fruits et les insectes.

QUATRIÈME ORDRE

GALLINACÉS

Dans cet ordre se rangent les plus utiles et les plus répandus des oiseaux. Essentiellement granivores, ils ont, en général une chair délicate et semblent, par la lourdeur de leur vol, et par leur peu de défiance, destinés à la domesticité. Un seul, le *pigeon*, présente une grande rapidité de vol. Les gallinacés se distinguent en deux familles :

1re FAMILLE. Les *pigeons*. Plus semblables aux passereaux que les autres gallinacés, les pigeons peuvent voler sans fatigue pendant un temps assez considérable. Voir notre article PIGEON.

2e FAMILLE. Les *vrais gallinacés*. Les vrais gallinacés ont été appelés le *bétail volatile;* en effet, ils constituent les véritables oiseaux de basse-cour. Plusieurs femelles vivent sous la protection d'un seul mâle ; on ne les voit jamais, comme les pigeons, se mettre par paires. « Un fait digne d'intérêt, c'est que ces races domestiques si précieuses sont presque toutes étrangères et ne nous ont été acquises que par acclimatation. » (FOULLON.)

Voici les genres principaux de cette famille :

Les *paons*, les *faisans*, les *dindons*, les *pintades*, les *perdrix*, les *cailles*, etc. Voir ces articles à leur ordre alphabétique.

CINQUIÈME ORDRE

ÉCHASSIERS

Cet ordre a déjà eu un article à son ordre alphabétique; on le divise en cinq familles, savoir :

1re FAMILLE. Les *brévipennes*, aux ailes trop courtes pour voler : autruches, casoars. Quelques naturalistes classent le *dronte* dans cette famille.

2e FAMILLE. Les *pressirostres*, montés sur de longues jambes, à bec médiocre, légèrement applati dans le sens horizontal : Outardes, vanneaux, pluviers, huîtriers, cariama.

3e FAMILLE. Les *cultrirostres*, à bec gros, long, fort et souvent pointu et

tranchant : grues, hérons, aigrettes, cigognes (marabous), spatules.

4e FAMILLE. Les *longirostres*, oiseaux de rivage avec bec long et grêle : ibis, courlis, bécasses, chevaliers.

5e FAMILLE. Les *macrodactyles*, aux longs doigts : rales et marouettes, poules d'eau, foulques.

GENRE ISOLÉ. Les *flamants* (Voyez ce mot).

SIXIÈME ORDRE

PALMIPÈDES

On divise cet ordre d'oiseaux aquatiques en quatre familles :

1re FAMILLE. Les *plongeurs*, en général pourvus d'ailes impropres au vol. Leurs jambes implantées en arrière les obligent à une station presque verticale. Tels sont : les *plongeons*, les *grèbes*, les *pingouins*, le *macareux*, le *guillemot*, le *manchot*.

2e FAMILLE. Les *longipennes*, les plus grands voiliers de tous les oiseaux. On distingue, dans cette famille : les *hirondelles de mer*, les *mouettes*, les *goëlands*, les *albatros*, les *pétrels*.

3e FAMILLE. Les *totipalmes*, aux pieds complètement palmés, ce qui les rend excessivement bons nageurs : *Pélicans, cormorans, frégates, fous.*

4e FAMILLE. Le *lamellirostres*, autre famille de palmipède, dont les bec, revêtu d'une corne mollasse, est garni, sur ses bords de lamelles semblables à de petites dents. Ce sont : les *cygnes*, les *oies*, les *canards*, la *sarcelle*, les *harles*, etc.

MALADIES DES OISEAUX

Dès qu'un oiseau devient malade, on doit avoir la précaution de lui donner une autre cage parce que sa maladie peut-être contagieuse et qu'il ne faut pas, du reste, qu'il soit inquiété et gêné par des voisins turbulents. Cette cage doit être assez grande pour loger, au besoin, un certain nombre de malades. On y met un peu de mousse et, après l'avoir garnie d'une serge de couleur verte qui la couvre sur tous les côtés, excepté sur le devant, on la place au soleil, en été, et l'hiver dans une chambre où l'on fait du feu.

ABCÈS. Il se forme quelquefois sur la tête des oiseaux des abcès où il s'engendre du pus qui, par son séjour les fait languir. Le seul remède à ces abcès est de les ouvrir, et de faire écouler le pus ou de les brûler au moyen d'un fer chaud. On passe ensuite sur la plaie de l'huile d'olives à laquelle on a mêlé des cendres ou du savon noir. On purge aussi l'oiseau avec des graines de laitue ou avec du suc de bette qu'on mêle à son eau.

Les rossignols sont sujets aux abcès sur le croupion. Cette maladie est occasionnée assez souvent parce qu'on a négligé au mois de mars de leur donner quelques araignées à manger, nourriture qui leur tient lieu de purgatif. On les guérit en perçant l'abcès, en lavant la plaie avec de l'eau de mauve tiède, et en donnant aux rossignols des cloportes, des araignées et quelques vers de farine.

APTHES ou *chancres*. Maladie contagieuse qu'on guérit en introduisant dans le bec de l'oiseau le bout d'un pinceau trempé dans du vinaigre coupé avec un peu d'eau pour enlever les mucosités qui peuvent s'y trouver. Ensuite on introduit du miel et on donne à boire de l'eau dans laquelle on a fait tremper des graines de melon.

ASTHME. Les symptômes de cette maladie sont une voix enrouée, haletante, et l'habitude que prennent les oiseaux d'ouvrir souvent le bec. Elle provient soit de leur gloutonnerie, soit de la mauvaise qualité des graines dont on les nourrit. Le remède consiste à mettre du miel ou un morceau de sucre d'orge dans leur eau.

On fait boire aux perroquets un peu de vin sucré et on les tient chaudement.

AVALURE. Cette maladie est particulière aux oiseaux qu'on élève à la brochette et surtout aux serins, même adultes, qui ont pris une nourriture trop échauffante ou en trop grande quantité. Symptômes : maigreur, ventre enflé, tendu, et sillonné de veines rouges. Le remède le plus convenable est de plonger le ventre de l'oiseau dans du lait tiède plusieurs fois par jour. On change pendant quelque temps son régime. On lui donne de la mie de

pain au lait bouilli, ou bien encore une pâtée composée de mie de pain, d'un jaune d'œuf, et de graines d'alpiste, de navette et de laitue pilées dans de l'eau bouillante. On peut mettre du fer dans sa boisson.

Constipation. Elle a pour cause une trop grande abondance de nourriture sèche. On supprime le chènevis et autres grains échauffants, ou du moins on n'en donne qu'une très-petite quantité aux oiseaux indisposés. On les remplace par des graines de laitue et un peu de verdure. On peut aussi recourir au suc de bette qu'on mêle à leur eau, et on leur enduit l'anus avec un peu d'huile d'olives.

Diarrhée. Cette indisposition est produite par une nourriture trop mouillée, ou par l'humidité et le froid de la saison, on la guérit en donnant à l'oiseau malade du jaune d'œuf dur, et un peu de pain imbibé de vin chaud. Quelques personnes leur donnent à boire de l'eau dans laquelle on a fait tremper des semences de melon.

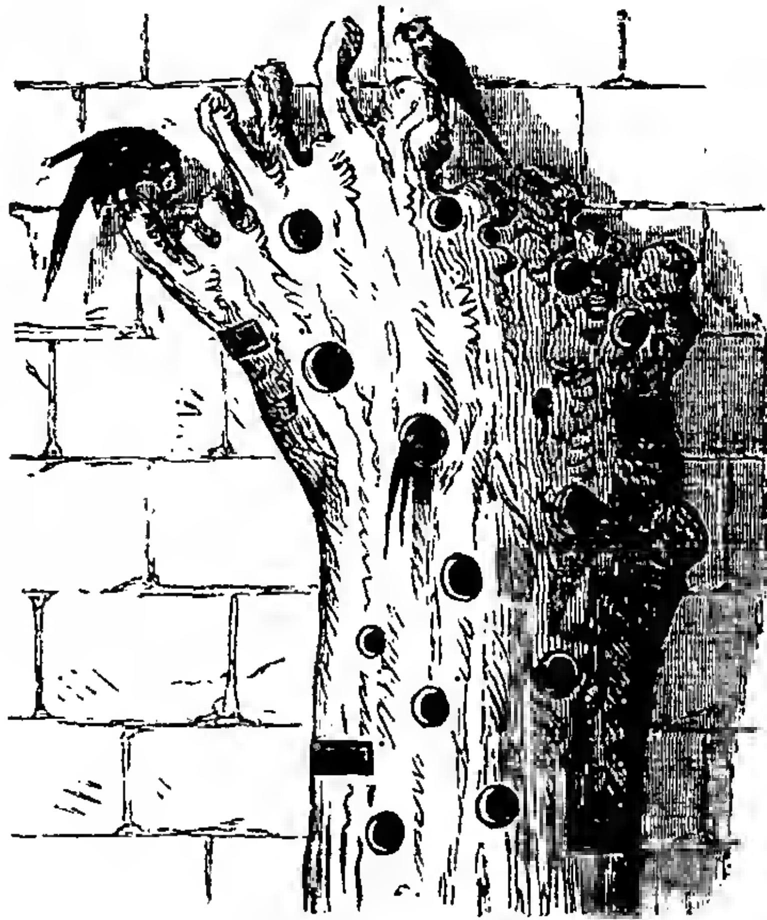
Extinction de voix. Il faut donner du jaune d'œuf haché avec de la mie de pain, et mettre dans leur eau de la réglisse bien râtissée. Les tenir chaudement. On peut donner aussi un peu de vin sucré.

Fracture. Quand un oiseau se casse une patte ou un ergot, on l'enferme dans une petite cage où il ne puisse trouver à se percher. On garnit le fond de sable fin et de mousse. Les augets sont pourvus de bons aliments. On laisse agir la nature; il est inutile de lier la partie blessée.

Mal caduc. *Convulsions.* Le remède le plus sûr est de plonger l'oiseau dans de l'eau froide pendant quelques instants, ou de lui faire une incision avec un canif aux ergots de derrière, jusqu'à ce qu'il en coule un peu de sang. On lui fait avaler ensuite quelques gouttes de vin blanc. D'autres le baignent dans du vin tiède.

Goutte. On la reconnaît à l'enflure de la patte et à la difficulté des mouvements. Cette affection vient ordinairement de ce qu'on donne trop à manger aux oiseaux, ou de ce qu'on les laisse dans la cage sans sable sec ou avec des perchoirs en fer. Ils sont sujets aussi à cette maladie lorsqu'ils ont été exposés à quelque courant d'air. On doit les tenir dans un lieu chaud, à l'abri des variations atmosphériques et leur bassiner les pattes avec du vin chaud, ou avec une infusion de feuilles de vigne dans de l'eau tiède; on peut laver aussi avec une décoction d'ellébore blanc.

Mue. Les oiseaux sont malades chaque fois qu'ils changent de plumes. Cette maladie les jette en langueur et les empêche de manger. Il suffit de les arroser légèrement de vin tiède et de les placer ensuite au soleil qui les essuie. Il faut tenir toujours de l'eau à leur disposition pour qu'ils se baignent, et leur donner beaucoup de verdure, du mouron, du seneçon, etc. Vers la fin de la mue, on met un peu de safran dans l'eau qu'ils boivent.



Aspect extérieur du tronc de saule dans lequel les perruches font leur nid.

Pépie. Maladie inflammatoire de l'épiderme de la langue. Cette membrane se dessèche et il se forme au bout de la langue une pellicule blanche qui empêche l'oiseau de manger et de boire, et qu'on doit enlever au plus vite pour sauver le malade. L'opération se fait avec la pointe d'un canif ou d'une aiguille. Pendant quelques jours, on donne le matin des graines de laitue et de l'eau sucrée.

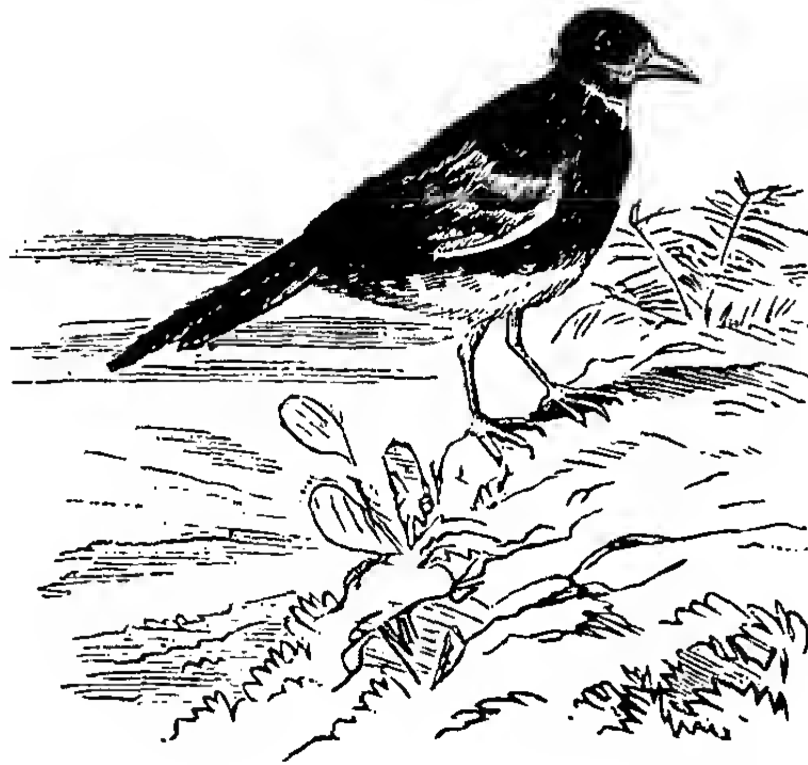
Phthisie ou *mal subtil.* Cette maladie est incurable. On la reconnaît aux

symptômes suivants : maigreur de la poitrine, tension douloureuse du ventre, gonflement des veines. L'oiseau fait mine de vouloir manger, mais il gaspille ses graines sans en avaler une seule. Tout ce qu'on peut faire c'est de soulager le malade avec un peu d'eau sucrée et de suc de bette.

MITES ou *poux*. *Cause :* Malpropreté de la cage. Traitement : Nettoyer la cage à l'eau bouillante ; nettoyer les juchoirs ; placer dans la cage un chiffon de linge blanc sur lequel on a versé du vin chaud. Les insectes s'y attachent et on en délivre l'oiseau en changeant de linge.

RHUMES. *Symptôme.* Son rauque de la voix. Les perroquets sont très-sujets à s'enrhumer. Traitement : décoctions de jujubes, de figues sèches ou de réglisse. Un peu de vin sucré.

YEUX. Boutons autour de l'œil ou au-dedans des paupières. Le traitement consiste à purger l'oiseau avec du suc de bette mêlé à de l'eau sucrée, et à baigner la partie malade avec de l'eau de vigne, ou du lait de figuier.



Bec d'argent.



Cou coupé.

Oléagineux (*Conn. us.*). On appelle ainsi les substances, dont on peut extraire de l'huile; tels sont : les noix, les amandes, les olives, etc.

Oleo - saccharum. Combinaison d'une huile volatile avec du sucre; on s'en sert pour aromatiser certaines boissons. On emploie de préférence les huiles volatiles de citron, de girofle, d'anis, etc.

Olive (*Conn. us.*). Le fruit de l'olivier nous arrive confit dans de l'huile ou dans de la saumure, ce qui lui fait perdre son acidité naturelle. On le présente sur nos tables comme hors-d'œuvre; pour cela, on retire les olives de la marinade, on les lave et on les met avec de l'eau dans un hors-d'œuvrier.

Les *olives picholines* sont celles que l'on a passées dans une lessive fortement caustique, ce qui fait que l'on peut les conserver plus longtemps. Les olives les plus délicates sont celles que l'on a privées de leurs noyaux au sortir de la saumure et que l'on met ensuite dans de l'huile fine. Comme la chaleur leur communique de la qualité, quelques personnes sont dans l'habitude de les porter dans leurs poches pour les *pocher*.

Comme garniture, les olives sont assez recherchées. Elles servent alors de lit au canard qui, sans leur secours, ne pourrait paraître sur une table distinguée.

Les olives sont peu nourrissantes, indigestes, lourdes, il faut en user modérément.

Les olives que l'on destine à la fabrication de l'huile surfine et celles qu'on veut confire pour la table se récoltent vertes ou un peu avant leur maturité. On les abat quelquefois avec des gaules qui les meurtrissent. Il vaut beaucoup mieux les cueillir à la main, à l'aide d'échelles et de paniers. On ne porte les olives au moulin qu'après les avoir laissées pendant quelques jours dans des greniers bien aérés afin qu'elles aient ressué et perdu leur eau de végétation. On évite surtout de mêler aux olives récoltées à la main, celles qu'on a trouvées sous les arbres avant de faire de la récolte ; on les réserve pour la fabrication de l'huile commune avec celles qu'on a laissées mûrir complétement.

Olives confites. Il est impossible de manger les olives à l'état naturel. Leur suc est si âcre qu'il brûle la langue. Elles ne sont donc admises sur nos tables qu'après avoir subi une préparation particulière qui détruit tout ce qu'elles ont d'amertume et d'insupportable acreté. Le procédé est simple, il consiste à les faire infuser à froid dans une lessive de potasse ou de soude rendue caustique par l'addition d'une certaine quantité de chaux.

On les retire au bout de cinq jours, et pendant le même espace de temps on les fait tremper dans de l'eau pure qu'on renouvelle deux fois par jour. Après quoi, on verse par-dessus une forte saumure, à laquelle on ajoute quelques graines et feuilles de plantes aromatiques. Les olives acquièrent dès lors un goût agréable, et des propriétés stimulantes; il est prudent de n'en manger qu'avec modération, elles sont très-indigestes.

Olives farcies (*Hors-d'œuvre*). Choisissez des olives confites, coupez délicatement chaque olive en spirale de manière à pouvoir enlever le noyau sans déformer le fruit, remplacez le noyau par un hachis d'anchois, de câpres et de truffes. Pour conserver les olives farcies, mettez-les dans une bouteille avec une quantité suffisante d'huiles d'olives, et bouchez.

Ragout d'olives. Faites fondre du beurre frais dans une casserole, faites-y revenir du persil et de la ciboule hachés menu, ajoutez vos olives détachées du noyau, mouillez avec du consommé et du vin blanc, et laissez bouillir doucement.

— *Autre.* « Une abonnée, » qui saintement travaille à son salut, me reproche d'indiquer pour le rôti du vendredi des sarcelles, dont le goût de marée lui est désagréable.

« Voici la recette d'un petit ragoût, qui, mélangé aux morceaux dépecés de la sarcelle, en atténue le fumet.

« *Ragoût d'olives.* Passer au beurre un peu de farine; y mêler ciboules et persil hachés; mouiller de vin blanc et de bouillon ; ajouter un anchois écrasé, un peu d'huile d'olive, et enfin des olives tournées, c'est-à-dire dont on aura retiré le noyau. Laisser jeter quelques

bouillons, et dès que la sauce a pris bonne consistance, l'employer. »

(Le baron Brisse.)

Olivier (*Arboric.*). L'olivier est un arbre d'un excellent rapport. Il réussit partout, sauf dans les terres humides et dans les cantons trop exposés au vent du Nord. Un froid qui atteint dix degrés le fait périr.

Il se plaît principalement dans les terrains sablonneux où il forme des forêts séculaires.

On le multiplie de rejetons, de racines, de marcottes ou de boutures. Il suffit de le labourer une fois tous les ans et de le fumer tous les cinq ans pendant l'automne. On ne le taille que quand il est trop vieux, et pour le rajeunir par le rapprochement. A tout autre âge, la taille n'a pour but que de débarrasser l'arbre de ses branches malades et de ses rameaux trop nombreux ou gourmands. Il n'est cultivé en France que sur le littoral de la Méditerranée. Ses variétés sont très-nombreuses.

Citons : l'*olivier franc;* puis, l'*olivière* à gros fruits rougeâtres, moins sensible à la gelée, mais ne donnant qu'une huile commune; l'*amandier* ou amelou, recherché pour son huile excellente; le cormeau ou olivier de Grasse, à petits fruits allongés fournissant une huile délicate; la *cayanne* de Marseille à fruits plus gros et arrondis; le *cayon* à petit fruit rond, très-sensible au froid; le *rouget* très-commun dans les cantons d'Aix et de Marseille et des plus estimés pour la finesse de son huile; le *bouteillan* à très-gros fruits; la *verdale*, le *moureau*, l'*ognimèse*, la sayerne, produisent aussi une huile délicieuse; tandis que l'huile de l'*espagnole* est amère. L'*ampoulleau* est assez multiplié dans le Languedoc.

Les espèces dont le fruit est le meilleur à confire, sont le petit *redouan de Cotignac*, et la *picholine*. On parle aussi de la *blancane*, et du *raymet*.

L'olivier est souvent attaqué d'un chancre au collet des racines. On le guérit en coupant jusqu'au vif la partie malade et en recouvrant la plaie de cendres ou de bitume.

Le bois de l'olivier est dur, ondé, susceptible d'un beau poli. Le corps de l'arbre, les branches mêmes et les racines s'emploient à différents ouvrages. Il n'est pas d'arbre où la nature se plaise à tracer plus de dessins étranges que dans la racine de l'olivier. Figures humaines, ruines, sujets de paysage, tout s'y trouve.

— (*Méd.*). Les habitants du Midi emploient les feuilles et l'écorce de l'olivier pour couper les fièvres d'accès; en poudre, à la dose de 4 à 20 gr. par jour, pendant l'intervalle de l'accès. 15 à 30 gr. de décoction de feuilles ou d'écorce bouillies dans 1 litre d'eau, peuvent, de même que la plupart des amers, produire de bons résultats dans les langueurs d'estomac et les digestions pénibles.

Olla-Podrida ou Oille (*Cuis. espagnole*). Ce pot au feu de rigueur dans tous les grands dîners castillans, s'obtient de la manière suivante :

On doit toujours se servir d'une marmite en terre.

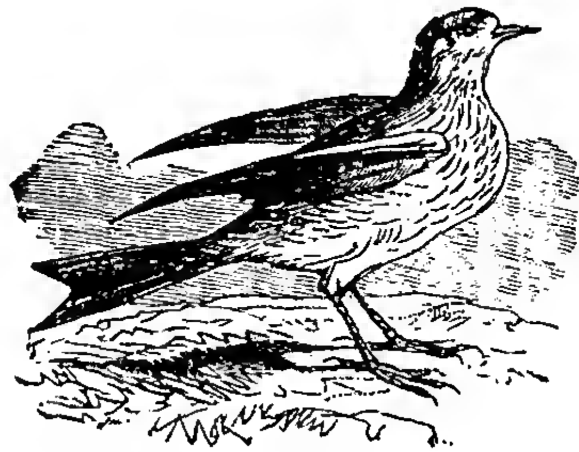
L'olla podrida véritable, se confectionne en faisant cuire ensemble dans de l'eau, comme un pot au feu ordinaire, 3 kilogr. de poitrine de bœuf désossée, 1 queue de mouton parée, 300 kilogr. de poitrine de porc, autant de jambon, 2 saucissons, 1 perdrix et 1 canard troussés comme pour une entrée, 6 laitues et 1 chou blanchis, et 500 gr. de pois chiches détrempés pendant 24 heures. Quand la cuisson est complète, passez et dégraissez le bouillon qui s'emploie à préparer un potage au riz. Les viandes se servent sur un plat long, découpées et garnies de légumes.

Un autre procédé fort en usage consiste à faire revenir les viandes avec du lard fondu. Puis vous ajoutez les légumes, et, après avoir couvert la marmite d'un vase contenant un peu d'eau, vous laissez cuire l'olla podrida dans son jus, à un feu doux, pendant au moins 6 heures. Les viandes se dressent sur le plat découpées et garnies de légumes. Ayez une sauce aux tomates que vous servez à part.

Ombre ou Omble (*Cuis.*). Cette espèce de saumon, commun dans les lacs de l'est de la France et de la Suisse, reçoit les mêmes préparations que le saumon et la truite saumonnée.

Ombrelle (*Conn. us.*). L'ombrelle élégante est la petite ombrelle *marquise* dont le manche ordinairement en ivoire précieusement façonné se plie en deux au moyen d'une charnière.

L'ombrelle marquise est faite d'une soie de première qualité ou de moire antique garnie soit d'un volant pareil, soit d'effilés. Souvent le dessus de l'ombrelle est entièrement couvert d'une dentelle vraie ou d'une dentelle d'imitation blanche ou noire; le dessous est toujours doublé d'une soie blanche de qualité inférieure. L'ombrelle ordinaire est plus grande, toute simple, en taffetas uni, sans ornements, ni doublure. C'est un diminutif du parapluie. Son manche d'un seul morceau est en bois et terminé par un bec d'ivoire ou par une petite pomme en cornaline. Les ombrelles, en général, doivent être d'une nuance foncée. Une étoffe de nuance tendre ne serait, suivant l'expression populaire, qu'un déjeuner de soleil. Les ombrelles à monture de fer n'ont pas de solidité, le moindre coup de vent les brise ou les déforme.



Alouette.

Il y a encore une variété d'ombrelle en coton blanc, doublée de percaline bleue ou verte, montée solidement en buis; c'est l'ombrelle généralement adoptée par les touristes.

Ombrine (*Cuis.*). Gros poisson dont le poids atteint et dépasse même 15 kilos et dont la chair délicate est facile à digérer.

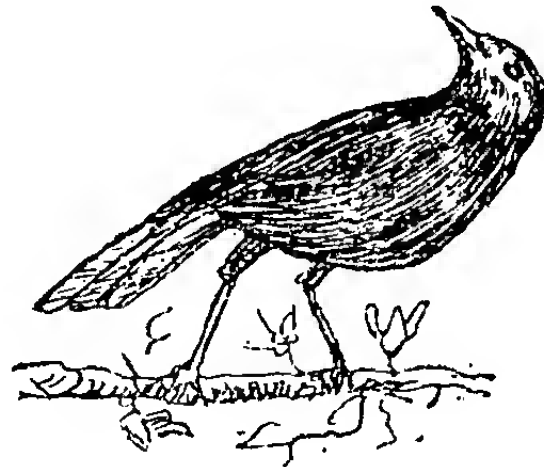
L'ombrine est très-abondante sur les côtes de France, d'Espagne et d'Italie. Les Provençaux lui donnent les noms de *daine*, *craine* et de *chrau*.

Omelette. Quelques cuisiniers émérites ont seuls le secret de bien battre une omelette, de l'assaisonner de bon goût, de la cuire à point et de lui donner, en la repliant, une forme légère, gracieuse et tout à fait appétissante.

Le procédé employé pour faire une omelette simple ou *omelette au naturel*, s'applique à toutes les variétés d'omelettes.

Omelette au naturel (*Entremets*). Cassez cinq ou six œufs dans un bol, assaisonnez de poivre et de sel, ajoutez un peu d'eau et quelques petits morceaux de beurre frais, et battez bien avec une fourchette.

Ayez un feu vif, faites fondre un peu de beurre dans la poêle, et sans attendre qu'il se colore, versez-y d'un seul coup les œufs parfaitement battus et mélangés, remuez-les dans la poêle pour empêcher qu'ils brûlent; soulevez-les avec la fourchette à mesure qu'ils deviennent consistants, et quand ils sont suffisamment pris, repliez l'omelette en forme de chausson allongé, en ayant la précaution de pencher la poêle du côté opposé au manche et de ne plus exposer au feu que ce côté de la poêle. Dès que l'omelette est roulée, renversez-la sur le plat pour la servir chaude.



Gorge-bleue.

Omelette aux fines herbes (*Entremets*). Il faut hacher un peu de persil et de ciboule et les mêler aux œufs battus.

Omelette à la jardinière (*Entremets*). Il faut hacher très-menu deux ou trois ciboules, un peu de civette et de cresson alénois, une petite poignée de cerfeuil et d'estragon et ajouter le tout aux œufs battus.

Omelette aux épinards, à l'oseille (*Entremets*). Avant de rouler l'omelette, on y étend une cuillerée d'épinards ou d'o-

seille apprêtés soit au maigre, soit au gras.

Omelette aux pointes d'asperges (*Entremets*). On coupe en petits morceaux des pointes d'asperges cuites; on les bat avec les œufs et on opère comme ci-dessus.

Omelette au jambon, au lard (*Entremets*). Taillez en petits morceaux du lard ou du jambon, faites-les frire avec un peu de beurre dans la poêle, et versez-y les œufs que vous avez battus sans les assaisonner de sel.

Omelette aux laitances et au thon (*Entremets*). Lavez deux laitances de carpes, et, après les avoir fait blanchir pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante avec un peu de sel, hachez-les avec un morceau de thon fraîchement mariné, ajoutez une échalotte hachée menu, mettez le tout dans la poêle avec le beurre, et dès que le beurre est fondu, versez-y les œufs bien battus.

Omelette au fromage (*Entremets*). Pendant que vous battez les œufs, mélangez-y une certaine quantité de fromage de Gruyère râpé.

Autre recette. « Ayez 30 gr. de parmesan et 30 gr. de gruyère coupé en morceaux de 1 cent. carré; assaisonnez avec une prise de sel et 3 prises de poivre ; ajoutez le fromage de parmesan râpé aux œufs battus; mettez dans le poêle et faites cuire l'omelette ; avant de la reployer, semez le gruyère dans l'intérieur, reployez les deux bords de l'omelette, et servez. » (GOUFFÉ).

Omelette aux rognons (*Entremets*). Coupez en petits morceaux un rognon de veau rôti avec une portion de la graisse adhérente, mettez-les dans la poêle avec un peu de beurre. Ne laissez aux morceaux de rognon que le temps de chauffer dans le beurre fondu, et versez les œufs. Cette omelette peut se servir relevée d'une sauce piquante.

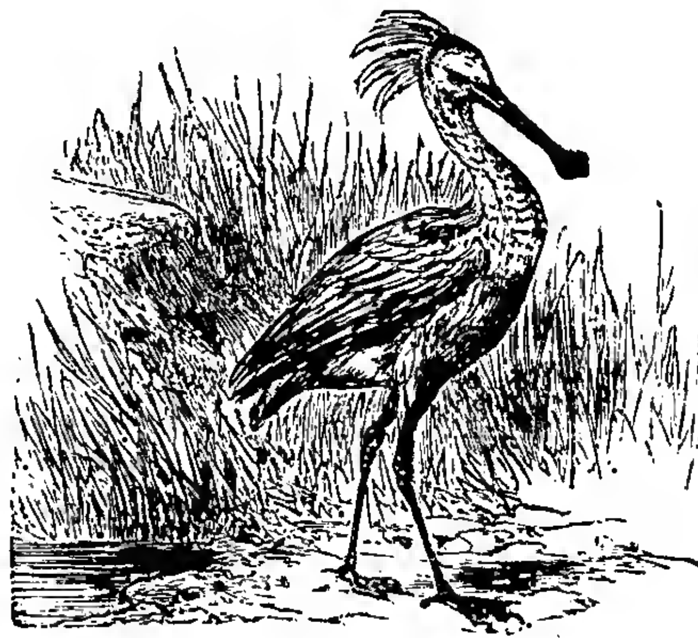
Omelette aux truffes, aux champignons (*Entremets*). Avant de rouler l'omelette, on y étale soit un ragoût de truffes coupées en petits morceaux et cuites à la sauce espagnole, soit un ragoût de champignons sautés dans le beurre et assaisonnés de fines herbes. Ayez soin de bien envelopper les truffes ou les champignons, en repliant l'omelette, dressez-la sur un plat, et garnissez de quelques champignons ou de quelques tranches de truffes avec une sauce espagnole.

Omelette au plat (*Recette du haut Dauphiné*). « Une poignée d'épinards, cerfeuil, quelques feuilles d'oseille, avec un peu de persil et une pointe d'ail, hachés grossièrement et revenus dans du beurre ; faire cuire dans du lait gros comme trois œufs de mie de pain ; l'assaisonner de sel et de poivre, et sur le feu y mêler les herbes ; puis la laisser à peu près refroidir. Battre huit œufs comme pour une omelette, y mélanger vivement la panade et verser le tout dans un plat creux, beurré, et on met à cuire au four ou avec feu dessus et dessous.

« Il n'est pas de rigueur de beurrer le plat. »

C'est là un bon mets de ménage. »

(Le baron BRISSE).



Spatule.

Omelette à la Noailles. « Il faut d'abord préparer une *crème à la pâtissière;* à cet effet, mettre dans une casserole 2 œufs entiers, 3 autres œufs sans le blanc, 100 gr. de farine et 50 gr. de sucre en poudre ; mélanger le tout, puis ajouter le lait en plusieurs fois, en évitant les grumeaux ; enfin, incorporer 60 gr. de beurre et une pincée de sel ; poser la casserole sur le feu et l'y maintenir 25 minutes, en la tournant, pour éviter que la crème ne s'attache.

« La crème faite, la verser dans un plat creux, et quand elle est froide, y amalgamer 5 œufs entiers et 125 gr. mi-macarons et mi-fleurs d'orangers pralinées, pulvérisés ensemble; verser ensuite cet appareil dans une casserole

garnie de papier beurré et la mettre cuire à four doux. Après cuisson, retourner la casserole sur un couvercle, détacher le papier de l'omelette, la dresser sur un plat et la servir. »

(Le baron BRISSE).

Omelette au sucre (*Entremets sucré*). Quand les œufs sont bien battus, mettez-y d'abord du sucre en poudre dans la proportion de deux cuillerées à bouche pour six œufs, puis un peu de beurre fin. Battez encore, faites mousser légèrement, mettez le beurre dans la poêle, et attendez qu'il soit fondu pour verser les œufs. On procède comme pour l'omelette ordinaire, avec cette différence qu'il faut ralentir la cuisson, ne présenter la poêle qu'à un feu doux; sans cela, le sucre ferait infailliblement brûler l'omelette. Lorsque l'omelette est cuite à point et renversée sur le plat, saupoudrez-la de sucre, et tracez-y des rayures ou tout autre dessin, à l'aide d'un fer rougi au feu.

Omelette aux confitures (*Entremets sucré*). Même préparation et même mode de cuisson que pour l'omelette au sucre. Avant de la replier, on la garnit de quelques cuillerées de confitures.

Omelette au rhum (*Entremets sucré*). Même préparation et même mode de cuisson que pour l'omelette au sucre. Seulement on ajoute deux petits verres de rhum aux œufs battus. Dressez-la sur un plat tenu très-chaud, saupoudrez de sucre, arrosez de rhum et mettez-y le feu au moment de servir.

Omelettes à la célestine (*Entremets sucré*). Battre 2 œufs avec une pincée de sucre tamisé et une pincée de sel fin. Faire l'omelette comme à l'ordinaire; lorsqu'elle est cuite, la masquer avec une couche peu épaisse de marmelade d'abricots; la plier en deux et la mettre dans le plat à servir; faire, de la même façon, 5 ou 6 omelettes et les disposer dans le plat; les saupoudrer généreusement de sucre tamisé, les glacer rapidement avec une pelle rougie au feu; servir de suite. A défaut de marmelade d'abricots, on peut employer de la confiture de groseilles.

OMELETTE SOUFFLÉE (*Entremets sucré*). Prenez une demi-douzaine d'œufs; et à mesure que vous les cassez, séparez les jaunes des blancs. Vous mêlez avec les jaunes quatre cuillerées de sucre en poudre, vous aromatisez, soit avec quelques cuillerées de fleur d'oranger, soit avec un demi-zeste de citron, et quand le tout est bien battu et réduit à l'état de pâte moelleuse, vous le mélangez pour ainsi dire avec les blancs que vous avez fouettés en neige. Versez ensuite cette préparation en forme de rocher dans un plat, dont le fond a été beurré. Ce plat doit pouvoir résister à l'action du feu. Vous saupoudrez votre omelette de sucre et la faites cuire sur des cendres rouges, dans un four de campagne chargé de braise. La cuisson se fait en huit minutes au plus; du reste on la sert sitôt qu'on la voit montée et de belle couleur.

Omelette soufflée à la fécule de pommes de terre. « Mêler dans une casserole une cuiller à bouche comble de fécule, un demi-verre d'eau, deux cuillerées et demie de sucre en poudre, une pointe de sel, et dessécher cet appareil sur un feu doux, tout en le conservant liquide; le laisser refroidir; puis y incorporer six jaunes d'œufs et quelques gouttes de fleur d'oranger. Fouetter les blancs d'œufs ferme; les amalgamer à l'appareil; le dresser en pyramide sur un plat à servir allant au feu; mettre ce plat sous un four de campagne avec du feu dessus et dessous; dès que le soufflé commence à prendre couleur, le saupoudrer de sucre en poudre, le recouvrir, pour qu'il se glace et achève de cuire, et le servir brûlant. »

(Le Baron BRISSE),

Omelette soufflée au citron (*Six œufs*). Casser les œufs, mettre tous les blancs dans une bassine, quatre des jaunes dans une terrine et mêler, dans un petit plat creux, les deux jaunes restants à 100 gr. de sucre en poudre et à l'écorce rapée d'un demi-citron, en les remuant pendant trois ou quatre minutes avec une cuillère de bois. Fouetter ensuite les blancs très-fermes et les mêler aux jaunes en tournant légèrement. Il est de rigueur, pour la réussite, que cette pâte se tienne ferme.

Beurrer sobrement un plat allant au feu, y faire tomber la pâte d'un seul bloc, l'égaliser avec un couteau en la maintenant aussi haute que possible, et pratiquer en dessus une fente, dans toute la longueur, de 3 cent. de profondeur. A cet effet, on peut employer le manche d'une cuillère à bouche.

Poser enfin le plat sur de la cendre

rouge; le couvrir avec le four de campagne bien chauffé et chargé de feu, en ayant soin que la chaleur soit plus vive en dessous du plat qu'au dessus.

L'omelette soufflée doit être attendue, car elle ne peut pas attendre.

(Le Baron BRISSE).

Oncine DE LA COCHINCHINE (*Conn. us.*). Cet arbrisseau produit des fruits rouges et gros comme le poing, dont la pulpe agréable et douce est légèrement acide et astringente.

Ongle incarné (*Méd.*). « L'ongle dit incarné est celui qui pénètre dans les chairs en les coupant par son bord, et y entretient une plaie baignée tantôt de sang, tantôt de suppuration. La marche qui d'abord était douloureuse devient bientôt impossible, et les malades sont forcés de s'aliter.

« Cette affection a pour siége de prédilection le gros orteil. Le meilleur moyen d'y remédier est de couper avec un canif, ou avec de forts ciseaux, la portion d'ongle qui s'incarne, et de recommencer cette opération aussi souvent qu'il le faudra. Le soulagement est instantané. Si ce moyen ne suffit pas, on badigeonnera les parties malades avec du perchlorure de fer liquide à 90° pendant deux ou trois jours, et la guérison sera assurée. »

Onguent (*Pharmacie*). « On donne le nom d'*onguents* à des médicaments mous, composés de corps gras et de résines.

« En général, pour préparer un onguent, on fait fondre ensemble les substances grasses et résineuses; on passe à travers un linge pour séparer les impuretés, et l'on agite la masse avec un bistortier jusqu'à parfait refroidissement. On fait fondre séparément, toutefois, les matières dont l'onguent est composé, lorsqu'elles présentent des degrés de fusibilité très-différents.

« Lorsqu'il entre des substances odorantes ou volatiles dans la composition d'un onguent, on ne les ajouté qu'à la fin : cette règle doit être observée pour le camphre et la térébenthine, comme pour les huiles essentielles.

« Quand on doit incorporer une poudre à un onguent, il faut qu'elle soit aussi tendre que possible. » (*Codex*).

Onicon (*Conn. us.*). Boisson américaine des plus agréables, faite avec le manioc, les patates, les bananes et la canne à sucre.

Onyx (*Conn. us.*). On appelle onyx des agates dont les lits de couleurs différentes sont franchement et nettement marqués. C'est ce qui les fait rechercher pour la gravure. On en fait des camées Il y en a de blancs et rouges; il y en a d'un brun-noir et d'un blanc-mat; d'autres d'un bleu-noir et d'un jaune-rouge. De tous les onyx, l'onyx oriental est le plus pur, le plus recherché pour la beauté et la disposition de ses couleurs, pour ses dimensions et pour sa dureté.

Opale (*Conn. us.*). Les plus estimées sont celles qui sont les plus grosses et dont les feux sont à la fois rouges et verts. On les trouve en Hongrie. Aucune pierre chatoyante ne rivalise avec l'opale, mais aucune n'est plus délicate; aucune n'est sujette à redevenir, comme elle, une pierre vulgaire et sans aucun prix, pour peu qu'elle ait subi l'action du froid ou séjourné à l'air.

On taille l'opale en goutte de suif ronde ou ovale, et en pendeloques plates, sans facettes. On la monte seule ou entourée de brillants. Les montures à jour ne sont réservées qu'aux opales les plus belles.

Ophrys (*Hortic.*). Cette plante indigène que l'on trouve au fond des bois humides, dans les prairies et sur les côteaux calcaires, se rapproche beaucoup des *orchidées* des contrées tropicales. Ses fleurs parfumées et bizarres affectent la forme des abeilles et de divers insectes. L'ophrys se dispose en touffes dans les jardins; il y est d'un très-bel effet, mais il se cultive assez difficilement; il ne réussit du reste qu'à la condition d'avoir été transplanté en motte avec toutes ses racines et placé dans un terrain analogue à celui d'où on l'a arraché.

Opiat ANTIBLENNORRHAGIQUE (*Codex*). Baume de copahu, 100 gr.; Cubèbe, 100 gr.; Cachou, 100 gr.; Mêlez.

A prendre par doses de 3 à 4 gram. Trois fois par jour.

— TÉRÉBENTHINÉ (*Récamier et Martinet*). Gomme arabique, 12 gr.; Sucre, 4 gr.

Mêlez et ajoutez peu à peu :

Essence de térébenthine, 2 gr.; sirop de fleur d'oranger, 8 à 10 gr.

10 gr. trois fois par jour, dans la névralgie sciatique.

Opium (*Méd.*). L'usage intérieur de l'opium est extrêmement dangereux;

pris même à la dose de deux ou trois grains, il peut occasionner l'empoisonnement. Il faut donc n'user qu'avec beaucoup de circonspection des préparations opiacées, connues sous le nom, de sirop *diacode, laudanum de Sydenham, gouttes anodines*, extrait thébaïque ; et n'employer strictement que les doses déterminées par le médecin.

L'opium vient de la Turquie. C'est le suc tiré par expression des têtes et feuilles de pavot, que dans l'Orient on sème en grande quantité. Le laudanum liquide n'est autre chose qu'une dissolution de ce suc ou laudanum dans de l'eau-de-vie ou dans du vin d'espagne.

Laudanum liquide de Sydenham. Pour l'obtenir on fait macérer au soleil pendant environ quinzejours dans un demi-litre de malaga : opium, 8 gr.; safran, 4 gr.; girofle, 4 gr.; cannelle, 4 gr. Puis on passe et on filtre. La quantité d'opium en dissolution dans ce liquide est de 5 centigr. pour 20 gouttes. On ne l'administre qu'à très-faible dose.

Opium indigène. On fait avec nos pavots une espèce d'extrait qui approche de l'opium d'Orient et qu'on peut donner à une dose un peu plus forte. On incise la capsule qui est environnée, avant sa maturité, d'un suc vénéneux, et ce suc après avoir subi plusieurs préparations, fournit une assez notable quantité d'opium. Ces incisions ne sont un obstacle pas plus à la formation des graines qu'à leur complète maturité. On calcule qu'un hectare dont les frais de main-d'œuvre seraient d'environ 1,000 fr., pourrait rapporter 350 fr. de bénéfice net; le rendement annuel étant évalué à 27 kilogr. qui se vendraient 1,350 fr.

EMPOISONNEMENT PAR L'OPIUM. « L'empoisonnement par l'opium, ou par l'une des nombreuses préparations qui en contiennent, telles que le *laudanum*, et d'autres que nous ne pouvons énumérer ici, et par le pavot, se rencontre sous les trois formes d'*accident*, de *suicide* ou d'*homicide*. Dans tous les cas, après avoir fait vomir par les moyens indiqués à l'article *Empoisonnement*, on fera boire du *café noir* léger, en assez grande quantité. Si la tête est excessivement lourde, on mettra des sinapismes aux jambes.

« Nous ferons remarquer que le pavot, le laudanum, donnés en lavement, sont encore plus dangereux que lorsqu'on les prend par le haut. »

(D[r] DEHAUT).

Or. Il y a trois manières de reconnaître si un objet est en or. Le procédé habituel est d'éprouver l'objet avec la pierre de touche et un acide composé de 125 parties d'acide nitrique à 31 degrés Beaumé et 21 parties d'acide chlorhydrique à 20 degrés. Le second procédé consiste à toucher l'objet dont on veut reconnaître la composition avec une baguette de verre trempée dans de l'acide nitrique. S'il est en or, l'acide



Oranger.

nitrique n'a pas d'action sur lui; l'objet reste inaltérable; tandis qu'il prend une teinte bleue ou verte, s'il renferme une certaine quantité de cuivre. On éprouve encore un objet en le frottant sur un silex de manière à y marquer l'empreinte du métal. Puis on brûle une allumette soufrée le plus près possible de l'empreinte. Si l'objet n'est pas en or, l'empreinte s'efface; dans le cas contraire, l'empreinte reste sans offrir aucune altération.

ENCRE D'OR. Après avoir broyé dans un mortier de verre des feuilles d'or avec du miel fin, on délaye ce mélange dans de l'eau et l'on décante. On soumet la poudre précipitée au fond du vase

à de nouveaux lavages, et lorsqu'elle a perdu toute saveur, on la fait sécher. Il ne reste plus, au moment de s'en servir, qu'à la délayer dans de l'eau gommée. On y trempe le bout d'une plume et d'un pinceau et l'on trace les caractères d'or qu'on laisse sécher pour les brunir ensuite avec la dent de loup.

Il est un autre procédé plus simple : c'est d'écrire avec de l'encre ordinaire mélangée d'un peu de colle, de souffler sur l'écriture lorsqu'elle est sèche, et d'y appliquer aussitôt une feuille d'or qu'on presse pour la faire adhérer. On frotte ensuite avec un pinceau de blaireau.

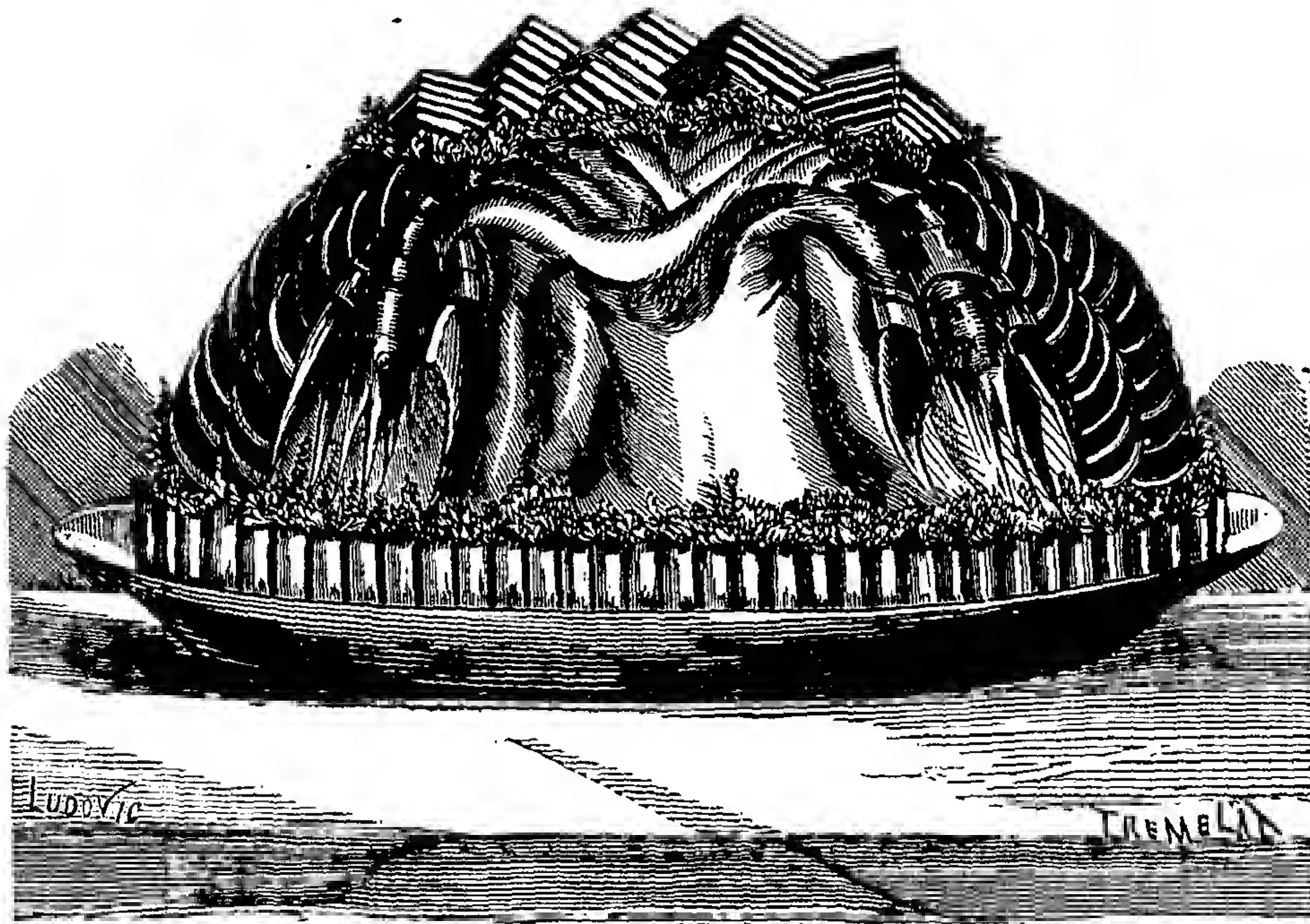
Oranges. Les meilleures oranges sont celles de Malte, de Grasse, d'Hyères, de Gênes, des Canaries, du Portugal et de Majorque. L'espèce *mandarine* est surtout recherchée. Bien mûr, le fruit de l'oranger est doux, agréable et rafraîchissant. Les estomacs froids, paresseux ou irrités sont les seuls qui ne s'en accommodent pas.

Il faut choisir les oranges les plus lourdes, et à peau fine; les plus grosses ne sont avantageuses que lorsque l'on veut les confire.

L'orange paraît entière au dessert; mais il est rare que l'on y touche, parce que mangée crue après le repas, elle est susceptible d'arrêter le travail de la digestion ; elle n'est salutaire qu'à jeun ou lorsque l'estomac n'est pas surchargé.

Beignets d'oranges (*Entremets sucré*). Après avoir épluché vos oranges, les avoir divisées chacune en six ou sept quartiers, et en avoir retiré les pépins, laissez-les quelques instants dans du sucre clarifié, puis égouttez-les, et les ayant trempées dans une pâte légère, faites-les frire de belle couleur, enfin, au moment de servir, glacez-les au sucre et râpez dessus quelques zestes d'orange.

Compote d'oranges (*Dessert*). Enlevez les zestes par petits filets, piquez les oranges en plusieurs endroits, et jetez-les dans l'eau fraîche, d'où vous les retirez pour les mettre dans un poêlon avec de l'eau chaude sur le feu. Faites bouillir pendant huit à dix minutes,



Oreille de veau à la financière.

puis mettez vos oranges dans de nouvelle eau chaude et continuez à les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment molles; jetez-les alors dans l'eau fraîche, et après avoir fait chauffer du sirop de sucre dans le poêlon, vous y plongez les oranges égouttées. Quand elles sont cuites dans ce sirop avec les filets de zestes préalablement blanchis, vous versez le tout dans un vase et laissez refroidir. Vous dressez dans le compotier les oranges coupées en quatre ; et arrosées de sirop, avec les zestes au milieu.

Compote d'oranges crues. « *La compote d'oranges crues* est toujours admirablement accueillie.

« Enlever l'écorce des oranges; les couper en tranches minces et les assaisonner de sucre, de quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger et d'une quantité raisonnable de bonne eau-de-vie et d'eau.

« Les signes extérieurs auxquels se reconnaissent les bonnes oranges sont, à part la maturité de rigueur avant tout, de la lourdeur et une écorce lisse. Les grosses oranges ont rarement cette finesse de peau; aussi est-ce parmi celles de moyenne grosseur qu'il faut chercher les meilleures. »

(Le Baron Brisse).

Oranges confites (*Dessert*). Faites bouillir des oranges à écorce rugueuse dans une casserole remplie d'eau et couverte. Dès que la peau se laisse pénétrer par une épingle, retirez-les pour les égoutter et les jeter dans l'eau froide. Laissez refroidir, puis coupez les oranges en huit quartiers qui doivent conserver chacun son écorce. N'ôtez que les pépins, et faites tremper ces quartiers d'oranges dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures. Puis égouttez-les, placez-les dans une terrine et versez dessus un sirop froid que vous reprendrez le lendemain pour le faire légèrement bouillir en y ajoutant du sucre. Vous le versez de nouveau sur les oranges après l'avoir fait refroidir. Même opération pendant trois jours de suite. Augmentez chaque fois la cuisson du sirop et versez-le toujours froid sur les quartiers d'oranges. En dernier lieu, pendant que le sirop renforcé cuit à gros bouillons sur le feu, mettez-y les oranges et un morceau de vanille, retirez la bassine sur un angle du fourneau et après avoir laissé bouillir les oranges, pendant deux minutes, versez dans les bocaux.

Gelée d'oranges (*Dessert*). On mêle quelques zestes râpés très-finement avec le jus qu'on a exprimé d'un certain nombre d'oranges et qu'on a débarrassé des pepins. Après avoir filtré ce mélange, on y ajoute environ 125 gr. de sucre pour un verre de jus, plus 50 gr. de colle de poisson clarifiée; on remue le liquide. On le verse dans des petits pots, et on le laisse se transformer peu à peu en gelée consistante.

Autre. « Une gourmande me prie d'indiquer la préparation de la *gelée d'oranges.* Je l'ai bien sûr donnée l'an passé, mais refuser à une gourmande ne m'est pas possible, d'autant plus que ma méthode n'est pas ordinaire. Je prends pour base de la gelée d'oranges celle de pommes, qui, ayant peu de parfum naturel, est un excellent récipient pour celui qu'on peut y introduire.

« Peler des pommes et enlever l'écorce à un nombre égal de belles oranges et les mettre à cuire ensemble, baignant dans de l'eau acidulée de jus de citron; quand elles commencent à fondre, les verser sur un tamis et les laisser rendre leur jus sans les presser. Mêler à ce jus son poids de beau sucre et faire bouillir. Quand la gelée est à son point de cuisson, y jeter les écorces d'oranges divisées en morceaux, et après un bouillon ou deux l'enlever de dessus le feu, et lorsqu'il ne se produit plus de frémissement, en retirer les écorces et la verser. » (Le baron Brisse).

Quartiers d'oranges glacés (*Dessert*). Après avoir épluché séparément chaque quartier d'orange, avec toutes les précautions possibles pour ne pas entamer la chair, on les place sur un tamis pour les laisser sécher à l'air pendant quelques heures.

On les pique ensuite à la pointe d'une brochette en ne traversant que la peau du cœur de l'orange, sans atteindre la chair, et on les trempe un à un dans un sirop de sucre bouillant.

Cela fait, on introduit promptement chaque brochette dans les trous d'une grille au-dessous de laquelle est une plaque destinée à recevoir les gouttes de sirop surabondant qui tombent des quartiers d'oranges. On a soin, avant qu'ils soient complétement refroidis, de

les appuyer sur la plaque pour aplatir la goutte de sucre qui pointe en-dessous.

Salade d'oranges. On doit la préparer quelques heures avant de la servir. On épluche soigneusement des oranges douces qu'on choisit parfaitement mûres. On les coupe en tranches minces, dont on ôte les pépins, et qu'on place à mesure dans un compotier pour les saupoudrer de sucre.

Après quoi, on les arrose d'un peu de bonne eau-de-vie, de kirsch ou de rhum.

Sirop d'oranges. On le pépare comme le sirop de citrons. Seulement on relève le goût du sirop d'oranges avec le jus de quelques citrons.

Jus d'oranges. On exprime le jus des oranges et on écrase la pulpe à l'aide d'une cuiller sur un lit de zestes qui garnit le fond d'une terrine.

On enlève les pépins, et après une heure de repos, on filtre le jus à travers une flanelle pour le verser dans des bouteilles qu'on ne remplit pas entièrement. On les bouche et après les avoir soumises pendant vingt minutes à une ébullition au bain-marie, on les laisse refroidir et on procède à un second bouchage définitif. Le jus d'oranges sert à la préparation des limonades et de quelques autres boissons rafraîchissantes.

Liqueur d'orange de Portugal ou *d'écorce d'orange.* Prenez 6 gr. d'essence de néroli bigarade, 12 gr. d'essence de portugal, 3 gr. d'essence de citron, faites infuser le tout pendant 24 heures dans 30 gr. d'esprit rectifié.

Agitez de temps en temps la bouteille, ajoutez d'abord 1 kilogr. 200 gr. de trois six de Montpellier, puis un sirop de sucre composé de 2 kilogr. et demi de sucre dans un litre d'eau; filtrez et remplissez les bouteilles.

Confitures d'oranges. Un de nos abonnés veut bien nous communiquer la recette suivante :

Prendre 25 belles oranges, enlever l'écorce en la coupant verticalement par tranches. Mettre les oranges entières passer la nuit dans l'eau fraîche. Les retirer, les blanchir et les jeter dans l'eau froide 10 ou 15 minutes : les retirer, les peser et prendre, même poids de sucre.

Couper les oranges horizontalement par tranches et placer dans une bassine une couche d'oranges, une couche de sucre, une couche d'oranges, une couche de sucre.

Faire cuire comme pour les abricots. Mettre dans des pots.

Écorces d'oranges confites. Mettre les écorces d'oranges dans l'eau fraîche toute la nuit, les retirer, les blanchir et égoutter. Mettre dans une bassine un peu d'eau et même poids de sucre que d'écorces. Dès que le sucre est fondu, jeter les écorces que l'on fait cuire environ deux heures en les remuant de temps en temps avec une écumoire.

Retirer du feu et mettre écorces et sirop passer la nuit dans un vase.

Faire cuire le lendemain jusqu'à ce que le sucre revienne à son premier état.

Retirer les écorces une à une et laisser sécher plusieurs jours; lorsqu'elles sont bien sèches, la mettre dans une boîte; elle se conservent pendant un an.

Cette dernière recette est stomachique.

Orangeade. Coupez en deux des oranges que vous avez ramollies un peu en les pressant dans les mains, exprimez le jus, et après avoir retiré les pepins, ajoutez à ce jus, suffisamment de sucre et d'eau. On obtient ainsi une boisson rafraîchissante et des plus agréables.

Orangeade cuite. Faites bouillir des tranches d'oranges dans de l'eau pendant quelques minutes; passez et versez le liquide tout chaud sur l'écorce des oranges. Laissez refroidir et sucrez.

Essence d'orangeade. Voici un moyen d'utiliser les écorces d'oranges, dont on ne tire pas généralement parti. On les met baigner dans de l'alcool; au bout d'un mois, on tire à clair et on remplace l'écorce enlevée par de nouvelle écorce. L'essence ainsi obtenue, à la dose de 5 ou 6 gouttes dans un verre d'eau produit une excellente boisson pour soirées; elle peut servir d'essence pour les punchs à la minute.

Orangers (*Hort.*). Les orangers sont un des plus beaux ornements des jardins. Ils sont remarquables par leur port élégant, leur feuillage toujours vert, le suave parfum de leurs fleurs, et la couleur dorée de leurs fruits. Ces arbres magnifiques sont cultivées en

pleine terre dans les contrées méridionales; et en caisse ou en pots sous des climats moins propices. On doit les rentrer quand vient l'hiver. La rentrée se fait dès la première quinzaine d'octobre.

Les principales espèces sont : l'oranger proprement dit, le *bigaradier*, le *limonnier* ou *citronnier*, le *cédratier*, le *limettier* ou *bergamottier*.

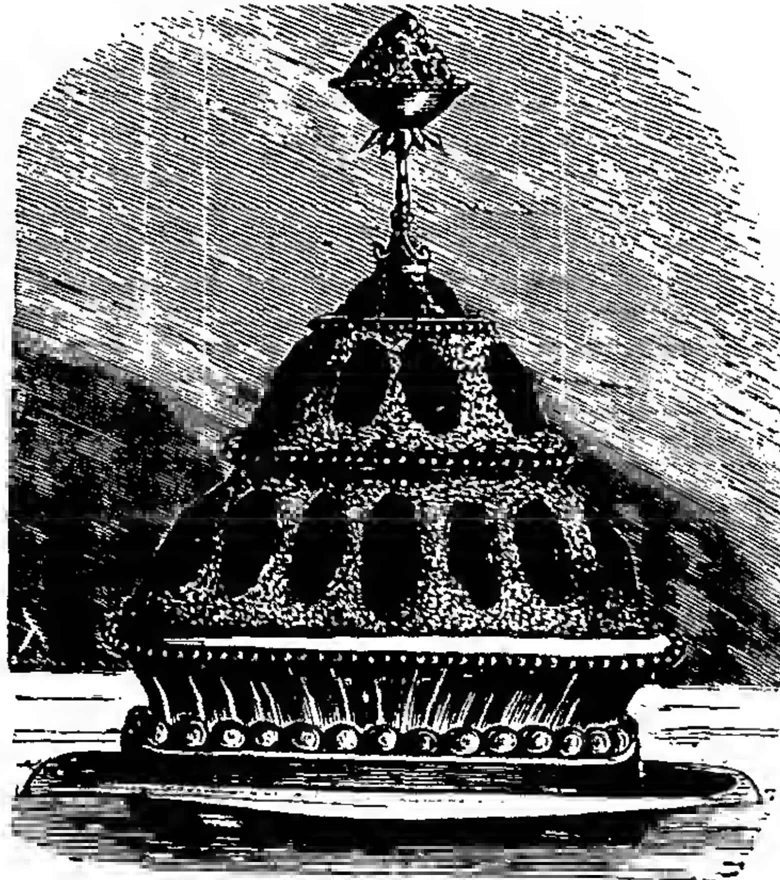
Pour bien croître et donner une abondante floraison, l'oranger veut une terre franche et légère. Il s'accommode parfaitement d'une terre franche de potager à laquelle on aura mêlé un tiers de bon terreau et quelques pelletées de terre de bruyère.

Il se multiplie de semis, et l'on peut greffer soi-même des meilleures espèces les sujets qu'on a obtenus. Mais ordinairement on achète les orangers en motte, en pot ou en caisse.

Lorsque les orangers sont expédiés en motte et qu'ils ont souffert d'un long voyage, on peut les sauver en les faisant baigner quelques heures dans l'eau; puis on nettoie les racines, on rempote l'arbuste dans une terre franche, et on le tient pendant une quinzaine de jours dans une chambre chaude et complétement obscure.

Mieux vaut planter l'oranger en caisse qu'en pot. On est plus assuré de la réussite, mais à la condition que la grandeur de la caisse soit proportionnée à celle de la tête de l'oranger. Il faut donner à un petit oranger une caisse plutôt petite que grande.

En hiver, on ne doit arroser ces arbres que faiblement de loin en loin, et n'allumer du feu dans les chambres où on les place, que quand il gèle ; mais il est utile de leur donner de l'air aussi souvent que la température extérieure le permet. Au mois d'avril on renouvelle l'air plus fréquemment encore, afin de préparer les orangers à être mis à l'air libre. On ne les sort que vers le milieu du mois de mai. On les taille avant de les placer dans le jardin, puis, à partir de ce moment, on les arrose abondamment tous les trois ou quatre jours durant tout l'été. On a eu soin, au sortir de la serre, de fouiller la terre de la caisse, surtout au pied de l'arbre, et d'y étendre du crottin de cheval.



Galantine d'ortolans.

C'est à la même époque qu'on doit rencaisser les orangers. Ces arbres, à mesure qu'ils grandissent, doivent être changés de caisse tous les trois ans avant leur dixième année; et ensuite de cinq en cinq ans.

Le fond de la nouvelle caisse est garni d'une épaisse couche de plâtres ou de coquilles d'huîtres qu'on recouvre d'un mélange de terreau, de terre fran-



COQUELICOTS, DOUBLE

che et de terre de bruyère; on tasse la terre avec les pieds; on pose l'oranger au milieu, à hauteur convenable, avec sa motte préablement préparée et nettoyée de ses mauvaises racines, et l'on achève de remplir la caisse de terre que l'on tasse et comprime avec les mains ou bien avec des bâtons aplatis, jusqu'à ce qu'elle s'élève un peu au-dessus des bords. On ménage un léger creux au pied de l'oranger, et l'on arrose.

Les oranges mûrissent à peine dans nos climats et ne sont jamais bonnes à manger. Aussi n'y cultive-t-on l'oranger que pour sa fleur. La récolte se fait en juin. On laisse seulement deux ou trois fruits à l'arbre pour ornement.

Un moyen infaillible de guérir un oranger dout les feuilles jaunissent et tombent, c'est de l'enlever de sa caisse, et quand on l'a débarrassé de l'ancien terreau qui l'entoure, de le mettre en pleine terre dans une couche qui a perdu sa chaleur. On le retire à la fin de septembre et on le rencaisse.

Citronnier. Il croît plus vite et se multiplie plus facilement que l'oranger, de semis, de pépins.

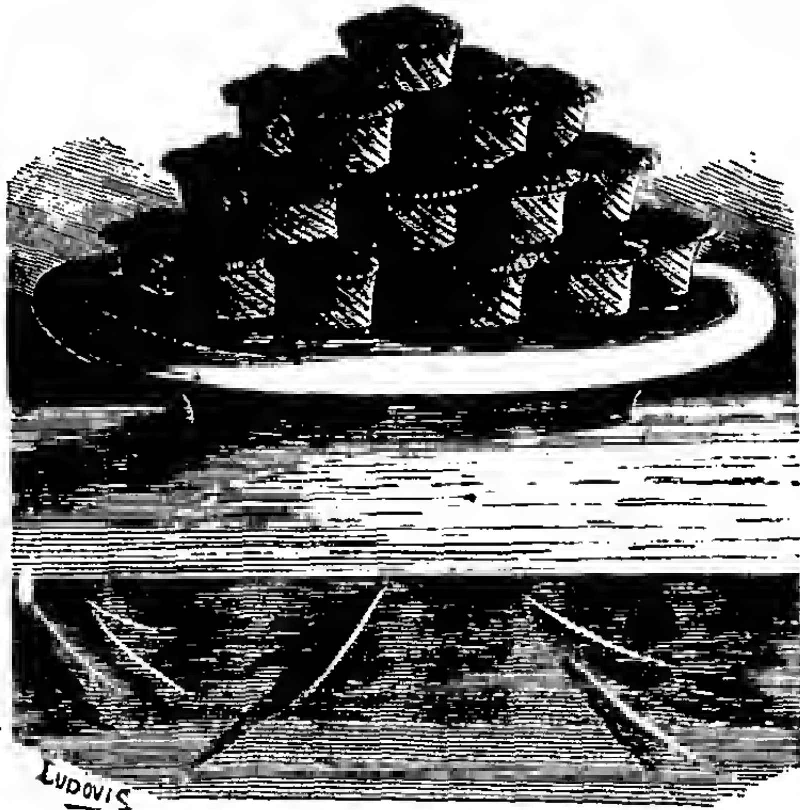
Ratafia de fleurs d'oranger. C'est une liqueur tonique, un peu amère, qu'on obtient en faisant macérer pendant vingt-quatre heures 30 gr. de fleurs d'oranger dans un 1 litre d'alcool à 36 degrés, que l on passe ensuite pour le mélanger avec un litre d'eau de fleurs d'oranger et un litre de sirop simple.

On filtre ce mélange après l'avoir agité et on le met en bouteilles.

Feuilles d'oranger. On ne les récolte qu'au mois de septembre. On les emploie en infusion pour dissiper les maux de cœur et d'estomac, chasser les flatuosités, aider à la digestion et combattre les vapeurs. Elles sont antispasmodiques.

Eau de fleurs d'oranger. L'eau de fleurs d'oranger, fort estimée pour son odeur et ses vertus, ne s'obtient que par la distillation. La quantité d'eau qu'on emploie est de 4 litres pour 1 kilogr. de fleurs d'oranger. On met l'eau dans la cucurbite de l'alambic, et les fleurs d'oranger dans un vase percé qu'on ajuste sur l'alambic sans qu'il touche à l'eau. Les pièces de l'alambic une fois agencées, on chauffe pour produire l'ébullition de l'eau, et on n'arrête la distillation que quand l'eau de la cucurbite est réduite à moitié. La première eau qui passe à la distillation retient plus de principes aromatiques que la dernière; aussi la considère-t-on comme d'une qualité supérieure.

Les fleurs d'oranger contiennent une huile essentielle d'un goût âcre et détestable, comme sous le nom de *néroli*. L'eau qui passe à la distillation s'en



Ortolans en caisse.

trouve toujours chargée, lorsqu'on emploie une forte quantité de fleurs. Il importe donc de séparer cette essence. Le néroli sert du reste à la préparation de l'eau de Cologne et de différentes eaux de toilette.

Orcanette. On trouve cette plante sur les collines arides des départements du Midi. Sa racine qu'on arrache pendant l'hiver, est employée dans la teinture. On en tire aussi un grand parti pour la coloration du rouge des liqueurs et des sucreries.

Orchidées. Les orchidées sont des plantes tropicales qu'on ne peut cultiver qu'en serre chaude, en Europe, et ne multiplier que par la division de leurs rhizômes. On les recherche pour la bizarrerie et l'odeur agréable de leurs fleurs. Elles forment deux classes: les *orchidées terrestres* qu'on plante dans des pots, et les *orchidées épiphytes* qui vivent en parasites dans des paniers de mousse ou sur des morceaux de bois qu'on suspend au plafond des serres et des appartements. Leurs tiges qui tendent naturellement à descendre au lieu de monter, produisent un effet très-gracieux. On distingue, parmi les orchidées tropicales, les *lœlia*, les *stanhopea*, les *brassia*, l'*oncidium*, l'*acinetum*, le *dendrobium*, etc., dont la réunion forme de riches collections. La famille des orchidées se trouve représentée, en Europe, par deux ou trois espèces indigènes qui croissent à l'état sauvage, telles que l'*orchis palmé*, l'*orchys* abeille, l'*orchys araignée*.

Orchite (*Méd.*). « Inflammation du testicule. Elle peut l'occuper tout entier ou seulement l'épididyme. Les causes ordinaires sont la blennorrhagie l'équitation, une violence quelconque, une métastase des oreillons, et l'action du froid humide.

« *Symptômes.* On observe une *tuméfaction* assez rapidement développée; le testicule est *douloureux*, surtout pendant la marche et par la pression; la peau est rouge et tendue, il y a souvent un peu de fièvre.

« *Traitement.* Repos au lit, suspensoir, cataplasmes émollients, bains tièdes, compresses d'eau blanche; puis, après une dizaine de jours, employer les frictions fondantes; traitement spécial pour l'orchite blennorrhagique. »

(Dr Dupasquier).

Oreille (*Méd.*). Quand une chaleur subite ou une irritation quelconque se produit dans le conduit auditif, l'air extérieur en se précipitant dans l'oreille occasionne des vibrations importunes qu'on désigne sous le nom de *tintements* et *bourdonnements*. Quelques injections tièdes de décoction de racine de guimauve suffisent pour les dissiper. Le retour fréquent de ces bruits incommodes tient quelquefois à la formation d'un polype dans l'oreille; d'autres fois c'est un symptôme d'apoplexie. Lors donc que le bourdonnement résiste aux injections répétées, il faut en aviser sans retard le médecin.

Souvent, à la suite d'un refroidissement ou sans qu'on en connaisse la cause on éprouve une *douleur d'oreille* intense. Les injections de pavot blanc, de baume tranquille ou les fumigations émollientes sont les moyens de faire cesser le mal. On peut aussi introduire dans l'oreille un morceau de coton imbibé de laudanum.

Lorsque le mal est dû à un abcès, on lui oppose des injections de lait tiède, de guimauve, de décoction de tête de pavot; l'application de cataplasmes de pain imbibée d'eau de pavot blanc peut procurer un grand soulagement, mais la guérison est longue et douloureuse, parce qu'il faut que l'abcès perce et que la suppuration s'établisse. Il est nécessaire de couvrir l'oreille d'un morceau de ouate qu'on maintient en place avec un mouchoir noué sur la tête.

« L'*Union médicale* publie une série de curieuses remarques recueillies par le docteur Samuel Théobald, touchant des cas de pénétration d'insectes dans le conduit externe de l'oreille.

« Le professeur Politzer (clinique de Vienne) a décrit un cas dans lequel, en injectant de l'eau dans l'oreille d'un malade, il vit sortir un bouchon de cérumen avec les corps de trois insectes différents, une puce, un pou et une punaise.

« Son grand-père, le professeur N. R. Smith, en a rencontré plusieurs exemples; dans l'un d'eux, très-analogue à celui de Politzer, c'est deux et non trois insectes qui furent rencontrés.

« Le professeur Nathan Smith, de Yale Collége, son père, relate un cas dans lequel une mouche ayant fait ses

larves dans l'oreille d'un homme, ces dernières arrivèrent au contact du tympan, sur lequel elles produisirent des désordres notables, accompagnés de douleurs si insupportables, que le malade fut comme un véritable forcené jusqu'à la guérison.

« Dans un autre cas, c'était une abeille qui s'était introduite dans l'oreille d'un homme qui se promenait tranquillement dans son jardin. Il fut pris, sur le moment, d'un tel accès de frénésie et d'excitation, qu'il ne put tout d'abord expliquer ce qui lui était arrivé, et que ceux qui le voyaient croyaient qu'il était devenu subitement fou.

« Sir William Wild, dans son *Traité des maladies des oreilles*, dit qu'étant à la chasse avec un de ses amis, ce dernier s'écria tout à coup : « Oh! un perce-« oreille! » et, jetant son fusil au loin, il se roula à terre comme en proie aux convulsions de l'agonie, et poussant les gémissements les plus lamentables.

« Sir William s'étant procuré de l'eau dans un fossé voisin, en injecta dans le conduit auditif, et vit s'échapper un petit animal connu parmi les pêcheurs sous le nom de *mouche d'aubépine*. Aussitôt le gentleman fut soulagé.

« L'auteur cite encore l'exemple d'un petit rouget qui s'était introduit dans la profondeur du conduit auditif externe. Il finit en faisant remarquer combien les mouvements des ailes et des pattes des insectes, par leur contact avec la membrane du tympan, sont la cause de sensations pénibles et douloureuses; il conseille, outre les injections d'eau et l'emploi des pinces, la projection dans l'oreille d'une petite quantité d'huile d'amandes douces ou d'axonge fondue; quand à l'urine, qui est un remède populaire bien connu, il ne la rejette pas, et pense que, dans certains cas, elle peut être très-efficace. »

— « (*Ecoulements internes ou externes*). Indépendamment de la surdité, les oreilles peuvent être le siége de plusieurs maladies de moindre importance. Les plus communes, celles qui chagrinent le plus les malades, sont les *écoulements* ou *suppurations intérieures* et les *suppurations* de nature *dartreuse*, qui s'établissent souvent derrière l'oreille, pour s'étendre plus ou moins loin de là; ces dernières, assez fréquentes chez les femmes ayant eu des enfants, portent souvent le nom d'*eczéma*, de *lait répandu*.

« Lorsqu'il s'agit de suppuration, *interne* ou *externe*, nous ne saurions trop rappeler aux malades qu'il ne faut pas s'obstiner à la guérir par des eaux, pommades ou autres *remèdes externes*. Ces écoulements sont des moyens que la nature emploie pour débarrasser le sang d'humeurs qui se produisent tous les jours. Parvient-on à les arrêter, au moyen de remèdes quelconques appliqués à l'*extérieur*, on doit s'attendre à ce qu'il arrive quelque mal *interne* bien plus dangereux que celui qu'on voulait faire disparaître. Souvent, la *surdité* ou des douleurs de tête intolérables remplacent les maux qu'on a empêchés de sortir; d'autres fois, ce sont des maladies d'yeux. Qu'on le sache bien, il faut surtout traiter ces maux d'oreilles par la purgation, moyen d'ôter le mal sans le remplacer par un mal pire. En effet, lorsque les écoulements cessent, par suite d'une purgation prolongée qui a purifié le sang, il n'existe plus d'humeurs; il n'est donc plus à craindre qu'elles se portent dans quelque organe précieux.

« Lorsque la suppuration d'oreille existe en même temps qu'une surdité plus ou moins avancée, le traitement est absolument le même. On y ajoute des injections d'eau de guimauve tiède, plusieurs fois par jour, pour empêcher l'humeur de s'épaissir et de boucher le conduit de l'oreille.

« Lorsque les oreilles sont sensibles au froid et aux courants d'air, il est bon de s'en préserver, en tenant constamment dans l'oreille un tout petit flocon de *coton*. » (Dr Dehaut).

Oreille d'ours ou *auricule*. Plante vivace, une des plus jolies variétés de la primevère. Elle demande une terre franche et légère, et substantielle. On la multiplie de semis au printemps, et par la division des touffes de juillet en septembre. La hauteur de la tige varie, selon les espèces, de 6 à 15 cent. L'oreille d'ours se classe en plusieurs séries : 1° les pures, au limbe d'une seule couleur; 2° les *liégeoises* au limbe de deux couleurs. La gorge de la corolle est cerclée de jaune ou de blanc, le reste est de deux nuances fondues en une

seule couleur ; 3° les *anglaises* au feuillage pulvérulent ; 4° les *doubles*, dont la jaune est la plus estimée.

Oreilles *de veau à la financière* (*Entrée*). Faites-les dégorger à l'eau froide, 24 heures en hiver et 6 heures en été ; changez d'eau plusieurs fois ; faites-les bouillir pendant 10 minutes ; nettoyez-les ; frottez-les de jus de citron ; ciselez les bouts, que vous renversez en arrière. Faites-les cuire dans un blanc ; dressez-les dans le plat sur un ragoût à la financière ; ornez-les de jaunes d'œufs durcis, de cornichons, de quenelles, de langue, de persils, de gelée, d'écrevises, etc.

— *Frites*. Lorsqu'elles sont cuites comme ci-dessus, et refroidies, on les coupe en deux, on les fait frire après les avoir trempées dans l'œuf battu, puis roulées dans de la mie de pain. Quelques personnes les garnissent d'une farce à quenelles avant de les tremper dans l'œuf et de la paner. Quand elles sont frites, on les sert en buisson avec persil frit.

— *Au fromage* (*Entrée italienne*). On fait blanchir deux oreilles, dans de l'eau bouillante pendant un demi-quart d'heure ; on les jette dans l'eau fraîche, on les pèle et on les fait cuire avec un demi-verre de vin blanc, un verre d'eau ou de bouillon, du sel, du poivre et un bouquet garni ; quand elles sont cuites, on les égoutte.

Pendant ce temps, on fait une farce avec une demi-poignée de mie de pain, un demi-verre de lait, un peu de fromage râpé ; on tourne bien le tout sur un feu doux, jusqu'à ce que le mélange ait pris assez de consistance ; on ajoute un peu de beurre et deux jaunes d'œufs cuits que l'on fait prendre aussi.

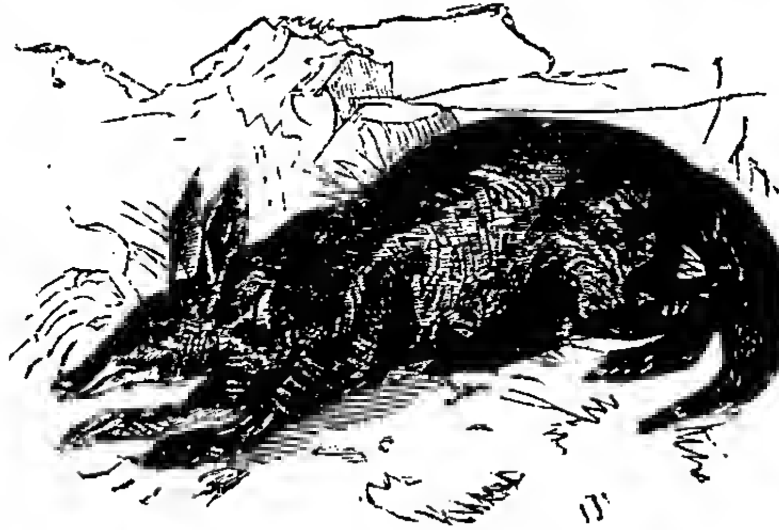
Cette farce ainsi faite, on la met dans les oreilles que l'on enduit de beurre chaud et que l'on roule dans du pain émietté mêlé de fromage râpé ; on dresse sur le plat ; on fait prendre couleur sous le four ou sous un couvercle ; on sert sans sauce.

Oreilles *de cochon* (*Entrée*). On les échaude et on les fait cuire, dans de l'eau. avec un litre de lentilles, des oignons et des carottes. On les sert sur les lentilles ou sur une purée.

On peut aussi les faire cuire dans une braise et les servir sur une purée de pois ou de haricots ou sur une sauce tomate, sur une sauce piquante, etc.

Enfin, on peut les faire frire comme les oreilles de veau.

Oreillons (*Parotidite, ourles*). « Gonflement inflammatoire de la glande parotide et du tissu cellulaire qui l'entoure (au-dessous de l'oreille). Cette affection, plus commune chez les enfants et les jeunes gens que chez les adultes, paraît due aux variations atmosphériques. Elle est précédée et accompagnée d'une fièvre légère ; la tuméfaction est peu douloureuse ; le changement de couleur à la peau est peu marqué ; la mastication devient parfois impossible, et la face très-large. Elle se termine vers le huitième jour par résolution, quelquefois par métastase.



Oryctérope.

« Le traitement est fort simple puisqu'il s'agit d'une légère maladie : garder la chambre, tenir la tête enveloppée, boissons tempérantes. »

(Dr Dupasquier).

Orge (*Agric.*). Cette céréale ne réussit parfaitement que dans une terre légère, mais non sablonneuse, et qui ait été récemment fumée. On ne cultive généralement que deux variétés : 1° l'*orge carrée*, dite *escourgeon* ou *orge d'hiver* qui donne une farine de qualité inférieure, mais dont le grain est recherché pour la fabrication de la bière ; 2° l'*orge de mars* qu'on appelle aussi *pamelle, orge plate*, et *baillarge*, que l'on préfère pour la panification à l'orge d'hiver.

Dans l'assolement triennal, l'orge succède au froment ou au seigle. C'est en septembre, après deux labours que l'on sème l'orge d'hiver. La terre doit avoir été préparée par trois labours

quand il s'agit de semer l'orge de printemps, deux avant l'hiver, le troisième après les gelées. La semaille est suivie d'un hersage.

Un seul labour est suffisant quand l'orge est semée à la suite d'une jachère.

On doit couper les orges d'hiver en juin, jamais plus tard que les premiers jours de juillet. L'orge de printemps se moissonne à la fin de juillet.

L'orge d'hiver produit 40 à 60 hect. de grains par hectare. Le rendement de



Coucou exotique.

l'orge de mars est tantôt plus élevé, tantôt plus faible; on l'estime en moyenne de 30 à 40 hect. Quant au rendement de la paille, qu'on évalue au poids, il est presque toujours double de celui du poids du grain. La paille d'orge plus nutritive que la paille d'avoine convient à l'alimentation du gros bétail et principalement des bœufs d'engrais.

L'orge en grain, n'est employée que dans le Midi pour la nourriture des chevaux. L'orge légèrement fermentée dans l'eau donne aux vaches un lait abondant et d'une saveur agréable. C'est avec l'orge que l'on fait l'amidon et la poudre que l'on met sur les cheveux. Rien de plus commun que son usage dans les tisanes adoucissantes. Le pain d'orge est lourd et indigeste quoique peu nourrissant. Enfin la bière se fait ordinairement avec de l'orge et du houblon.

Orge mondé. L'orge mondé, c'est-à-dire dépouillé de son écorce, est d'un usage très-ordinaire en médecine (Voy. *Gruau*).

L'eau d'orge s'obtient en faisant crever une cuillerée d'orge mondé ou perlé dans un litre d'eau bouillante (Voy. *Eau*).

Orge perlé. C'est l'orge complétement nu et arrondi par le frottement.

Orgeat. Boisson rafraîchissante, ainsi nommée à cause de l'eau d'orge qui en est la base. On délaie dans cette eau des semences de citrouille pilées avec des amandes douces, ou simple-



Merle à collier, de France.

ment des amandes douces pilées; on ajoute à ce mélange, après l'avoir passé, une quantité suffisante de sucre et on l'aromatise avec un peu de fleur d'oranger.

Sirop d'orgeat. Mondez 750 gr. d'amandes douces et 125 gr. d'amandes amères en les faisant tremper quelques instants dans de l'eau bouillante; puis pilez-les dans un mortier en y ajoutant un peu d'eau. Lorsqu'elles sont parfaitement pilées, délayez-les avec un litre et demi d'eau chaude, mais non bouillante, que vous versez peu à peu dans le mortier. Passez ensuite ce mélange avec expression dans un linge mouillé à l'avance, ce qui permet de tordre avec plus de force. Cassez 2 kilogr. de sucre en morceaux, faites-le cuire, versez-y le lait d'amandes, et laissez sur le feu en remuant avec l'écumoire. Dès que le

sirop commence à bouillir, retirez-le du feu, ajoutez-y 30 gr. de fleur d'oranger, laissez-le refroidir, remplissez enfin les bouteilles que vous déposez dans un lieu frais.

Orgelet. C'est un bouton, de la nature du furoncle, qui se produit soit en dehors, soit en dedans de la paupière, mais toujours au bord. Son nom populaire est *compère loriot*. Il y a rougeur, inflammation de la peau. On éprouve une vive démangeaison et quelquefois une forte douleur. Le *compère loriot* cède ordinairement à l'emploi des cataplasmes de mie de pain bouillie dans du lait appliqués entre deux linges, ou des lotions d'eau de mauve. Si plusieurs orgelets se succèdent l'un à l'autre, on peut prescrire quelques bains et un régime rafraîchissant. Une purgation peut être utile, mais il ne faut la prendre que sur l'avis du médecin.

Origan (*Conn. us.*). (Voy. MARJOLAINE).

Orly (*Cuis.*). On donne le nom d'orly à tous les filets de poisson frits. On les fait ordinairement mariner.

Orme (*Arboric.*). L'orme est classé parmi les arbres stériles nommés bois communs. C'est à la fois un arbre forestier qui s'aménage en taillis, et un arbre d'avenue qui sert à l'ornement des habitations. L'*orme champêtre* ou *orme commun* et l'*orme tortillard* cultivés comme bois d'œuvre, sont les deux variétés les plus recherchées pour le charronnage. On estime principalement l'orme dont le tronc est couvert de nœuds et de bosses. On ne met le bois en œuvre que quand il est parfaitement sec. Il s'emploie en charrues, en moyeux, flèches, timons, essieux, roues et panneaux de voitures. L'aube sert pour les roues de moulins à eau et pour les tuyaux souterrains.

Les plus belles variétés de l'orme commun cultivées dans les jardins d'agrément sont : l'*orme tilleul* ou de *Hollande*, et l'*orme panaché*, tous deux à larges feuilles; l'*orme pourpre*, l'*orme crépu*, l'*orme pyramidal*.

L'orme commun se reproduit de semis en pépinière, ou de marcottes et de bouture.

Il est d'une grande vigueur. Il ne redoute que la grande humidité. Son accroissement est rapide, et il atteint souvent 25 à 30 mètres de haut.

Orne. L'orne compte plusieurs variétés; parmi lesquelles on distingue l'*orne commun* ou *frêne à fleurs*, l'*orne à feuilles rondes* ou *frêne de la manne* et l'*orne du Népaul*.

Comme arbres d'ornement, on les cultive de la même manière que le frêne sur lequel on peut les greffer.

Ornithogale A OMBELLE ou *Belle d'onze heures*. C'est une plante bulbeuse, vivace, dont la hampe se termine par de jolies fleurs blanches qui s'épanouissent en ombelle, pendant les mois de mai et de juin. On la multiplie par la séparation des caïeux, d'août à la fin d'octobre. Il faut relever les bulbes au moins tous les trois ans.

Orobanche (*Bot.*). Plante parasite, qui s'attache aux racines de plusieurs espèces de plantes, par de petits tubercules garnis de radicelles. On trouve les orobanches dans les champs de trèfle, de lin, de chanvre, de tabac, d'avoine, de seigle, d'orge et surtout d'orobe.

Orobe (*Hort.*). Plante rustique qui croît facilement partout.

On en cultive plusieurs variétés dans les jardins : principalement l'*orobe printannier* à fleurs nombreuses et d'un pourpre violet; l'*orobe bigarré* à fleurs jaunes et roses; l'*orobe doré de Crimée* à fleurs jaunes; l'*orobe à feuilles molles de Croatie*, à fleurs violacées; l'*orobe noir pourpré* et l'*orobe à fleurs veinées*.

On les multiplie de semis, dès que la graine est mûre, ou par la division du pied en septembre et en octobre.

L'*orobe tubéreux*, qui croît dans les bois des environs de Paris, porte, à la racine, des tubérosités grosses comme une noisette et bonnes à manger après qu'on les a faire cuire dans l'eau. En Écosse, où on en fait usage, on les fait sécher pour les conserver.

Oronge (Voy. CHAMPIGNON).

Orphie. Nom que l'on donne quelquefois à l'*anguille de mer*.

Orpin. Cette plante est très-commune; elle se plaît surtout au milieu des pierres et des rochers, dans les terrains secs. L'*orpin à fleurs blanches*, l'*orpin à fleurs jaunes*, et l'*orpin reprise* appelé aussi *herbe aux charpentiers* ou *joubarbe des vignes* sont souvent employés en cataplasmes pour guérir les contusions et les coupures. On se sert de la plante entière, feuilles et racines. Ne

jamais prendre l'orpin à l'intérieur. Il y en a une espèce, l'*orpin brûlant*, qui provoque les vomissements.

Ortie. Les orties croissent partout. On les divise en trois espèces : 1° la *grande ortie* ou *ortie dioïque;* 2° l'*ortie blanche* ou *ortie morte,* toutes deux vivaces; l'*ortie grièche* ou *petite ortie* qui est annuelle. Ces trois espèces ont des propriétés médicinales différentes.

On emploie les racines et les grappes de fleurs de la première espèce dans les tisanes pour la gravelle et les rétentions d'urine. Le suc de l'ortie grièche est un remède contre les hémorrhagies (boulette de coton imbibée de suc et introduite dans les narines) et contre le crachement de sang (80 gr. de suc mêlés avec 80 gr. d'eau); les feuilles et les fleurs de l'ortie blanche sont très-utiles dans les pertes de sang et les flueurs blanches (15 gr. de feuilles sèches en infusion dans 3/4 de litre d'eau bouillante) : quelquefois on substitue à l'ortie blanche le *lamier pourpre;* mais il ne faut pas confondre le lamier pourpre et le blanc avec les orties. Ces végétaux sont rangés dans des classes et des genres différents.

La tisane d'ortie est bonne en général pour la goutte, le rhumatisme, les fièvres malignes, la rougeole et la petite vérole.

Toutefois, il ne faut pas la prendre sans le conseil du médecin. La graine d'ortie entre dans plusieurs électuaires.

On a essayé d'utiliser les grandes orties comme plantes fourragères et comme plantes textiles.

Il est reconnu que leurs qualités nutritives sont à peu près nulles, et que leurs qualités filamenteuses ne sont pas moins contestables. Mieux vaut utiliser les orties vivaces comme engrais, après les avoir mélangées avec du purin, du plâtre et de la chaux vive.

Quant aux orties grièches, apéritives et toniques on les emploie avantageusement pour l'élevage des dindonneaux. On les hache, quelques jours après les avoir récoltées, et on les mêle à une pâtée composée d'œufs et de mie de pain. Quand les dindonneaux sont un peu plus grands on se contente de mêler l'ortie hachée dans leur provende ordinaire.

C'est au mois de septembre qu'on sème l'ortie. Ce semis se fait à la volée, et on enterre la graine avec le rateau.

A l'extérieur, l'ortie est employée comme révulsive. On fait une petite botte avec le sommet des tiges et l'on en frappe légèrement la partie que l'on veut irriter; c'est ce que l'on appelle l'*urtication,* opération qui peut remplacer les sinapismes, pour rappeler le sang aux extrémités ou pour faire reparaître des éruptions rentrées.

Ortolan. Ces petits oiseaux de passage sont recherchés à cause de la délicatesse de leur chair. On ne les trouve que dans le Midi de la France, et c'est au mois d'août et de septembre qu'on les prend soit à la pipée, soit avec des filets. Ils sont toujours très-gras au moment où on les chasse; cependant on les engraisse encore en les tenant pendant huit à dix jours au plus dans une chambre dont on a fermé exactement les volets, et où on allume seulement une petite lampe, afin qu'ils puissent trouver l'eau, le chènevis, l'avoine et le millet qu'on leur fournit en abondance.

Les ortolans se servent rôtis à la brochette.

On ne doit pas les vider. On les couvre de bardes minces. On les arrose de lard fondu.

La cuisson se fait en moins d'un quart-d'heure.

C'est un mets exquis et coûteux. Suivant beaucoup de gourmets, l'ortolan gras et bien à point, constitue le plus excellent des gibiers; mais il a plus de délicatesse que de saveur; il rassasie vite, en raison même de sa graisse. Il serait imprudent d'en abuser.

On sert quelquefois les ortolans sous forme de galantines; d'autre fois, on les fait gratiner dans des caisses; mais rien ne vaut les ortolans en sarcophage.

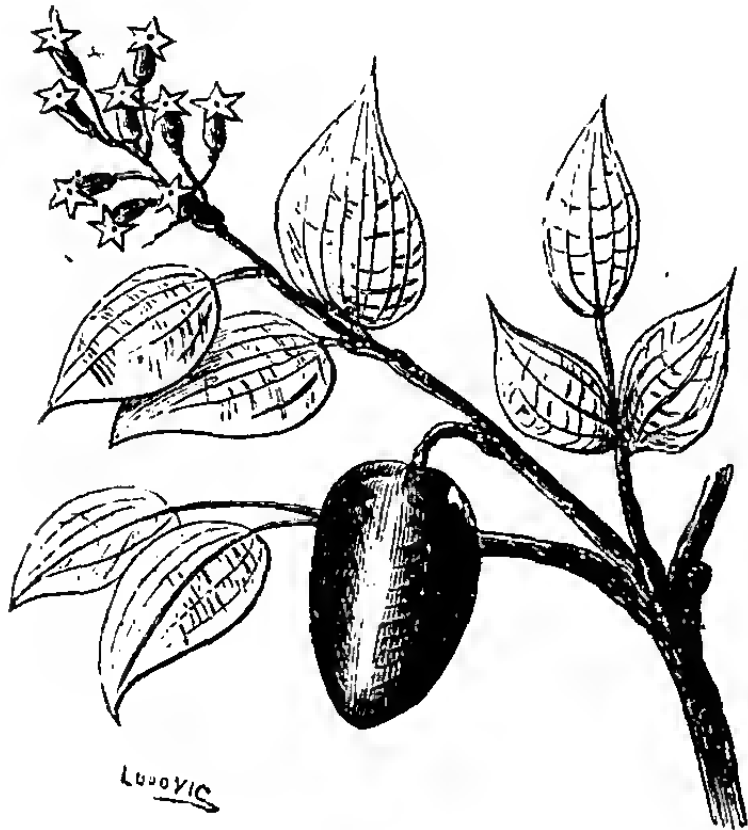
Ortolans en sarcophage. « L'amphitryon avait de ses mains préparé devant moi les *ortolans en sarcophage.* Je vais dire sa manière de procéder, mais il ne faudra pas m'en vouloir.

« Tout d'abord, six énormes truffes extraites d'un grand bocal et admirablement conservées étaient mises au feu baignant dans du vin de Champagne, et six ortolans grassets, enveloppés de fins linceuls de lard étaient pla-

cés soigneusement dans le fond d'une casserole à bain-marie et humectés avec le jus d'un citron et deux cuillerées à bouche de consommé de volaille.

« Pendant que doucement s'effectuait au bain-marie la cuisson des ortolans, celle des truffes dans le vin de Champagne était devenue complète; retirées de la casserole et égouttées, un couvercle fut enlevé à chacune d'elles, et une tombe, pouvant à l'aise contenir un ortolan, creusée dans toutes.

« Les ortolans étant cuits à point, les tombes reçurent une à une un fort enduit de purée de bécasse, puis un ortolan.



Olivier.

« Le reste se devine. Les couvercles précédemment enlevés retrouvèrent leur place; le tout fut réchauffé et servi brûlant...

« Mais nous étions trois pour six ortolans seulement! »

(Le baron Brisse).

Orvale (*Bot.*). Les Allemands se servent de cette plante amère et aromatique pour falsifier le vin. « Du vin du Rhin, dit Aulagnier, ils font du vin muscat par l'infusion de fleurs d'orvale et de sureau. »

Oryctérope (*Conn. us.*). C'est un mammifère utile au premier chef, en raison de la guerre incessante qu'il fait aux fourmis dans les pays où ces insectes produisent les plus grands ravages : cap de Bonne-Espérance, Sénégal, Abyssinie, etc. Sa chair, bien que recherchée par les nègres, répand une odeur insupportable.

Oseille (*Hort.*). On cultive principalement l'*oseille de Belleville*, et l'*oseille vierge*, toutes deux à feuilles larges et très-peu acides. Ce qui les distingue, c'est que l'oseille vierge monte rarement.



Oseille.

Quoique cette plante ait l'avantage de pousser vite dans tous les sols, il ne faut pas la priver d'engrais. Un peu de fumier facilite l'ample développement de ses feuilles.

On la plante en lignes ou en bordures, et on la rajeûnit tous les trois ans par le dédoublement des vieux pieds. Pour la récolter, on ne la coupe pas, on la cueille.

Parmi les variétés les plus estimées, on cultive surtout l'*oseille de Belleville* à feuilles grandes et peu acides.

Les feuilles d'oseille sont froides laxatives, rafraîchissantes; les rhizômes sont astringents. Les composition

culinaires obtenues avec les feuilles excitent l'appétit et calment la soif; mais elles nourrissent peu; l'abus que l'on en ferait pourrait causer des affections calculeuses des reins et de la vessie; du reste, elles ne conviennent ni aux estomacs faibles, irritables ou délabrés, ni aux personnes sujettes aux aigreurs, ni aux asthmatiques, ni aux personnes atteintes d'affections de la poitrine.

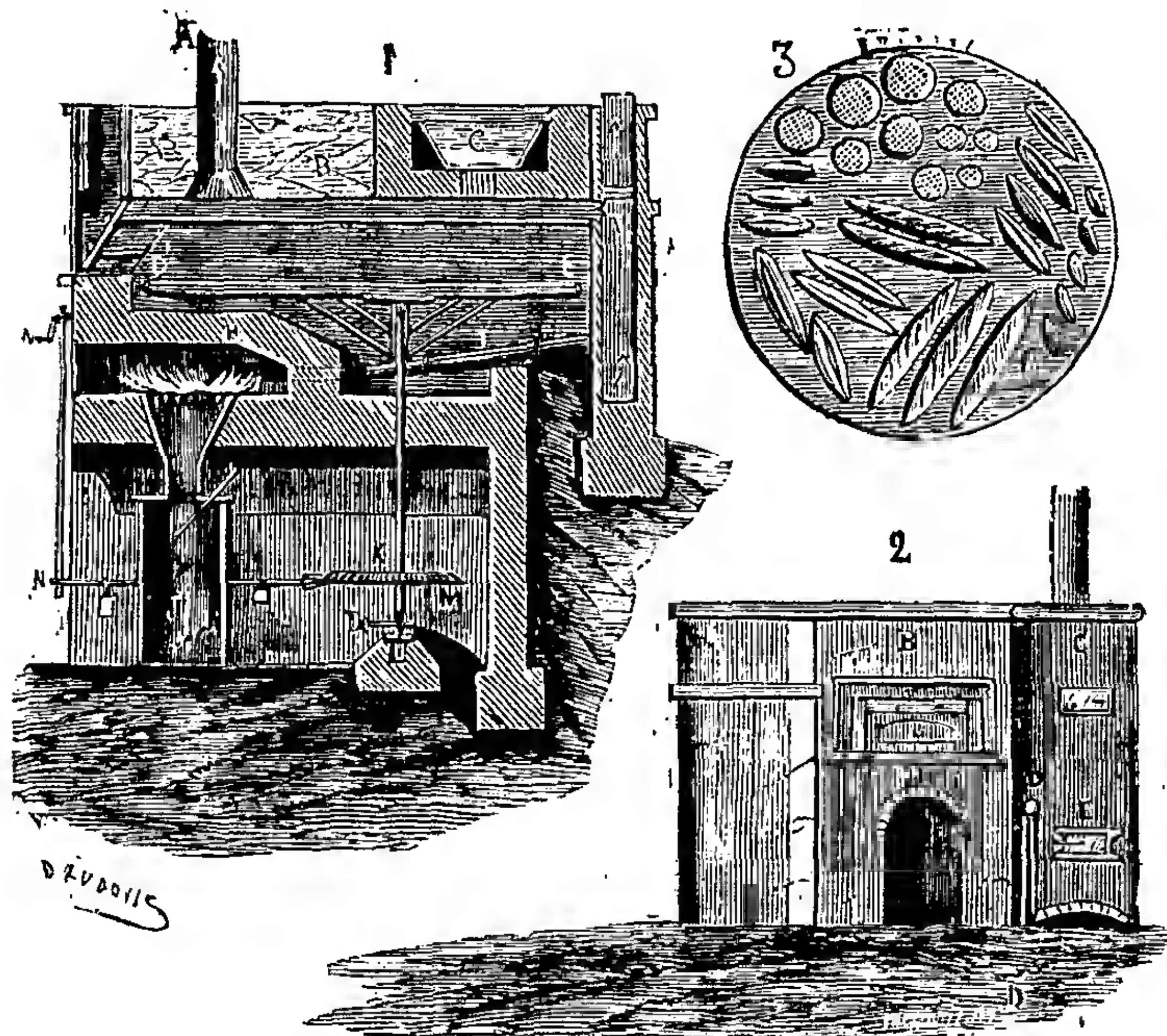
L'*oseille sauvage*, ou *oseille à trois feuilles*, appelée aussi *petite oseille, alleluia*, etc., très-commune dans toute la France, ne s'emploie pas en cuisine. Mais l'industrie en tire un grand parti pour l'extraction du *bi-oxalate de potasse*, vulgairement nommé *sel d'oseille*.

Oseille cuite. Lorsqu'on veut cuire de l'oseille pour la conserver, on la cueille de septembre en octobre, et l'on ne choisit que de jeunes feuilles, dont on enlève les queues et les côtes. Quand l'oseille est épluchée et lavée, on la fait cuire à grande eau avec un dixième de poirée, de persil et de cerfeuil, dans un chaudron d'où on la retire après quelques minutes pour la faire égoutter; puis, on la remet dans le chaudron sur le feu, et l'on achève la cuisson en remuant jusqu'à ce qu'elle soit réduite à l'état d'une purée assez épaisse. Alors on la retire du feu et on la met dans des pots non vernissés, en ayant soin de la couvrir, quand elle est froide, d'une couche d'huile d'olives, afin de l'abriter contre l'action de l'air. Plus tard, au moment d'employer l'oseille, on fait couler l'huile, on prend d'oseille ce qui est nécessaire, on nivelle le pot et on remet l'huile.

Oseille en garniture. Epluchez, lavez l'oseille, et après l'avoir blanchie à l'eau bouillante, puis égouttée et hachée, mettez-la dans une casserole avec du beurre, et assaisonnement de sel et de poivre, remuez sans cesse, et lorsqu'elle est bien fondue, il faut la lier avec deux ou trois jaunes d'œufs et un peu de crème, ou la mouiller soit de jus de viande, soit de graisse de volaille suivant qu'on veut l'employer au gras ou au maigre.

Les œufs durs ou mollets, le veau et autres sortes de viande de boucherie peuvent se servir sur une litière de purée d'oseille.

Alose à l'oseille. « Après avoir écaillé et lavé l'alose, faites-la cuire au four de campagne avec du beurre frais, assaisonnez de sel et de poivre; arrosez à



FOUR AÉROTHERME

1. Coupe du Four aérotherme. — 2. Four aérotherme vu de face. — 3. Disposition du pain dans le Four.

courts intervalles avec la cuisson, laissez prendre couleur, mais veillez à ce que l'alose ne s'attache point; quand elle est cuite, prenez le beurre dans lequel elle a cuit, ayez une forte poignée de jeunes feuilles d'oseille, faites-la cuire doucement dans ce beurre; retirez du feu et ajoutez deux cuillerées de crème. Servez l'alose sur cette sauce. »

(DAME-JEANNE).

Oseraie (*Arboric.*). Les oseraies doivent être établies dans les sols profonds et humides, principalement dans les terrains traversés d'eaux courantes. L'eau qui croupit fait dépérir l'osier. Aussi divise-t-on le sol où on le plante, en îlots séparés par des fossés d'au moins 1 mèt. d'ouverture.

L'osier vient de boutures. On les choisit à peu près grosses comme le doigt et longues de 40 à 50 cent. On les pique dans la terre aux deux tiers de leur longueur, à la distance de 60 cent. quand on veut récolter l'osier fin, et d'un mèt. pour obtenir de l'osier très-gros. La plantation se fait en février, mais il faut avoir amendé le terrain par un labour à la houe avant l'hiver. On ne coupe les pousses de la première année que pour obtenir dès la seconde des brins vigoureux, droits et lisses qui dépassent souvent 2 mèt. de long. A partir de ce moment, on récolte l'osier d'année en année. La fin de l'hiver est l'époque où on le coupe, ce qui se fait avec la serpette le plus près possible de la tête. Ses produits vont en augmentant pendant 30 ans au moins.

Généralement on tient l'osier en têtard presque à la surface de la terre parce qu'alors ses jets atteignent toute la longueur possible.

Les soins se bornent à tenir la terre meuble et à remplacer les souches dont les pousses se ramifient et diminuent de longueur. L'osier jaune et l'osier rouge sont les plus liants de tous. L'osier blanc sert principalement pour la fabrication des caisses de voiture et des articles de grosse vannerie. L'osier brun est peu estimé. Il pourrait servir à la nourriture du bétail.

Osmazôme (*Conn. us.*). Matière extractive contenue dans la chair musculaire, dans le sang des animaux et dans quelques champignons.

L'osmazôme se compose de substances azotées, de lactate de soude, d'acide lactique et surtout d'une matière solide et azotée nommée *créatine*. C'est elle qui, se dégageant des viandes que l'on fait bouillir, donne de la sapidité au bouillon.

L'osmazôme est quelquefois administrée aux malades sous forme de lavement ou de boissons.

Otite (*Mal d'oreille*). « Inflammation de la muqueuse de l'oreille caractérisée par une *douleur vive, lancinante* avec *bruissement, bourdonnement* et rougeur de la muqueuse, suivie après quelques jours d'un écoulement fétide dont l'apparition coïncide avec un soulagement marqué.

« La douleur névralgique de l'oreille (*otalgie*) se distingue de l'otite par son invasion et sa cessation *brusques*, par l'absence de fièvre, et par son intermittence. Le rhumatisme de l'oreille s'accompagne d'une douleur moindre et d'un bruit comparé à celui des wagons.

« *Traitement. Sangsues* au-dessous de l'oreille et purgatifs répétés (calomel), puis injections détersives avec l'eau de morelle, ou simplement avec de l'eau de son. Dans la forme chronique (otorrhée) on insiste sur les vésicatoires volants derrière l'oreille et sur les injections vineuses.

« Dans la ***douleur nerveuse***, on porte dans l'oreille du coton imbibé de laudanum, d'huile de jusquiame ou de baume tranquille; on place sous l'oreille une mouche d'opium; on donne le sulfate de quinine dans la forme intermittente. » (Dr DUPASQUIER).

Oublies ou PLAISIR. Pâtisserie légère, friande et mince comme une feuille de papier :

« *Oublies communes*. Prenez 3 kilogr. de farine très-fine passée au tamis; mettez cette farine dans une terrine avec 1 kilogr. 1/2 de mélasse et 375 gr. de beurre frais fondu; mêlez bien le tout ensemble avec une spatule de bois; détrempez ensuite ce mélange avec de l'eau, jusqu'à ce que votre pâte soit déliée et coulante, sans cependant être trop liquide; prenez bien garde qu'il n'y ait des grumeaux; si votre pâte était un peu trop claire, raffermissez-la en y ajoutant quelques jaunes d'œufs; faites chauffer votre fer à oublies également des deux côtés; graissez-le avec du beurre; mettez-y une cuillerée de votre

pâte, et faites-la cuire à un feu très-vif, en la tournant des deux côtés; étant de belle couleur, roulez-la en cornets, sur le fer chaud, autour d'un morceau de bois bien uni ayant la forme d'un petit pain de sucre. Continuez de faire cuire ainsi vos oublies, j'usqu'à ce qu'il ne vous reste plus de pâte, et mettez-les, à mesure que vous les avez faites, les unes dans les autres.

» Les *plaisirs* se font avec la même pâte et de la même manière que les oublies; la seule différence consiste dans leur forme qui est plus grande que celle des oublies, ce qui tient à ce que les fers ou cornets que l'on emploie pour cette dernière espèce de pâtisserie, sont beaucoup plus petits.

« *Oublies fines.* Mettez dans une terrine 3 kilogr. de farine passée à travers un tamis très-fin ; ajoutez-y 1 kilogr. 1/2 de mélasse et 375 gr. d'huile d'olive surfine; mêlez bien le tout ensemble avec une cuiller en bois et délayez ensuite votre pâte avec de l'eau jusqu'à ce qu'il n'y reste plus de grumeaux, qu'elle soit coulante sans être néanmoins trop claire, car dans ce cas, vous seriez obligé pour la raffermir d'y ajouter quelques jaunes d'œufs; faites chauffer votre fer également des deux côtés; graissez-le de bon beurre et faites cuire vos oublies comme les précédentes.

« *Oublies à la parisienne.* Mettez dans une terrine 3 kilogr. de farine finement tamisée, 1 kilogr. 1/2 de mélasse, 375 gr. d'huile d'olive surfine, huit jaunes d'œufs, un ver d'eau de fleurs d'oranger et la râpure de deux écorces de citron; délayez bien le tout avec de l'eau de manière que votre pâte ne soit ni trop claire ni trop épaisse, et faites cuire vos oublies comme les précédentes. » (Pierre QUENTIN).

Ours (*Cuis.*). Ce grand quadrupède, au contraire des autres carnivores, produit une chair assez estimable. On en tire des biftecks, des entrecôtes et des côtelettes recherchés en raison de leur rareté plutôt qu'à cause de leur goût. Mais la partie la plus recommandable est le pied, qui constitue un aliment très-délicat. En Amérique, on estime beaucoup les jambons fumés et salés de l'ours; on en exporte dans toute l'Europe où ils paraissent sur les tables les plus riches.

La graisse de l'ours, dépouillée d'une odeur *sui generis* dont elle est imprégnée est douce, et peut remplacer le beurre dans les préparations culinaires. Pour la débarrasser de toute odeur, on la fait fondre, et l'on y jette, quand elle est très-chaude, une certaine quantité de sel et de l'eau par aspersion; il se produit une détonation suivie d'une épaisse fumée et la mauvaise odeur disparait.

Oursin ESCULENT. L'oursin est un coquillage indigeste pour les personnes qui n'ont pas l'habitude d'en manger. Il est, du reste, d'un goût assez agréable. On en fait une grande consommation sur les bords de la Méditerranée.

Outarde. Nous ne connaissons en France que deux espèces de ces échassiers ;

1° La *grande outarde*, autrefois très-commune dans la plupart de nos provinces ; aujourd'hui, on ne la trouve plus qu'en Champagne et encore en petit nombre. Celles que l'on trouve à Paris chez les marchands de comestibles viennent de Châlons ;

2° L'*outarde canepetière* ou *petite outarde*, se rencontre pendant tout l'été en Normandie, en Bourgogne, dans le Berri et dans la Beauce.

Jeune et bien mortifiée, l'outarde est délicate; on lui fait subir les mêmes préparations qu'à l'oie, mais il est préférable de la rôtir. La chair de cet échassier est lourde et indigeste.

La société d'acclimatation a proposé une médaille d'or de la valeur de 1,000 francs pour la domestication de la grande outarde. Mais personne n'a, jusqu'ici réussi à amener cet oiseau à vivre et à se reproduire dans nos basses-cours.

Outils (*Trempe des petits*). « D'après J. Schensleder, les horlogers et les graveurs en Allemagne, trempent leurs outils dans la cire à cacheter.

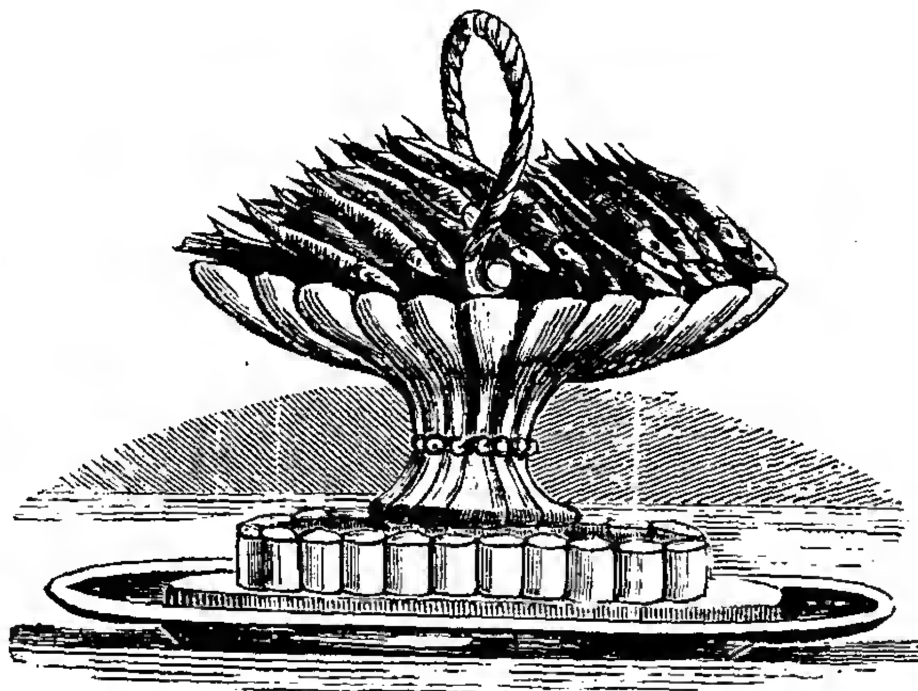
« L'outil est chauffé à blanc et plongé dans la cire ; on l'y laisse un instant, puis on le retire, pour recommencer après, jusqu'à ce que l'acier refroidi se refuse à rentrer dans la cire à cacheter.

« La dureté que l'acier acquiert par ce moyen est extrême et comparable à celle du diamant. L'outil trempé de cette manière peut servir soit à graver, soit à percer les métaux les plus durs.

étant préalablement humecté d'huile de térébenthine. »

Outres. On les confectionne avec ou sans coutures.

Les *outres cousues* se font en peaux de vaches, ramollies dans deux bains d'eau de chaux, lavées dans l'eau courante après l'enlèvement des poils, puis séchées à l'ombre et étendues au soleil pendant un mois environ. On les fait enfin tremper dans l'eau, et après avoir eu soin de mettre le côté du poil en dehors, on les coud d'abord en long; on fait ensuite les coutures du fond, puis celles du haut, en formant une espèce de goulot qu'on bouche avec une bonde de bois entourée de toile. Les coutures se font avec une alène.



Panier garni de friture.

Les outres *non cousues* sont faites en peaux de boucs, salées, étendues sous une pierre pendant quinze jours et tondues ras. Pour dépouiller le bouc, on commence par le gonfler avec un soufflet, puis on coupe la tête au-dessus du cou, et les jambes de devant à l'articulation du genou; on suspend le bouc par les pattes de derrière ; on remonte la peau, à partir du cou, jusqu'à ce qu'on ait mis à nu toutes les parties du corps ; on frotte la peau ainsi détachée à l'envers avec du sel pilé, et on la met sous une pierre. Au bout de quinze jours, on la retourne à l'endroit, on la tond, on coud l'anus, et on lie avec de la ficelle les ouvertures des pattes et du cou.

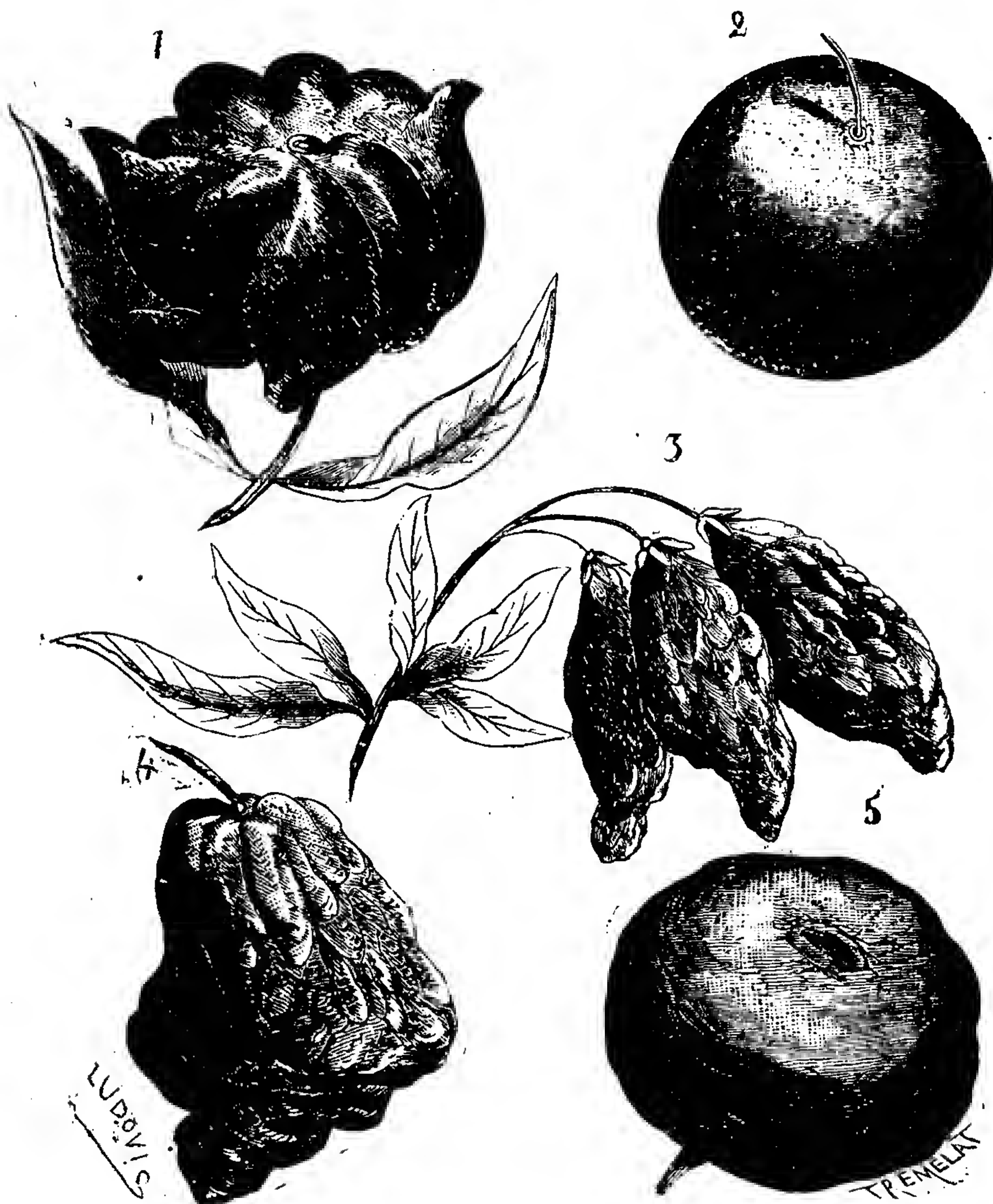
Les outres conservent leur souplesse, lorsqu'on y verse de temps en temps un mélange de miel bouilli dans de l'eau avec de la farine de seigle.

Oxalide. C'est une espèce d'oseille nommée vulgairement *alleluia*, *pain de coucou*, oseille à *trois feuilles* ou *de bucheron*. Ses variétés sont assez nombreuses, quelques-unes sont pourvues de tubercules au moyen desquels on les multiplie; les autres se multiplient de boutures ou par la division des pieds. C'est de l'oxalide proprement dite que l'on tire le sel d'oseille. L'oxalide *violette* et l'oxalide *à fleurs roses* sont admises comme plantes d'ornement. On les cultive en pleine terre, tandis que certaines espèces exotiques, telles que l'oxalide *du Brésil*, l'oxalide *bicolore du cap* ne réussissent qu'en serre chaude. Les tubercules sont bons à manger. On les prépare comme le céleri (Voy. OSEILLE.)

Oxycrat (*Écon. dom.*). C'est une boisson rafraîchissante et légèrement astringente qui s'obtient par le mélange d'une certaine quantité de vinaigre avec de l'eau : un verre de vinaigre, par exemple, pour cinq verres d'eau. On y ajoute du sucre, du sirop ou du miel; alors il est tonique et aussi rafraîchissant que la limonade.

Oxydation. C'est une sorte de décomposition que le contact de l'air, l'humidité et les substances acides font éprouver à la plupart des métaux. Les uns se recouvrent, d'une rouille qui les ronge peu à peu; les autres exposés à l'air humide ou attaqués par un acide forment du vert-de-gris ou des sels tou-

jours vénéneux. C'est pour empêcher l'oxydation qu'on étame et qu'on vernit le cuivre; qu'on galvanise le fer, qu'on brunit l'acier au feu; qu'on revêt les serrures, les grilles, les objets en fer ou



ORANGES

1. Brigade. — 2 Orange franche. — 3. Limcn. — 4. Cédrat. — 5. Bergamote.

en fonte tantôt d'une couche de minium et d'une couche de peinture à l'huile, tantôt d'un enduit composé de tabac en poudre, de litharge et d'huile de lin. Les aiguilles, les boucles d'acier poli se conservent parfaitement dans des boîtes remplies de chaux en poudre.

Oxyde. Produit de la combinaison de l'oxygène avec un métal (Voy. OXYGÈNE.)

Oxyde blanc d'antimoine. Vomitif, sudorifique conseillé dans la coqueluche, quelques exanthèmes. *Dose:* de 0,5 à 4 gr.; peu usité.

Oxyde (Sesqui-) de fer hydraté (*Safran de mars apéritif, sous-carbonate de protoxyde de fer.*) Astringent, tonique emménagogue, très-usité sous forme de poudre, pilules, chocolat, électuaire

Dose : de 2 décigrammes à 1 gramme.

Oxyde (Sesqui-) de fer hydraté humide (*Hydrate de peroxyde de fer gélatineux*). C'est, avec la magnésie, le meilleur contre-poison de l'arsenic. Il faut, dans ce cas, l'administrer largement, c'est-à-dire par 1 et 2 kilogr., étendu dans de l'eau sucrée, et en le fractionnant par doses suffisamment rapprochées.

Oxyde de fer noir. Tonique, emménagogue. *Dose :* de 0,1 à 1 gr.

Oxyde de zinc. Antispasmodique. *Dose :* à l'*intérieur*, de 1 à 2 décigr. A l'*extérieur*, comme astringent, résolutif; en pommades, à la dose de 1 à 2 gr. par 30 gr. d'axonge.

Oxygène (*Conn. us.*). Corps simple, gazeux, incolore, inodore, dont la densité est de 1,1026 par rapport à celle de l'air.

La plus forte pression ne peut l'amener à l'état liquide. Il se combine avec tous les autres corps simples et se retrouve dans presque tous les composés végétaux ou animaux :

Avec le carbone, il forme l'acide carbonique ;

Avec l'hydrogène, l'eau ;

Avec les métaux : fer, cuivre, zinc, plomb, etc., il produit les oxydes ;

Avec l'azote, il forme l'air (voy. ***Air*** et *Azote*) ;

Enfin, l'oxygène est l'agent principal de la combustion.

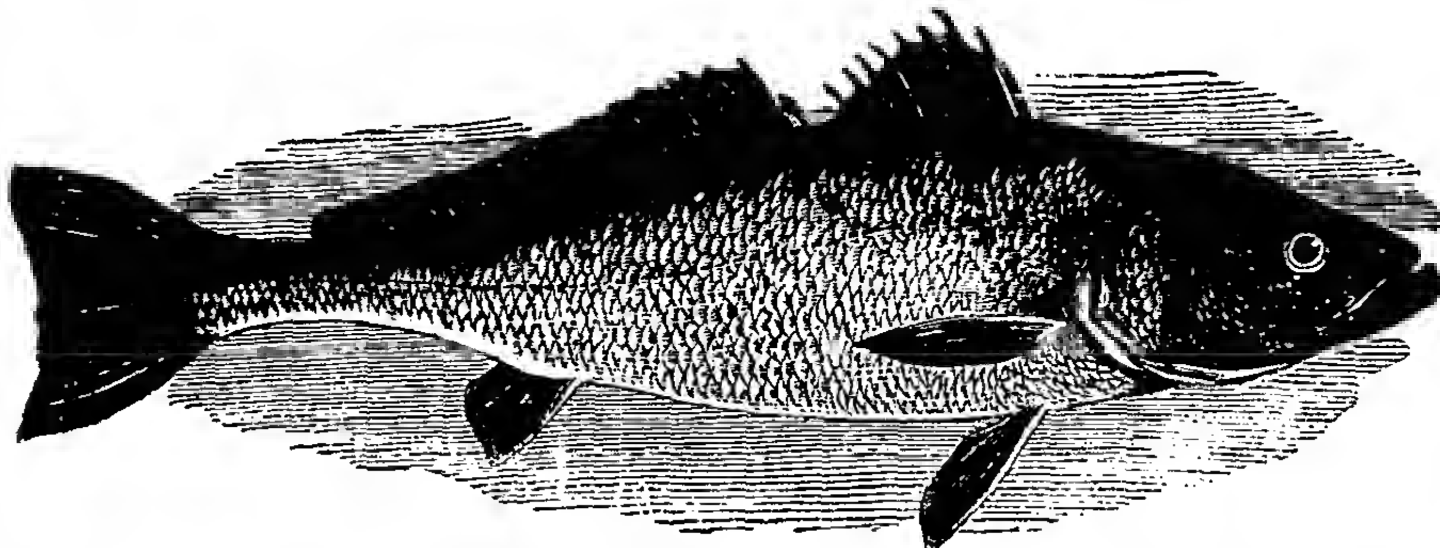
Pour obtenir ce gaz, on soumet à l'action de la chaleur un corps riche en oxygène : bioxyde de mercure, peroxyde de manganèse, chlorate de potasse, peroxyde rouge de mercure, nitrate de potasse, etc.

Oxymel (*Écon. dom.*). En mélangeant deux verres de miel et un verre de vinaigre blanc, on obtient un sirop que l'on peut donner dans les fièvres catarrhales pour diminuer la toux et faciliter l'expectoration.

Ozène (*Coryza ulcéreux fétide*). Le signe pathognomonique de cette affection est l'odeur infecte exhalée des fosses nasales, odeur analogue à celle d'une punaise écrasée. Elle est produite par l'ulcération de la muqueuse à la suite d'un coryza chronique, parfois elle est héréditaire. Elle dépend souvent d'une constitution lymphatique

On la traite par les antiscrofuleux, notamment par l'huile de foie de morue et l'arséniate de soude ; en même temps on fait renifler plusieurs fois par jour une solution de *permanganate de potasse* au centième, ou mieux faire des injections nasales avec cette solution, et quelquefois avec la liqueur Labarraque. On fait priser du sous-nitrate de bismuth mélangé d'un tiers de calomel. »

(Dr Dupasquier.)



P

Paca (*Conn. us.*). Ce rongeur de l'Amérique du Sud est de la taille du cochon de lait. Il y en a deux espèces : le *paca brun* et le *paca fauve*. Tous les deux ont une chair de bon goût et des plus estimées ; mais comme cette chair est grasse, elle rassasie vite et ne se digère pas facilement.

Pagel (*Cuis.*). C'est un poisson de la Méditerranée fort estimé pour sa chair blanche et délicate. Tantôt on le fait cuire sur le gril et on le sert avec du persil ou avec une sauce tomate, tantôt on l'emploie pour la bouillabaisse. Sa chair blanche, de bon goût et facile à digérer, convient à tous les estomacs.

Paillasse. La grosse toile ou le coutil écru sont généralement employés pour la confection des paillasses. Deux ouvertures qu'on ménage à chaque extrémité de la paillasse permettent de remuer facilement la paille quand on fait le lit. De toutes les pailles, les feuilles des têtes de maïs bien séchées sont les meilleures. Grâce à leur élasticité qui les empêche de s'écraser sous le poids du corps et de se briser comme la paille ordinaire, elles forment un coucher très-agréable et d'une très-longue durée. Après le maïs, on doit choisir la paille de seigle ou celle de froment que l'on emploie dans toute leur longueur.

Paillasson. Pour fabriquer les paillassons qui servent à protéger les plantes, à couvrir les châssis et les cloches, on choisit de préférence la paille de seigle; on en étend une couche mince sur une planche grande à peu près comme une porte ordinaire, et posée d'un bout à terre et de l'autre sur un petit banc ou sur le bord d'un baquet. Quand on a disposé la couche de paille avec les épis, tantôt à droite, tantôt à gauche, afin que les bords du paillasson se trouvent d'une égale épaisseur, on tend par-dessus trois ficelles passées dans trois clous à crochets qui sont plantés en ligne horizontale à chaque bout de la planche, puis avec une navette de bois chargée de ficelle on rattache par des nœuds successifs la couche de paille aux trois ficelles tendues. Chaque fois qu'un rang est terminé et qu'on arrive au bas de la planche on décroche la ficelle pour l'accrocher au haut de la planche. On continue ainsi jusqu'à ce que le paillasson soit fini. Alors on égalise les bords en coupant avec des ciseaux les épis qui dépassent de chaque côté. En roulant la partie achevée et en étendant une nouvelle couche de paille sur la planche, on peut donner au paillasson une longueur indéfinie.

Paillassons nattés. Prenez une botte de paille de seigle, ôtez les épis, battez légèrement la paille avec un maillet afin de lui donner plus de souplesse, prenez-en une poignée que vous fixez aux trois-quarts de sa longueur sur un crochet solide, divisez-la en trois cordons égaux, et nattez. Quand les tresses sont finies, on les assemble en les cousant avec de la ficelle dans la forme que l'on veut. Pour façonner une natte sans fin, il suffit, chaque fois que la tresse est près d'être terminée d'ajouter de nouvelle paille dans chaque cordon.

Lorsqu'on fait des paillassons nattés avec les feuilles du sparte on laisse échapper sur une des lisières une partie du sparte, afin d'obtenir un paillasson en brosse ou herbu, suivant la longueur des fibres qu'on abandonne en dehors, les paillassons se teignent ordinairement en vert.

Paille. On nomme *pailles* les tiges des céréales, des légumineuses et de quelques autres plantes dépouillées de leurs grains par le battage. Les pailles sont un fourrage aussi économique que nutritif et salutaire. 200 kilog. de paille

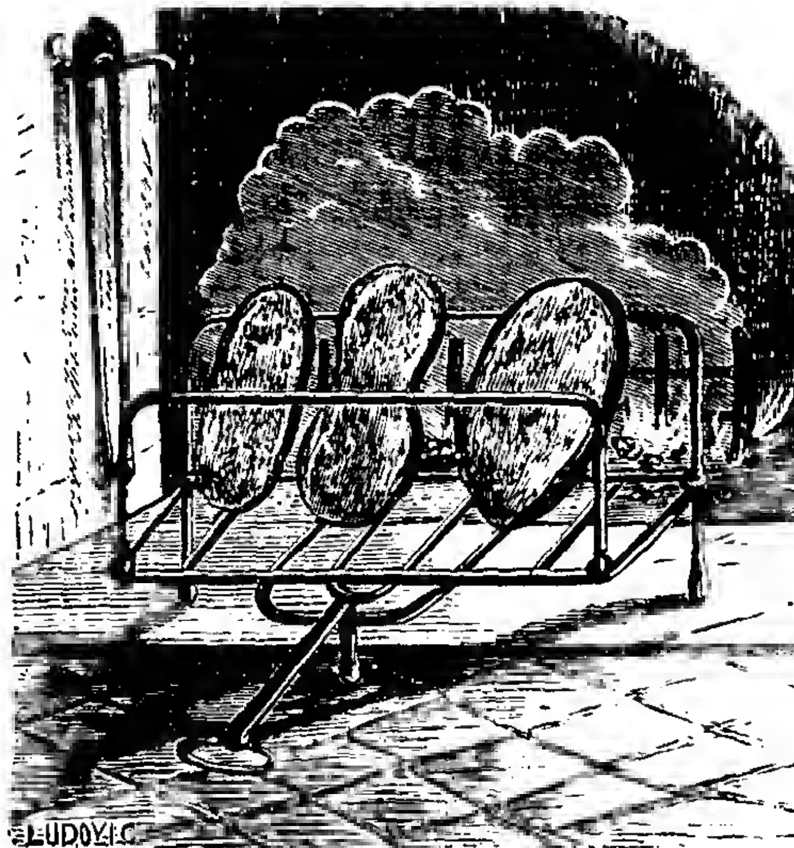
fraîche équivalent à 100 kilog. de foin de qualité ordinaire. Celles qui viennent en première ligne pour leurs qualités nutritives sont les pailles de vesces, gesses, fèves, pois et lentilles ; viennent ensuite l'avoine, l'orge, le trèfle et le millet, puis les pailles de seigle et de froment; en dernier lieu, celles de maïs, de sorgho, de colza, de sarrasin, etc. Tout le bétail est avide des pailles des légumineuses; la paille de froment convient le mieux aux chevaux et aux moutons; on distribue celles d'orge et d'avoine aux bêtes bovines. C'est la grande ressource des agriculteurs pendant l'hiver. Les bœufs de travail ne peuvent recevoir, durant la mauvaise saison, que de la paille d'orge ou d'avoine rompue et mêlée avec un peu de foin. Le maïs se donne à défaut d'autre paille, il faut le couper, puis l'attendrir un peu dans l'eau avant de l'offrir au bétail. Rien ne remplace a paille comme litière.

La paille sert encore à faire des liens pour la vigne et pour les gerbes des céréales. Les meilleures couvertures pour les meules et les bergeries sont celles de chaume. Mieux que la tuile et l'ardoise, elles protègent les moutons et les récoltes contre l'humidité, la neige ou l'ardeur du soleil. Il serait fastidieux d'énumérer les diverses industries qui emploient spécialement la paille pour la fabrication de leurs produits. Disons toutefois que les chapeaux dits de *paille de riz* sont faits avec des copeaux de bois blanc.

Menues pailles. Ce sont les balles des céréales qu'on en détache par le battage. On les donne comme nourriture d'hiver aux moutons et aux vaches qui les acceptent volontiers quand on les mélange avec des pommes de terre, des betteraves ou autres racines.

Paillis (*Hort.*). C'est une couche assez épaisse de paille hachée ou de feuilles d'arbres et d'herbes sèches qu'on commence à étendre au mois de mars autour des plantes potagères qu'on doit transplanter. Elle favorise leur végétation en conservant la fraîcheur des arrosages et en étouffant les mauvaises herbes.

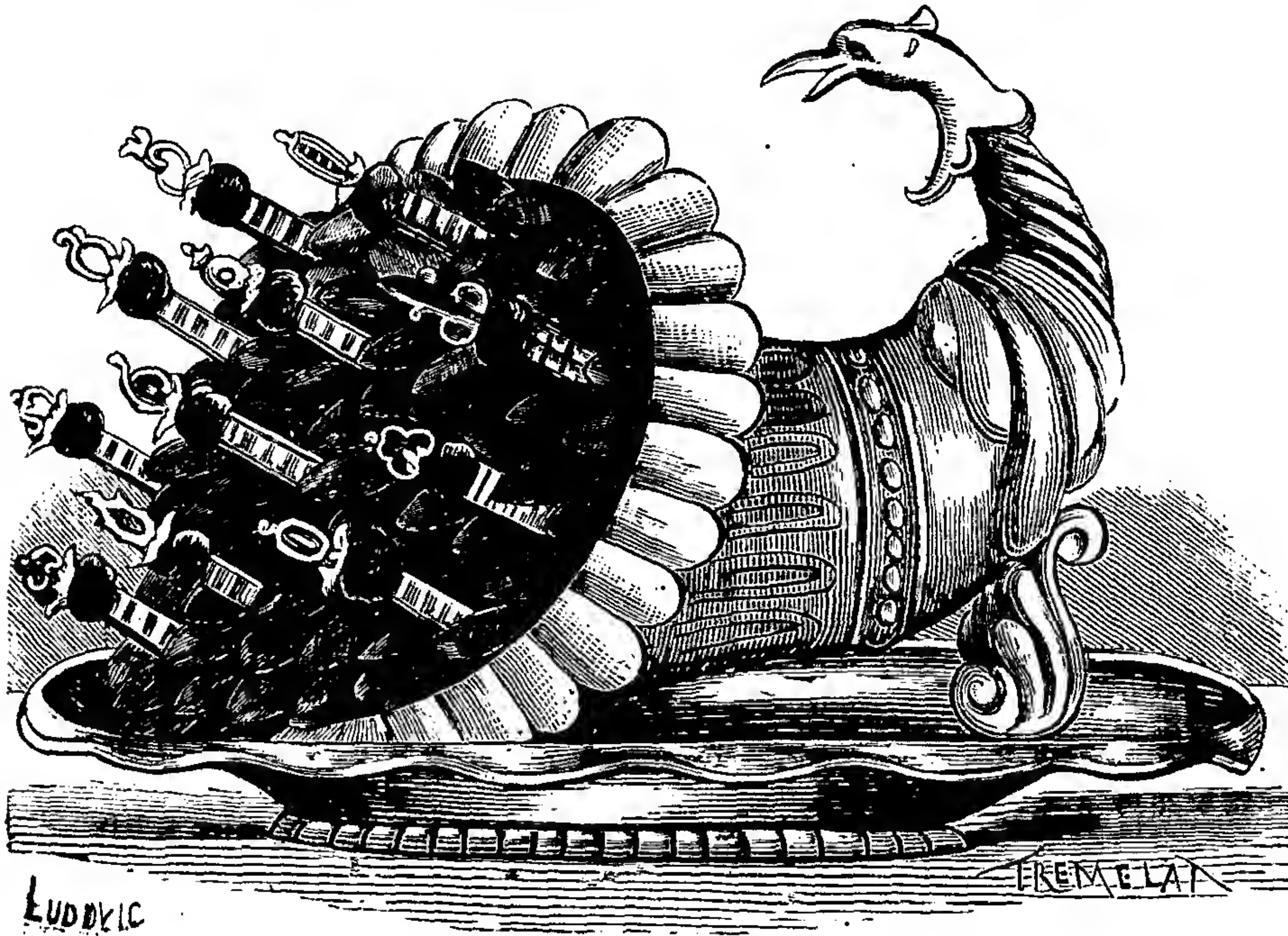
Pain. Les ustensiles de la boulangerie sont : la *chaudière* destinée à chauffer l'eau pour le pétrissage; un *pétrin* appelé aussi *huche* ou *macé*, qui est un coffre en bois de chêne ou de noyer destiné au pétrissage de la pâte du pain ; un *coupe-pâte* ou *main* en fer battu et étamé qui sert à la division de la pâte et à la séparer du pétrin que l'on râcle et que l'on doit tenir fermé après chaque pétrissage ; des *corbeilles* où on laisse fermenter la pâte que l'on enlève du pétrin avec les mains après l'en avoir détachée à l'aide du coupe-pâte; les corbeilles à pain sont rondes ou longues et de différentes grandeurs; on les garnit, ou non, intérieurement d'une grosse toile, et on les saupoudre de farine afin que la pâte n'y adhère pas ; une *sebile* en bois servant à recevoir le levain qu'on garde d'une fournée à



Grille pain

l'autre; des *allumes* qui sont des brins de bois secs dont on éclaire le four pendant qu'on enfourne les pains ; l'*écouvillon*, longue perche dont le bout est garni de morceaux de toile mouillée qui servent à nettoyer le four dès qu'on en a enlevé la cendre; l'*étouffoir*, cylindre en tôle, muni d'un couvercle, où l'on fait éteindre la braise que l'on retire du four; les *fourgons*, longues perches terminées par un morceau de fer droit ou recourbé. Avec le fourgon droit on soulève le bois qui brûle dans le four afin d'activer la combustion; avec le fourgon recourbé, on ramène la braise à la bouche du four ; les *pelles* en bois, rondes ou oblongues, servent à placer le pain dans le four et à l'en retirer.

Levain. C'est un morceau de pâte fermentée, assez consistant, mis en réserve de la fournée précédente et conservé au frais en attendant le moment de l'employer. Le levain, auquel on ajoute un peu de farine et d'eau froide, sert à provoquer la fermentation de la pâte. On ne doit employer qu'un levain frais et de bonne qualité. On met à l'un des bouts du pétrin, la quantité de farine qu'on veut faire servir à la panification, et après avoir enlevé la croûte qui s'est



Pain de foie à la Renaissance.

formée à la surface du levain, on le met dans un trou pratiqué dans la farine et on le délaie parfaitement avec un peu d'eau tiède, en y incorporant peu à peu le quart de la farine destinée à la fournée et en y ajoutant au fur et à mesure de nouvelle eau. On saupoudre enfin la pâte ainsi obtenue avec de la farine, on ferme le pétrin et on laisse fermenter. Si la température est froide, on doit recouvrir la pâte d'un linge propre et d'une couverture de laine afin d'activer la fermentation. Il suffit de cinq à six heures en été, de dix à douze heures en hiver pour que le levain soit assez levé. Alors il a doublé de volume et a fait fendre la farine dont il est recouvert. Il exhale une odeur vineuse agréable. Mais lorsque la fermentation a été trop prolongée, le levain n'a presque pas de consistance, il déborde et se répand au dehors en bouillonnant. On est obligé de le pétrir avec de nouvelle eau et de nouvelle farine et attendre que la fermentation soit arrivée au degré convenable.

Pétrissage. Après avoir versé dans le pétrin le reste de la farine qu'on veut employer et qui doit ne le remplir qu'aux deux tiers au plus, on fait fondre dans de l'eau à 15 degrés en hiver, et à la température de l'air en été, 10 gr. environ de sel par kilogr. de pâte. L'eau trop chaude ôte sa blancheur au pain, le rend mat et forme ce qu'on appelle du *gras cuit*.

On délaie le levain avec de l'eau qu'on ajoute à plusieurs reprises, et on y attire successivement la farine que l'on pétrit vivement, en ayant soin qu'elle ne forme pas des grumeaux. On continue de pétrir, sans temps d'arrêt, sans lenteur, avec un mouvement régulier, en passant les mains en-dessous de la pâte pour la soulever et la rejeter dans le pétrin, jusqu'à ce que le complet mé-

lange de l'eau et de la farine donne une masse parfaitement homogène, ayant toute la consistance désirable. Alors on la repousse à un bout du pétrin, on saupoudre ensuite le pétrin de farine, afin d'y rouler les *boules* ou portions de pâte que l'on a préalablement découpées à l'aide du coupe-pâte; et après les avoir pesées pour s'assurer qu'elles ont bien le poids voulu, on les dépose dans des corbeilles qu'elles ne doivent remplir que jusqu'à moitié, car la pâte, recommençant à fermenter, augmente de volume. Il ne faut pas oublier, en pesant la pâte, qu'elle perdra environ un sixieme de son poids à la cuisson.

Lorsque les corbeilles sont garnies de pâte à laquelle on donne telle forme qu'on désire, on les place, s'il fait froid, dans un lieu chaud, par exemple, près de la bouche du four pendant qu'on le chauffe, et on les couvre d'une toile et d'une couverture. En été la toile suffit. On laisse fermenter la pâte, qui commence à lever ordinairement au bout d'une demi-heure quand il fait chaud. Il faut une longue habitude pour reconnaître le moment précis où le pain doit être enfourné : la pâte remplit alors à peu près les corbeilles, elle se fend à la surface et résiste quand on la frappe du revers de la main.

Four. A notre article four, nous avons donné la description du four tel qu'on le construit ordinairement. Nous devons dire ici quelques mots du *four aérotherme*, dans lequel le combustible ne brûle pas au lieu même où doit cuire le pain. La chaleur y arrive à travers l'épaisseur d'une voûte en briques; et elle y est maintenue par une circulation d'air chaud autour du four. Par ce moyen, la cuisson est plus régulière et on peut mieux surveiller la cuisson.

Cuisson. Dès que la pâte commence à fermenter, et que le four est convenablement chauffé, on procède à l'enfournement. On saupoudre de farine la palette de la pelle et on la tient à la bouche du four. Un aide prend une corbeille, détache la pâte en la penchant à droite et à gauche, et la renverse vivement sur la pelle. On donne avec la main une dernière forme à la pâte. Si l'on veut que le pain soit fendu, on passe vivement la pointe d'un couteau au milieu; on peut même jeter quelques gouttes d'eau dans la fente qui s'élargira au feu, puis, on enfourne, on ferme la porte du four, et dix minutes après, on l'ouvre pour visiter la couleur du pain.

Si la croûte est de couleur trop foncée, on laisse le four ouvert, si elle ne l'est pas assez, on place de la braise à la bouche du four. Si elle se trouve de bonne couleur, on se contente de changer un peu les pains de place, et on referme le four pour achever la cuisson. Un pain de 2 kilogr. doit être cuit en une demi-heure; il faut une heure de cuisson pour un pain de 4 kilogr., et une heure et demie quand le poids du pain est plus fort.

A mesure qu'on retire le pain du four, on le pose à l'envers sur des corbeilles ou debout sur le pétrin et on le laisse refroidir. Quand il est froid on le conserve dans un lieu sec et aéré. Il moisirait, si on l'enfermait. Il est avantageux de n'employer que de la farine moulue depuis deux ou trois semaines, car elle donne plus de pain et un pain de meilleure qualité que la farine fraîchement moulue.

Petits pains à café. Pour faire ces pains, on prend de très-belle farine (souvent de la farine de gruau blanc); on la pétrit plus longtemps que pour la pâte ordinaire et on y introduit plus d'eau et plus de levure. Le pain qui en résulte est léger, de facile digestion; il absorbe rapidement les liquides.

Pains viennois. On emploie la plus belle farine et même celle de gruau; on la pétrit avec de l'eau mélangée de lait (75 parties d'eau pour 25 de lait).

On pétrit la pâte pendant très-longtemps et on y ajoute beaucoup de levure. Ces pains faciles à digérer, sont très-agréables d'arôme et de goût.

Petits pains au lait. Comme les pains viennois; seulement, on emploie du lait pur.

GRILLE-PAIN. C'est un petit appareil bien simple dont un de nos dessins donne la figure.

Falsifications du pain. « Avec des farines inférieures, faire un pain aussi beau — nous ne disons pas aussi bon — que celui dans lequel il n'entre que de belle fleur; le faire avec moins de peine, en moins de temps, avec moins de farine et plus d'eau : beau problème pour un boulanger, qui ne verrait dans son commerce qu'une variété de vol. Il

paraît que ce boulanger-là existe à un certain nombre d'exemplaires en Hollande, en Belgique et dans le nord de la France. La solution trouvée, on ne sait par qui, consiste à empoisonner le pain avec du sulfate de cuivre, dont l'effet sur la pâte, il faut le dire, est une merveille. .

« M. Kuhlmann qui, pour s'en rendre compte, s'est livré non à des expériences de laboratoire, mais à des opérations pratiques, a reconnu que 1/70000e environ de sulfate de cuivre mêlé à une pâte de farine médiocre la raffermit, l'empêche de *pousser plat* comme on dit en boulange, c'est-à-dire de s'étendre, et cela fait *pousser gros;* action analogue à celle du levain et du sel marin. 1/70000e cela fait 5 milligrammes par 3 kil. 75 de pain et pour 300,000 parties de celui-ci, une partie seulement de cuivre métallique! Il n'en faut pas davantage pour faire un pain bien levé avec ce qu'en terme de métier on nomme des farines *lâchantes* qui sont proprement des farines humides.

« Liebig expliquait cet effet du sulfate en admettant que, sous l'influence de la chaleur du four, ce sel entrant en combinaison avec le gluten plus ou moins altéré lui faisait recouvrer les qualités premières et le rendait à nouveau insoluble et hygroscopique. Dans l'eau destinée à la préparation de 200 pains de 1 kilog., un boulanger, d'après M. Kuhlmann, mettait plein un verre à liqueur d'une dissolution de 30 gr. de sulfate de cuivre dans un litre d'eau.

« Cette simple addition permet de cacher dans chaque livre de pain 30 gr. d'eau supplémentaire qui, valeur nutritive à part, remplit exactement, à l'œil et à la balance, le rôle de 30 gr. de pain. Ainsi, pour un boulanger qui entend son état, se trouve pleinement résolu de problème de la panification, qui comportant deux éléments, comporte deux fraudes : sur la qualité et sur la quantité.

« L'alun, le sulfate de zinc, le carbonate de magnésie jouissent de propriétés analogues à celles du sulfate de cuivre et donnent lieu à des fraudes semblables. Moins dangereux que ce corps, qui ne se contente pas de voler et qui assassine, ils sont loin d'être inoffensifs. A Paris, le docteur Lefébure a soigné plusieurs personnes malades d'un pain dans lequel l'analyse chimique décela la présence de l'alun. A Londres, M. Mitchell en a trouvé jusqu'à 4 et 5 gr. dans des pains de 2 kilogr.; c'était trois et quatre fois plus qu'il n'en fallait pour les rendre toxiques. En Belgique, une famille entière faillit être empoisonnée par un pain dans lequel le sulfate de cuivre avait été si libéralement et si mal mélangé à la pâte qu'on y voyait çà et là des parcelles amoncelées de ce corps.

« Dans leur *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires médicinales et commerciales*, dont la quatrième édition, considérablement augmentée, vient de paraître en un volume de près de 1,300 pages, MM. A. Chevallier et E. Baudrimont donnent un moyen bien simple de découvrir cette fraude abominable. Versez une goutte de cyanure jaune de fer et de potassium sur le pain suspect, qui ne contient qu'une quantité de sulfate de cuivre bien trop petite pour causer des accidents graves, il se colorera presque aussitôt en rose jaunâtre. C'est à la portée de tout le monde. Malheureusement cela n'est d'emploi que pour le pain blanc ; sur le bis, l'indice accusateur ne serait pas appréciable. »

(*Rappel.*)

Pains a la duchesse. On fait ces gâteaux avec de la pâte à choux préparée avec du lait, du sucre en poudre et un zeste de citron finement râpé. On lui donne la forme de petits pains, on les dore et on fait cuire.

Pain d'épice. Après avoir fait cuire du miel sur un feu vif jusqu'à ce qu'il écume, on le verse bouillant dans un trou pratiqué au milieu de la farine déposée dans la huche, et on le mêle, à l'aide d'une cuiller de bois, avec la farine jusqu'à ce qu'il soit réduit en une pâte ferme où la farine ne s'attache plus. On étend alors la pâte dans la huche et après l'avoir laissée refroidir pendant un quart d'heure, on y ajoute une infusion de potasse bien blanche préparée dès la veille, par exemple 15 gr. de potasse pour 500 gr. de miel, et l'on pétrit ce mélange comme le pain ordinaire. Quand la pâte est achevée, on lui donne la forme qu'on veut, et l'on opère la cuisson dans un four modérément

chaud. On glace le pain d'épice en frottant la surface avec un peu de colle de poisson fondue dans de la bière. Le glaçage se fait au sortir du four; et c'est à ce moment aussi qu'on peut couvrir le dessus du pain d'épices d'amandes fendues, d'écorces d'oranges ou de morceaux d'angélique confite au sucre.

Pour avoir un pain d'épice de première qualité, il suffit de réduire en poudre 10 gr. d'anis, 3 gr. de coriandre, autant de girofle et de canelle, et de les incorporer dans la pâte avec quelques zestes de citrons et des écorces d'oranges confites hachés finement.

Pains de fruits (*Entremets*). Il ne faut employer que les purées de fruits crus ou, à défaut, celles de fruits de conserves.

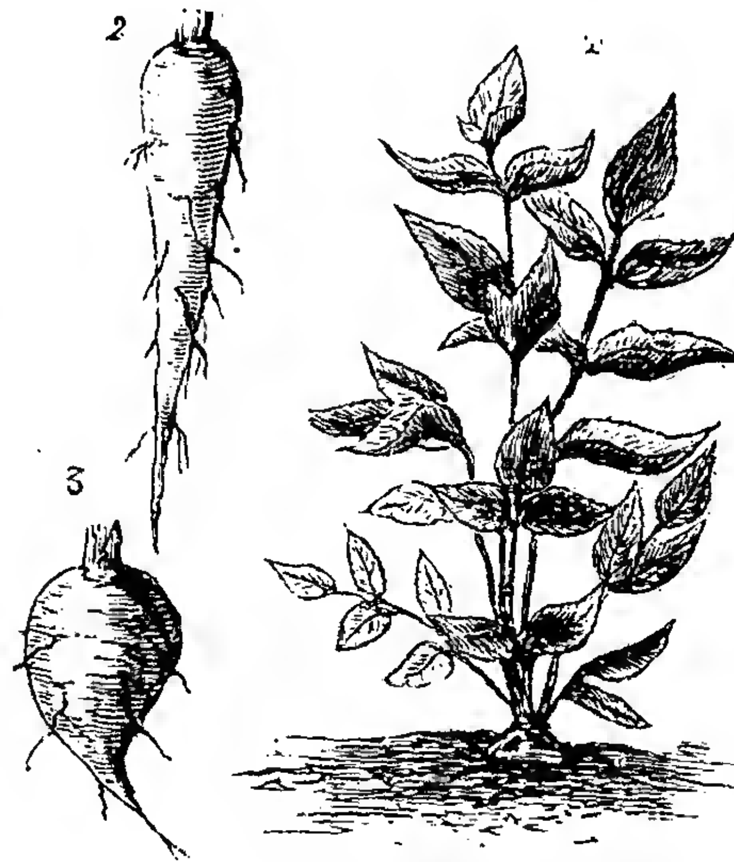
Pain de fraises. Prenez 500 gr. de fraises, écrasez en purée, passez à l'étamine, mêlez-y 50 gr. de gélatine que vous avez clarifiée avec 2 ou 3 décalitres d'eau et le jus d'un citron. Vous ne faites le mélange que quand la gélatine est froide. Alors vous ajoutez le suc filtré de deux oranges et d'un citron, puis du sirop, et vous mettez le tout dans une casserole sur la glace. Après avoir remué jusqu'à ce que le mélange soit bien lié, versez dans un moule huilé à l'intérieur et posé sur de la glace. Après une heure et demie au plus, ce mets délicat sera prêt et vous pourrez le dresser sur une couche de gelée dans un plat, soit seul, soit entouré d'une garniture de gâteaux ou de fruits.

On prépare de la même manière les pains de framboises et de groseilles.

Pain d'abricots. Après avoir écrasé les abricots, passez au tamis, retirez les noyaux et les peaux, passez ensuite à l'étamine, mondez les amandes fendez-les en deux, jetez-les dans un sirop bouillant, retirez-les après deux ou trois bouillons, et procédez comme pour le pain aux fraises, en employant la gélatine clarifiée et la glace. On le dresse aussi de la même manière.

Pain de riz a la crème. Faites blanchir 200 gr. de riz, que vous mettez ensuite dans une casserole avec 5 à 6 décilitres de lait et 120 gr. de sucre. Faites cuire à feu vif pendant vingt minutes. Faites dissoudre 40 gr. de gélatine, mêlez-y 3 décilitres de sirop à la vanille, mettez ce mélange de gélatine et de sirop sur la glace, tournez-le au moyen d'une cuiller, et dès qu'il commence à se lier, retirez la casserole de la glace, ajoutez 5 décilitres de crème additionnée de 50 gr. de sucre à la vanille, replacez alors la casserole sur la glace, ajoutez le riz, mélangez le tout, et versez dans un moule huilé.

Pain de gluten. On dessèche le gluten à la température de 100 degrés dans une étuve; puis on le réduit en farine et on le pétrit avec 65 parties d'eau p. 100 en y ajoutant un peu de levure de bière. Le pain de gluten privé d'amidon et des parties solubles de la farine ne convient qu'aux diabètes.



Panais.

Pain de manheim (*Dessert*). Ce sont de petits gâteaux secs de belle couleur dorée, de forme oblongue, au milieu desquels on a tracé quelques lignes à la pointe d'un couteau, et qu'on a fait cuire dans un four assez chaud. La pâte dont on les fait s'obtient en délayant dans deux œufs entiers six cuillerées de farine, trois de sucre en poudre, dix à quinze grammes d'anis vert et quelques pincées de sel.

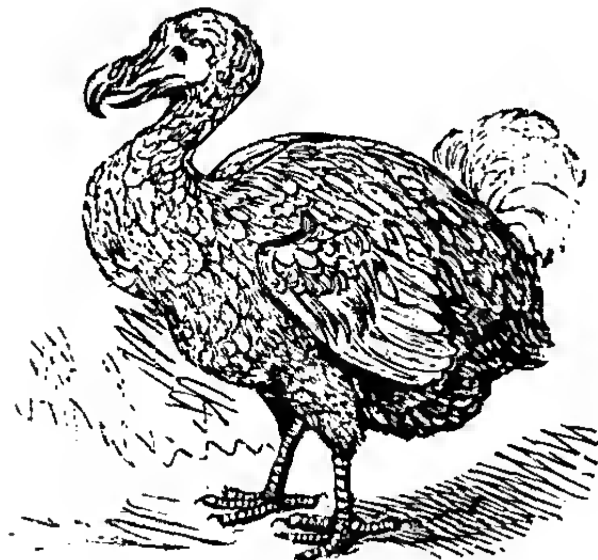
Pain perdu (*Entremets sucré*). Taillez de légères tranches de pain, donnez-leur la forme que vous voulez, et après les avoir fait tremper pendant un quart d'heure dans du lait que vous avez sucré et aromatisé avec des fleurs d'oranger, trempez-les dans des œufs battus comme pour une omelette et assaison-

nés de sucre et de zeste de citron râpé; faites frire, saupoudrez de sucre et servez ces tranches de pain aussi chaudes que possible.

PAIN DE SON. C'est une espèce de pain de luxe, à croûte foncée, et de forme cubique que l'on sert ordinairement au déjeuner, avec le beurre, le thé ou le café au lait.

PAINS SOUFFLÉS. Les pains soufflés à la fleur d'oranger et ceux à la rose se préparent de la même manière.

Broyez 45 grammes de fleur d'oranger dans un mortier; battez trois blancs d'œufs dans à peu près deux kilogr. de sucre, passez au tamis; mélangez avec la fleur d'oranger, et de ce mélange, formez une pâte que vous coupez par morceaux pour en faire autant de petites boules, de la grosseur d'une noi



Dronte.

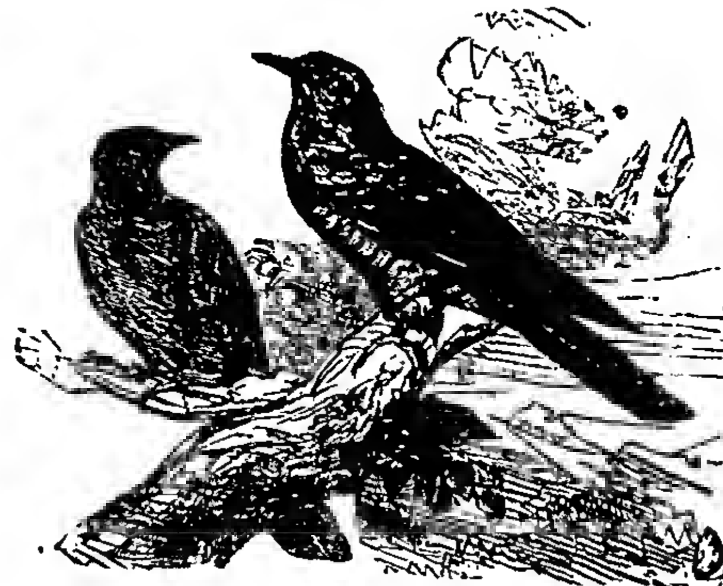
sette. Placez-les à distance les unes des autres sur une feuille de papier; quand elles sont sèches, mettez-les dans le four à une chaleur douce, retirez-les quand elles se boursoufflent, et avant qu'elles aient pris couleur.

PAIN DE SUIF ou *pains de cretons*. C'est une espèce de tourteau composé de fibres et de tendons formant le résidu des suifs qu'on a raffinés. On en tire un très-bon parti en le faisant bouillir pour la nourriture des chiens.

PAINS DE TURIN, *pains Crissini*. On les sert avec le thé. Ils sont croustillants; ils ne pèsent pas 30 gram., et n'ont tout au plus que 30 à 35 cent. de long. Il n'y entre que de la farine de gruau, et un peu de beurre pétris avec de l'eau et du sel. La pâte se fait avec deux levains; on la coupe en petits morceaux, et d'un seul coup l'ouvrier l'allonge en flûtes.

On appelle aussi pains de Turin des petits gâteaux secs qui ne diffèrent des pains de Manheim que par ce qu'on emploie le beurre dans leur fabrication.

PAINS DE LA MECQUE. Mêler dans une casserole 20 centil. de lait, 80 gram. de beurre et 25 gram. de sucre en poudre; poser la casserole sur le feu et la retirer dès le premier bouillon; amalgamer 125 gram. de farine; presser le tout au tamis de crin et le remettre au feu dans la casserole. Dessécher la pâte en la remuant avec une cuiller de bois, pendant trois à quatre minutes, en évitant qu'elle s'attache, puis la mouiller avec des œufs entiers, incorporés un à



Coucou (Oiseau utile).

un en mêlant bien chaque œuf. Huit œufs ordinaires doivent amener la pâte au point qu'en en prenant gros comme un œuf dans une cuiller et retournant cette cuiller au-dessus d'une table le poids de la pâte la fasse tomber sur la table et qu'elle ne s'y étale pas. La pâte ainsi faite, en coucher des morceaux de la grosseur d'un petit œuf sur des plaques d'office et les couvrir de sucre pilé, les laisser quatre minutes les retirer en retournant la plaque et les faire cuire à four *papier jaune clair*. (Voir la *Liberté* du 5 septembre 1875.)

Si l'on veut garnir les *pains de la Mecque* de crême *Chantilly*, les laisser se refroidir, en enlever le dessus sous forme de couvercle, les garnir de crême, poser le petit couvercle sur la crême et servir. (Le Baron BRISSE).

Pain de poisson. Prenez des restes de poissons frits, cuits au vin blanc ou au court bouillon blanc, enlevez la peau et les arêtes; pilez au mortier, ajoutez une panade de crême ou de lait et de mie de pain; amalgamez parfaitement, ajoutez des œufs jaunes et blancs, continuez à piler, incorporez un morceau de beurre frais de la grosseur du tiers de votre pâte, assaisonnez de sel et de poivre blanc; la pâte doit être légèrement coulante; battez deux blancs d'œufs en neige, mêlez-les à la pâte en évitant de les trop briser; enduisez l'intérieur d'un moule ou d'une casserole de beurre frais en grande épaisseur, recouvrez cet enduit de mie de pain très-fine, versez la pâte dans le moule jusqu'aux deux tiers seulement, parce qu'en cuisant la pâte montera; enfouissez pendant trois quarts d'heure le moule dans la cendre chaude avec feu dessus; laissez prendre une belle couleur dorée; détachez ensuite avec précaution du moule, servez sans laisser de beurre dans le plat, sur une sauce de jus lié, assaisonnée de jus de citron ou de câpres. Ce mets est exquis.

(Dame Jeanne).

Pains de foie a la renaissance (*Entrée*). Modeler, avec de la graisse ramollie, une corne d'abondance comme celle que représente un de nos dessins. Coller cette corne sur un plat long en l'appuyant sur un soutien en graisse; évasez bien l'ouverture, bordez-la tout autour et décorez-la avec goût.

D'autre part, faire un pain de foie, comme suit; émincer deux foies gras d'oie, dont on retire quelques tranches au milieu; sauter vivement les autres parties avec du lard maigre râpé, du beurre, des fines herbes et quelques parures de truffes, saler, épicer, retirer du feu.

Piler 100 gr. de panade, en y ajoutant peu à peu 100 gr. de lard pilé et passé au tamis, y ajouter de la même façon les foies passés, assaisonner. Mettre l'appareil dans une terrine, y mêler 500 gr. de truffes crues et épluchées, ajouter au mélange 250 gr. de tétine coupée en dés; y ajouter ensuite les tranches de foie gras que l'on a retirées du milieu des foies et que l'on a mises à part.

Mettre l'appareil dans un grand moule à cylindre uni, de forme ovale, le couvrir d'épaisses bardes de lard, le placer dans un plafond avec un peu d'eau et le faire cuire tout doucement à four modéré; quand il est refroidi, le démouler.

Le pain de foie ainsi terminé, on le découpe et on place à mesure les morceaux dans le vide de la corne; décorer l'ouverture avec des hâtelets garnis; entourer la pièce avec de la gelée hachée et de beaux croûtons.

Pain de perdreaux au suprême (*Entrée*). Lever les chairs de deux ou trois perdreaux cuits; les parer, les vider, les assaisonner de bon goût; les mêler avec 40 centilitres de sauce chaufroid à l'essence de perdreaux, les passer au tamis fin. Mettre la purée dans une terrine; y incorporer par petites parties 300 gr. de beurre manié; travailler le tout pour bien le mélanger. Ajouter ensuite un petit salpicon de truffes et de foie gras. Verser le mélange dans un moule à cylindre uni et beurré, laisser raffermir le pain, le démouler, le placer sur un montant de bois qui le maintienne; le glisser sur le plat, le décorer, le glacer, l'orner, à sa partie supérieure, d'une coupe à trois gradins que l'on peut garnir de gelée hachée.

Pains de lapereaux a la gelée. « Enlever les chairs de deux ou trois lapereaux et les couper en petits morceaux; faire fondre une quantité de panne égale à celle des chairs et l'assaisonner de thym, laurier, persil, sel et poivre. Quand elle est bien fondue, sans avoir pris couleur, ajouter les chairs des lapereaux et passer le tout sur un feu vif, en remuant avec une cuillère de bois; puis incorporer à l'appareil même poids de panade que de chair; piler le tout, le passer au tamis et le mouiller d'un quart de litre de sauce Béchamel bien réduite et de trois œufs entiers; puis enfin y incorporer un petit salpicon de truffes hachées.

« Tout cela fait, beurrer un moule, le remplir de la farce, faire cuire au bain-marie, laisser refroidir, démouler, disposer de la gelée autour et servir. »

(Le Baron Brisse.)

Petits pains de volaille a la reine (*Entrée*). Mettre de la glace pilée dans un plafond à bords élevés; mettre dans le même plafond une douzaine de moules à darioles; placer au fond de cha-

que moule un rond de truffe bien noire, trempée dans de la gelée, humecter les parois intérieures de ces moules avec de la gelée.

D'autre part, avoir du pain de volaille, obtenu comme suit : piler des chairs de poulet cuit avec son même volume de chaufroid blond, passer au tamis fin, travailler l'appareil avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre à l'estragon; ajouter de la gelée, passer à l'étamine.

Emplir les moules avec cet appareil, laisser prendre sur la glace; au bout d'une heure, tremper vivement, l'un après l'autre, les moules dans l'eau chaude pour les démouler; dresser les pains sur un gradin, coller sur le haut du gradin une petite coupe garnie de gelée, croûtonner le tour du plat.

PAINS A CACHETER. C'est avec de l'eau et de la fleur de farine sans ferment qu'on fabrique les *pains à cacheter* ordinaires. Quand on a obtenu une bouillie assez claire, on la colore, et on la fait cuire quelques minutes dans un gaufrier. Puis on découpe à l'emporte-pièce. Les substances colorantes que l'on emploie ordinairement sont l'indigo en poudre pour le bleu, une décoction de safran ou de graines d'Avignon pour le jaune; une décoction de garance, de bois d'Inde, de cochenille en poudre avec un peu d'alun pour le rouge. On obtient le vert et le violet avec le mélange de diverses couleurs; le noir, avec du noir de fumée.

Les pains à cacheter transparents se fabriquent avec de la gélatine qu'on fait dissoudre dans de l'eau bouillante. On laisse refroidir, et quand la dissolution a pris assez de consistance, on la verse dans un moule qui consiste en une table de verre dont les bords sont encadrés d'un filet de métal n'ayant que l'épaisseur qu'on veut donner aux pains à cacheter. On graisse légèrement cette table de verre avec de l'huile ou du beurre, on la chauffe, on y verse la gélatine, on recouvre avec une autre glace graissée et chauffée comme la première et on laisse refroidir. On obtient ainsi une feuille de gélatine mince et transparente que l'on découpe à l'emporte-pièce.

Palais DE BŒUF *à la ménagère (Entrée)*. Le faire dégorger, le ratisser, le débarrasser de toute peau dure et noire ; au besoin, le tremper, pour cela dans de l'eau bouillante, le laver à plusieurs eaux chaudes et ensuite à l'eau fraîche. Le couper par morceaux de la largeur de trois doigts. Le faire cuire six ou sept heures dans un *blanc*; l'égoutter sur un linge, le dresser en couronne et verser dans le milieu une sauce quelconque : piquante, tomate, poulette, aux câpres, Robert, etc.

Croquettes de palais de bœuf. Couper un palais en petits dés, après l'avoir préparé comme ci-dessus; faire revenir les dés dans une sauce blonde épaisse, les laisser refroidir; les rouler plusieurs ensemble pour conformer des boulettes, les passer deux fois et la faire frire.

Coquilles de palais de bœuf. « Emincer du palais de bœuf préalablement blanchi, rafraîchi et cuit dans un blanc; faire fondre par égales quantités du fromage râpé et du beurre bien frais, et sauter dans cette préparation les morceaux de palais de bœuf; remplir des coquilles de cet appareil, les saupoudrer de fromage râpé, leur faire prendre couleur sous un four de campagne et servir. »

(Le Baron BRISSE).

Palémon (*Conn. us.*). Cette espèce de crustacés, qui se trouve sur nos côtes, est essentiellement comestible; on la désigne vulgairement sous les noms de *salicoques*, de *crevettes*, de *bouquets*, etc. La chair en est agréable, délicate et très-recherchée; elle est aphrodisiaque, elle convient peu aux estomacs faibles et aux convalescents.

La cuisson des palémons est semblable à celle des homards, seulement il ne faut les saler que lorsqu'ils sont hors du court-bouillon, que par conséquent on ne salera pas; sans cette précaution la chair ne se détacherait que difficilement de la coquille. Les palémons deviennent rouges en cuisant; ils sont préférables à l'époque où ils ont des œufs, c'est-à-dire au printemps. Ce crustacé doit être mangé avec modération.

Paleron. C'est une épaule de bœuf ou de vache. Le paleron ne constitue qu'un morceau de seconde qualité.

Palissage (*Agric.*). Le palissage est un moyen de régulariser la végétation des arbres fruitiers, soit en espalier, soit en contre-espalier. Pour palisser les arbres, on fait prendre aux bran-

ches la direction qu'on veut en les fixant avec des brins d'osier, tantôt contre un treillage à demeure, tantôt le long des fils de fer, de baguettes et de montants. Veut-on ralentir le mouvement de la sève, on donne aux branches une position aussi horizontale que possible; on les redresse au contraire pour favoriser la pousse et la rendre plus énergique. Les pêchers se palissent très-souvent à *la loque* contre les murs; c'est-à-dire qu'on entoure la branche de distance en distance avec de petits chiffons de drap carrés et qu'on la fixe à la place voulue en réunissant les deux bouts du morceau de drap que l'on cloue au mur qui doit toujours être garni de plâtre.

« Les arbres fruitiers en espalier se palissadent deux fois dans l'année, savoir, pendant l'hiver lors de leur taille, et pendant l'été, entre les deux sèves à la suite de leur ébourgeonnement. Ces palissages ont pour but de donner à l'arbre une plus grande largeur et une moindre épaisseur, afin de favoriser la coloration et d'accélérer la maturité des fruits.

« Dans le principe de la taille de Montreuil, on ne doit laisser aucune branche perpendiculaire; il faut toutes les palissader obliquement. Dans le principe de la taille en palmette, on laisse la tige montante droite et toutes les autres se palissadent presque horizontalement.

« C'est dans l'hiver de la seconde année de la plantation qu'on doit commencer à palissader les arbres fruitiers en espalier, quoique cette opération retarde leur croissance, parce que lorsque leurs branches ont acquis une certaine grosseur, il devient plus difficile de leur donner une direction forcée. Ce sont le plus souvent les branches de la dernière pousse qu'on palissade; ainsi, elles n'apportent point de résistance. Lorsqu'on se trouve obligé de changer la position des plus anciennes, il est prudent de ne le faire que petit à petit pour éviter qu'elles ne se cassent.

« On doit enlever, tous les hivers, soit les loques, soit les autres liens avec lesquels on palissade, pour éviter les étranglements auxquels ils donneraient lieu par suite du grossissement des branches. C'est une attention à laquelle beaucoup de jardiniers n'ont pas assez d'égard, mais qu'on ne néglige jamais à Montreuil.

« Presque toujours on abaisse les branches en les palissadant, même souvent on les courbe un peu, ces deux opérations les faisant mettre plus promptement à fruit; et comme dans ce cas elles tendent à se relever et se redresser, par la seule influence de l'action de la sève, il ne faut cesser de les palissader que lorsqu'elles ont acquis une grosseur suffisante pour rendre cet effet insensible, c'est-à-dire qu'après quatre ou cinq ans.

« Dans le pêcher on palissade d'abord les jeunes pieds qui ne portent pas encore de fruit, puis ceux des variétés hâtives. (Bosc).

Palpitations de cœur. « Battements du cœur plus fréquents et plus violents qu'ils ne le sont à l'état normal. Les palpitations *continues* dépendent souvent d'une lésion du *cœur*. Celles qui sont *intermittentes* tiennent soit à une affection nerveuse (hystérie, hypocondrie), soit à la chlorose ou à l'anémie, soit à des émotions vives. C'est une affection peu grave qui disparaît avec la cause. On traite celles qui sont nerveuses par les antispasmodiques légers, l'eau de fleurs d'oranger, de laurier cerise, la teinture de digitale, celles qui dépendent de la chlorose, par les toniques, les analeptiques, les ferrugineux. »

(Doct. Dupasquier).

Panade (*Potage*). Faites bouillir de la mie de pain dans l'eau, sur un feu très-doux en y ajoutant une quantité suffisante de beurre frais, du sel et du poivre. Ne laissez pas trop épaissir. Retirez au bout d'une heure, ajoutez du beurre et une liaison de quelques jaunes d'œufs délayés dans un peu de lait. Il ne faut pas faire bouillir le lait avec le pain, il tournerait. Sucrez et servez.

Pour la panade que l'on donne aux petits enfants, faites bouillir à grande eau dans une casserole, avec un peu de sel, des croûtons de pain rassis; ajoutez un morceau de beurre, faites cuire d'abord vivement, puis très-doucement au moins pendant une heure sans remuer. On peut bonifier cette panade soit avec un jaune d'œuf, soit avec un peu de lait et une petite cuillerée de sucre.

Si vous faites la panade dans un pot

de terre, détachez de temps en temps le pain qui s'attache au pot, mais sans remuer le reste. Cet aliment, connu de toutes les ménagères, est la base de nourriture des petits enfants; additionné de lait et d'œuf, il devient plus nutritif et agréable.

— (*Autre*). Faites bouillir de l'eau dans une casserole, jetez-y une pincée de gros sel, coupez des tranches de pain et mettez-les dans l'eau bouillante avec du beurre frais; laissez cuire pendant une grande demi-heure; délayez un jaune d'œuf dans une soupière, versez le tout par dessus et servez sur la table.

Ce potage adoucissant convient surtout aux convalescents et aux personnes d'un estomac délicat.

Panais (*Hort.*). Cette plante de la famille des ombellifères se divise en quatre espèces dont une est l'objet d'une culture importante. On cultive le panais soit en grand pour la nourriture du bétail qui le recherche avec avidité, soit dans les jardins potagers pour les usages de la cuisine. Il n'est jamais d'excellente qualité que dans les terres profondes, légères et humides. C'est là qu'il prospère le mieux, à la condition pourtant de ne pas fumer trop le sol qu'on lui destine.

Lorsqu'on le cultive en plein champ, on donne deux labours profonds, peu après la récolte des céréales et l'on sème la graine à la volée, sauf, s'il n'est pas semé assez clair, à arracher les pieds qui sont trop rapprochés des autres.

Le plant lève au printemps. On peut couper ses feuilles en juillet pour la nourriture des vaches, des moutons et des porcs. On arrache les racines en octobre pour les leur donner pendant l'hiver. Ils se conservent frais, comme les navets, si on les met dans un lieu sec, en tas serrés.

On peut, du reste, le laisser en terre pendant l'hiver, en l'arrachant au fur et à mesure des besoins; il faut seulement l'avoir consommé avant les premiers jours du printemps, parce qu'alors il devient ligneux et qu'il perd ses qualités nutritives. Les variétés du panais cultivé sont le *panais à racines rondes* et le *panais de Siam*. Elles se sèment à toutes les époques, successivement, de loin en loin. Leur culture est indispensable dans toutes les régions où les fourrages sont rares.

Le panais des jardins potagers se consomme au quart de sa grosseur. On peut commencer à le manger en juillet, mais ce n'est qu'en septembre qu'il a acquis toute sa qualité. La graine ne doit être cueillie que quand elle est très sèche. Le panais potager se cultive comme le panais de plein champ. La variété dite *panais court*, de Metz, est préférée à toutes les autres. Le *panais luisant* est le plus sensible à la gelée.

— (*Cuis.*). Ce légume sert uniquement dans la confection du pot-au-feu, où il est employé comme assaisonnement; il faut en mettre très-peu, afin d'éviter l'odeur peu agréable qu'il pourrait communiquer au bouillon.

Le panais est nourrissant, mais indigeste.

Panaris (*Mal d'aventure, Mal blanc, Tourniole*). « Le panaris est l'inflammation du doigt; légère et sans gravité lorsqu'elle se borne aux parties superficielles de la peau, elle est très-grave lorsqu'elle attaque les parties profondes du doigt. Il arrive souvent, alors, qu'elle attaque non-seulement le doigt, mais la main, et même le bras; de plus, les horribles douleurs qui l'accompagnent, les accidents graves qui peuvent se déclarer et les infirmités qui peuvent rester, même après la guérison, font qu'on ne saurait trop se préoccuper de faire soigner, dès le début, un panaris par un médecin. Pendant la première période du panaris, tant qu'il n'y a que de l'inflammation, il faut mettre des cataplasmes qui environnent tout le doigt, ou même toute la main, et faire prendre à la main des bains fréquents et prolongés dans de l'eau de mauve tiède. Il est aussi, au début, une précaution de toute importance, c'est de retirer, tout de suite, les bagues qui seraient au doigt malade; sans cela, il arriverait que le doigt tout entier tomberait en gangrène.

« Le panaris se termine, presque infailliblement, par une suppuration qui doit être évacuée, le plus tôt possible, par l'ouverture des parties qui empêchent le pus de sortir, sous peine de voir le bras se prendre, puis tout le corps. Cette opération est douloureuse, il est vrai, et c'est pour cela que les malades, reculant le plus qu'ils peuvent,

vont demander des pommades qui leur font perdre un temps précieux, et sont ainsi cause de la perte de leur doigt, si ce n'est davantage.

« Les pommades et onguents sont cependant utiles, dans le panaris; mais, ce n'est que quand, par une incision, on a fait sortir le pus. Alors, les pommades aident l'inflammation à tomber et le doigt à guérir. Mais, il ne faut pas oublier que ce n'est qu'à ce moment-là que les pommades sont bonnes, et, on ne saurait trop le dire, quand on les emploie seules, avant que l'humeur soit sortie, on court le plus grand risque de rester estropié.

« Le panaris qui se développe au bout des doigts, près des ongles, est celui qui a le moins de disposition à s'étendre à la main et au bras; il est peu dangereux; mais, il fait souvent perdre l'ongle.

« Lorsque les maux de doigt se produisent sans cause accidentelle, ou par les moindres foulures ou piqûres des doigts, c'est une marque que le sang est dans des conditions mauvaises, qu'on peut changer par le traitement purgatif. » (Dr Dehaut).

« Souvent, si le panaris est profond, il entraine la perte de la phalange qui a été son siége. puis quelquefois du doigt et même de la main.

« C'est pourquoi les auteurs se sont appliqués à chercher un moyen préservatif pour faire avorter les panaris.

« Le collodion élastique répond victorieusement à cette nécessité. Lorsque le panaris commence, ne fût-ce qu'une *tourniole* ou *mal blanc*, il faudra enduire, matin et soir, l'extrémité du doigt de collodion Chaumelle : presque immédiatement la douleur cesse, le sommeil vient et l'inflammation étant enrayée, le mal s'arrête.

« Beaucoup de malades ont été en proie aux douleurs les plus vives, et en butte aux accidents les plus graves pour avoir cédé aux tentations de l'empirisme en appliquant tel ou tel onguent, ou pour avoir reculé devant la nécessité du bistouri. Les succès obtenus par les applications de collodion élastique doivent donc être soigneusement enregistrés. » (Dr Filleau.)

Paner (*Terme de cuisine*). C'est couvrir de mie de pain ou de chapelure les viandes, les poissons et les autres aliments: pour cela, on met de la *panure* (voy. ce mot) dans une boîte tenue en lieu sec; on jette sur la panure les objets à paner et on les retourne plusieurs fois. Dans le cas où l'objet à paner serait sec, il faudrait l'enduire préalablement de beurre fondu pour y faire adhérer la mie de pain.

Pangolin (*Conn. us.*). Ce mammifère édenté, se rapproche du *tatou* par les grosses écailles qui recouvrent son corps. C'est un animal utile au premier chef, car il se nourrit de fourmis. Il vit en Afrique et dans les Indes.

Panicaut (*Hortic.*). C'est à ce genre de plante, qui réunit plus de cinquante espèces, qu'appartient le chardon-roland si commun le long des routes et dans les champs incultes où il se multiplie comme un obstacle au pâturage des bestiaux. Plusieurs de ces panicauts sont cultivés dans les jardins paysagers. Leur place est à distance de quelque massif. L'ombre leur est contraire, mais tous se contentent de l'exposition du midi et d'un terrain sec. On les multiplie de graines qu'on sème en place dès qu'elles sont mûres. Quelques espèces originaires de l'Amérique sont exclusivement aquatiques. Le *panicaut fétide* est le seul qui exige la serre chaude. On recherche, pour les parterres, le *panicaut épine blanche*, le *panicaut odorant*, le *panicaut nain*, et principalement celui des Alpes, le *maritime* et l'*améthyste* à cause de leur forme remarquable et de leur belle couleur bleue.

Paniers (*Econ. dom.*). On emploie ordinairement l'osier à la fabrication des paniers, mais il s'en fait aussi de viorne, de paille, de jonc, de lanières de châtaignier ou de chêne blanc, et de fil de fer.

Le service journalier de la maison réclame l'emploie de différentes sortes de paniers. Le *panier à provisions*, toujours en osier, est indispensable pour aller au marché; le *panier à bouteilles*, divisé en compartiments, et muni d'une anse solide, sert à transporter les bouteilles pleines ou vides. Il y en a en fer, d'autres en osier; le *panier à vaisselle* sert à égoutter la vaisselle qu'on y dépose à mesure qu'on la lave; le *panier à argenterie*, divisé en compartiments, est destiné à recevoir les couverts d'argent quand ils ont été nettoyés. Sa place est dans une ar-

moire. Le *panier à bois* sert pour aller chercher à la cave la provision de bois qui est nécessaire à la consommation de la journée et que l'on vide dans le *coffre à bois*, placé dans l'antichambre. Le *panier à salade* sert à égoutter la salade après qu'elle a été épluchée et lavée ; le *panier pour chauffer le linge*, est en paille tressée, ou roulée autour de lanières de châtaignier. Le dessus se ferme par un couvercle également en paille et qui entre dans le panier. La partie inférieure est un peu étroite et n'a pas de fond. Le ventre est renflé, et au milieu se trouve un grillage en bois sur lequel on range le linge qu'on veut chauffer. On pose sur le sol un réchaud garni de braise, et on le recouvre avec le panier. Le linge placé sur le grillage intérieur et par dessus un chiffon qui l'empêche de roussir, dans le cas où le charbon serait trop allumé, chauffe parfaitement et très-vite.

A la campagne, on use une grande quantité de paniers soit à récolter les œufs, soit à cueillir et à transporter les fruits de toute espèce. Pour les hottes et les paniers à vendanges, on les confectionne si serrés que le jus du raisin ne peut les traverser. En général, les paniers à bois sans écorce durent plus longtemps que les autres. Un cultivateur économe met des paniers à l'abri de la pluie pendant qu'il ne s'en sert pas, et les raccommode dès qu'ils se désunissent et se trouent.

Enfin, dans les diners d'apparat, on sert quelquefois les fritures de poisson dans des paniers faits avec de la pâte et ornés de diverses façons.

Panis D'ITALIE. Pain et millet des oiseaux. Dans certaines contrées la farine de panis, cuite avec du lait ou du bouillon, forme une sorte de bouillie très-nourrissante et convenant aux forts estomacs.

Panne (*Cuis.*). Graisse de la région abdominale du porc et avec laquelle on prépare le saindoux.

Pannequets (*Gâteaux d'entremets*). Après avoir battu dans une terrine six jaunes d'œufs mélangés avec 150 gr. de sucre, on ajoute 150 gr. de beurre fondu, puis 250 gr. de farine et l'on mouille avec trois décilitres de crême de lait tiède. On obtient ainsi une pâte liquide dans laquelle on mêle les blancs d'œufs parfaitement fouettés; puis on fait chauffer sur un feu doux une petite poêle légèrement beurrée au pinceau, et on y verse une cuillerée de pâte qu'on étend en couche mince sur tout le fond de la poêle. Dès que le pannequet est cuit d'un côté, on le retourne d'un seul coup en le soulevant vivement avec la lame d'un couteau pour laisser cuire l'autre côté. On le renverse ensuite sur un plat. On procède de la même manière pour le reste de la pâte, en plaçant les gâteaux les uns sur les autres à mesure qu'on les fait. Enfin on les sucre et on les dresse pour les servir.

Paon. Voy. notre article FAISAN. La chair de cet oiseau constitue un mets exquis lorsque l'animal n'est âgé que d'un an ; au delà de ce temps elle devient dure, sèche et difficile à digérer.

Le paonneau d'un an, cuit à la broche, truffé à profusion est le plus succulent rôti qu'on puisse dresser sur une grande table ; on le sert muni des plumes de la queue et des ailes, l'aigrette sur la tête.

Pansement (*Chirurgie*). « Les pansements, en général, consistent dans l'application de certains objets, de forme et de nature différentes, à la surface des corps ou dans quelque cavité soit naturelle, soit accidentelle, qui sont laissés en contact avec nos organes pendant un temps plus ou moins long et que l'on retire pour les réappliquer ou les remplacer par d'autres. Ce qui forme un des traits caractéristiques des pansements, c'est la régularité avec laquelle ils doivent être répétés d'une manière périodique.

« Cependant une maladie peut se terminer après un premier pansement, et d'un autre côté il est des méthodes thérapeutiques fondées sur la répétition périodique d'une même opération : Ainsi le traitement des rétrécissements de l'urèthe par dilation exige le cathetérisme ou introduction de la sonde à des intervalles assez rapprochés.

« Quelles sont les règles générales qui président aux pansements?

« 1° Placer les parties blessées dans une situation convenable.

« Dans une plaie, il faut maintenir les lèvres de cette plaie rapprochées.

« De même qu'après une opération le chirurgien doit faire en sorte de favo-

riser le prompt rapprochement des parties qu'il a sectionnées ;

« 2° Débarrasser les parties malades des corps nuisibles.

« Ainsi, dans une plaie par arme à feu, on cherche d'abord à extraire le projectile ; à enlever les morceaux d'étoffe, les boutons, les pierres, la terre, les éclats de verre qui peuvent être entrés dans la plaie. De même que dans les fractures compliquées, on extraira les fragments d'os mobiles que l'on appelle en chirurgie *esquilles.*

« 3° Appliquer ensuite sur les plaies certaines substances destinées à les modifier, à calmer les douleurs, à exciter ou à ralentir l'inflammation.

« C'est ici que l'application des topiques, joue un grand rôle.

« Les plaies, les ulcères, les cancers, sont pansés avec des cérats, des onguents, des pommades.

« Les tumeurs sont recouvertes d'emplâtres ; les frictions, les onctions, les lotions, les embrocations répondent à diverses maladies qui occupent la surface du corps.

« 4° Il est indispensable de couvrir les plaies, de les protéger contre le contact de leurs propres liquides, de les défendre contre l'air atmosphérique, les émanations miasmatiques et les variations de la température.

« On pratique ces pansements au moyen de linges, de charpie, de taffetas imperméable.

« C'est dans l'observation méthodique de ces règles que le chirurgien puise de puissantes ressources pour obtenir la guérison de nos maux.

« L'art des pansements est une des parties les plus usuelles et en même temps les plus importantes de la chirurgie (Denonvilliers).

« C'est pourquoi dès 1734, l'Académie de chirurgie donnait en concours les questions relatives à cet art.

« La question des pansements est très-vaste ; aussi adopterons-nous, dans l'exposé des *pansements en particulier,* un ordre correspondant à l'énumération des accidents classés selon leur degré de gravité. » (Dr FILLEAU).

Panure (*Cuis.*). Voici comment s'obtient la *panure :* Couper de la mie d'un pain bien blanc et rassis ; la rompre en petits morceaux, la mettre avec un peu de farine, dans un torchon neuf; frotter fortement le torchon pour écraser la mie qu'il contient ; passer, dans une passoire fine les miettes ainsi obtenues.

Papier D'ALBESPEYRE. Epispastique le plus usité ; 4 degrés de force : « 1 faible, 1, 2 et 3 » pour l'entretien des vésicatoires.

Papillote *(Cuis.).* Les *manchettes* de papier qui servent à envelopper les bouts de gigot, de côtelettes, etc., produisent un effet gracieux et dénotent une grande propreté. Pour les fabriquer, on coupe une bande de papier mince ; on donne à cette bande 22 centimètres de long sur 4 1/2 de large. On la plie en deux dans le sens de sa longueur, ce qui lui donne 22 centim. sur 2 1/4. On la replie dans l'autre sens, pour lui donner 11 centim. sur 2 1/4. On tire alors une ligne au crayon à 13 millim. du bord, puis on coupe depuis le milieu jusqu'à cette ligne, avec des ciseaux, d'un bout à l'autre, des lanières larges d'un peu plus d'un millimètre.

On déplie le papier, on le replie en deux dans le sens opposé ; on le roule en spirale sur un petit bâton rond de 13 millim. de grosseur ; on maintient la spirale au moyen de colle.

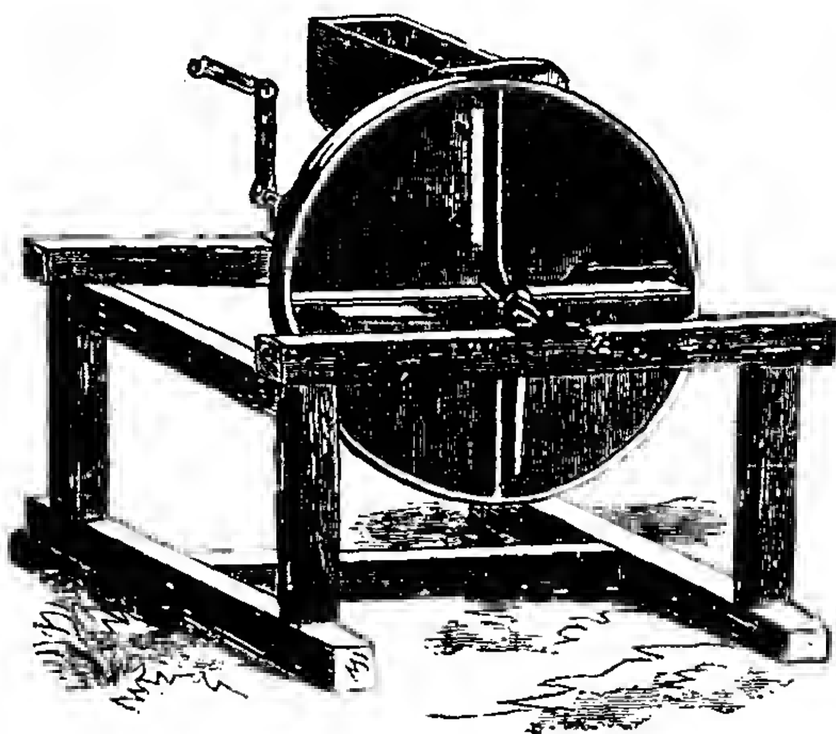
Pour les gigots, on fait des papillotes plus grandes.

Papillotes pour côtelettes de veau et autres pièces. On emploie du papier solide et bien collé, de façon à ne pas livrer passage au jus de la viande que l'on veut faire griller. On pose la pièce que l'on veut envelopper, sur une des extrémités du papier ; on ramène l'autre extrémité par dessus la pièce ; on remploie tout autour ; le papier doit déborder de 4 à 5 centim.

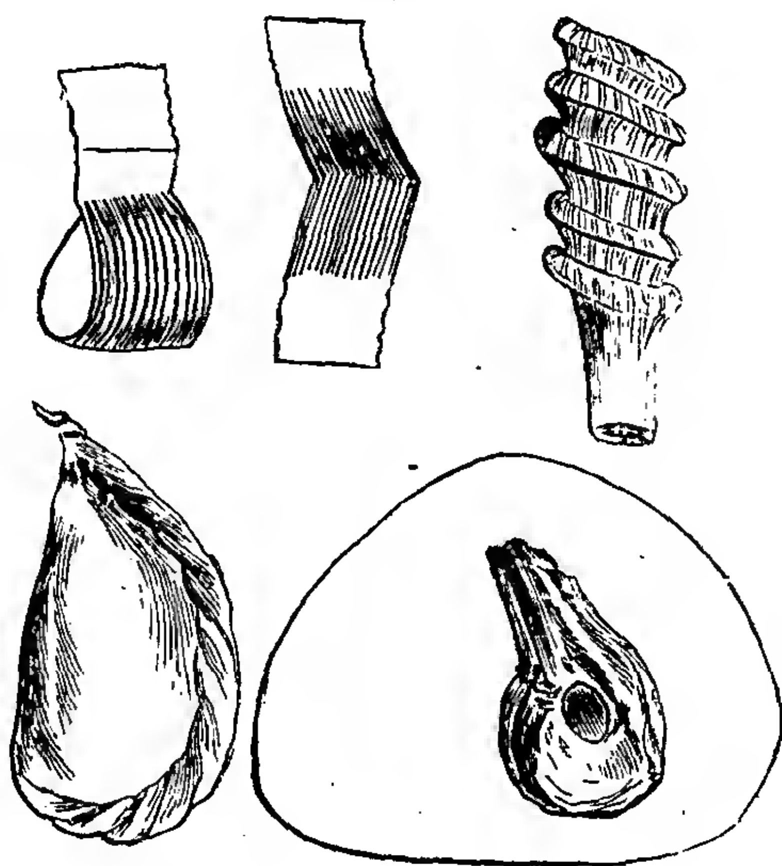
Paquerette (*Hort.*). Il y en a sept espèces qui sont la paquerette vivace ou *petite marguerite,* la *paquerette des bois,* la *paquerette annuelle,* la *paquerette à tige,* la *paquerette épineuse,* la *paquerette à feuilles graminées,* la *paquerette à feuilles entières.*

La petite marguerite ou fleur de Pâques fleurit du printemps jusqu'aux gelées. Elle orne les prairies, mais elle y est pernicieuse quand elle est abondante, parce qu'aucun animal domestique ne la mange, et qu'elle s'empare du sol au détriment de la bonne herbe.

On la plante en bordures dans les jardins, où elle forme un grand nombre de variétés dont les plus fréquemment cultivées sont la *double blanche*, la *rose*, la *rouge*, la *panachee simple* ou *double* et la *prolifère*. On les disperse aussi dans les gazons, et on les multiplie par éclats de touffes.



Coupe-paille.



Papillotes.

Papayer. Le fruit de cet arbre qui croît dans les régions tropicales, affecte la forme, la couleur et la grosseur d'un petit melon.

On le mange confit au sucre ou au vinaigre, sa chair est jaunâtre, d'une odeur aromatique d'une saveur douce et très-rafraîchissante.

Paralysie (*Méd.*). Perte complète ou diminution du mouvement.

L'hémiplégie est la paralysie de la moitié droite ou gauche du corps; la *paraplégie* est celle qui se borne aux membres inférieurs; l'une et l'autre proviennent presque toujours d'une lésion de la moelle épinière ou du cerveau.

Le traitement doit être confié à un médecin ; c'est surtout contre les causes du mal qu'il faut diriger la médication. On a ordinairement recours aux excitants : frictions, massage, hydrothérapie, électricité, noix vomique, bains de mer.

Paratonnerre (*Conn. prat.*). Les recommandations faites par l'académie des sciences dans son rapport sur la manière d'établir les paratonnerres se résument à ceci :

« 1° Réduire autant que possible le nombre des joints sur la longueur entière du paratonnerre, depuis la pointe jusqu'au réservoir commun ;

« 2° Faire au moyen de la soudure à l'étain tous ceux de ces joints qu'il est nécessaire d'exécuter sur place, soit à cause de la forme, soit à cause de la longueur des pièces. Ces soudures à l'étain, qui devront toujours se faire sur des surfaces ayant au moins 0m10 carrés, seront en outre consolidées par des vis, des boulons et des manchons. Ces précautions sont surtout nécessaires pour les édifices où il entre beaucoup de métal, pour ceux qui sont placés sur un vaste sol bon conducteur, enfin pour les bâtiments de mer ;

« 3° Il est important de ne pas amincir autant qu'on le fait, le sommet de la tige du paratonnerre. L'extrémité supérieure du fer ne doit pas avoir moins de 3 centim. carrés de section, par conséquent 2 centim. de diamètre ; on y fera à la lime et dans l'axe un cylindre ayant 1 centim. de diamètre et 1 centim. de hauteur, qui sera ensuite taraudé; sur cette vis saillante on adaptera un cône de platine de 2 centimètres de diamètre à la base et d'une hauteur double, c'est-à-dire de 4 centim., l'angle d'ouverture à la pointe aiguë étant ainsi de 28 à 30° ; ce cône de platine, d'abord plein, sera creusé et taraudé pour faire un écrou sur la vis, ensuite il sera soigneusement soudé au fer, à la soudure forte, pour composer avec lui un tout continu et sans vides. »

Parchemin (*Écon. dom.*). Le parchemin est une peau trempée, lavée, mise en chaux, surtondue, pelée, unie, lavée de chaux, brochée sur la herse, écharnée, raturée, poncée.

On ne rature que du côté du dos. Le parchemin après avoir été raturé conserve souvent des inégalités que le fer n'a pu enlever, des parties éraillées, des duretés, des parties graisseuses.

Pour y remédier on se sert de la pierre ponce.

Il y a les pierres ponces rouges, grises et blanches; les blanches sont les plus fines et on s'en sert pour le parchemin.

Le parchemin à écrire se prépare ordinairement avec les peaux de moutons. On n'emploie que les peaux les plus faibles; les autres sont réservées pour la fabrication des basanes, chamois, etc. Le parchemin fait de peaux de mouton n'a ni la force, ni la souplesse, ni le corps, ni le moelleux, l'égalité et l'uni de celui qui se fait avec d'autres peaux, particulièrement celles de veaux. On fait des tambours de peaux de veaux et de peaux de chèvres préparées en parchemin; les peaux de loups sont les plus recherchées pour cet usage. Les peaux de porcs servent à couvrir les livres, les coffres, et à faire des cribles; les peaux d'ânes préparées de la même manière servent pour les timbales.

La colle de parchemin qui se fait avec des rognures et des ratures de parchemin ou de vélin se prépare comme celle des gants. Elle est plus forte, mais un peu moins blanche. Les doreurs en or bruni en font grand usage.

Le vélin ou *parchemin vierge* se fait de peau de veau ou de celle de petit chevreau ou agneau mort-né ou avorté.

Le vélin fait de peau de veau est plus difficile à travailler, mais il est plus blanc, moins sujet à jaunir avec le temps, plus uni et plus clair. Les peintres en font un usage fréquent.

Le côté de la chair sert pour les peintres en miniature, et le dos pour les peintres en pastel, lorsqu'ils se servent du vélin. On emploie pour le vélin des veaux de tout âge, depuis huit jours jusqu'à six semaines : ceux qui vont au delà, sont trop forts pour le vélin. On préfère les employer aux usages de la tannerie. Les veaux qui ont le poil blanc font le plus beau vélin. Ceux qui ont le poil rouge sont aussi préférables aux noirs. Le vélin le plus beau et le plus recherché est celui qui se fait de la peau d'un fœtus, lorsqu'à la boucherie on a tué une vache qui était pleine. Les bou-

chers ont soin d'apporter les peaux aussitôt que l'animal est déshabillé; si elles séchaient avant d'être travaillées, on ne pourrait plus en dégorger le sang et elles perdraient toute leur beauté.

Parfait amour. Cette liqueur agréable et légèrement stimulante se prépare de la manière suivante : coupez les zestes de 2 citrons, faites-les macérer pendant une semaine dans 3 litres d'eau-de-vie avec 2 gr. de vanille et un peu d'ambrette. Puis, distillez, ajoutez à la liqueur obtenue environ 750 gr. de sucre et 1 litre d'eau; filtrez à la chausse et mettez dans des bouteilles de verre blanc.

Parfums (*Écon. domestique*). Le principe odorant des fleurs s'extrait par la distillation avec le secours de l'eau ou de l'alcool. D'autres fois on dissout le principe odorant dans l'éther ou dans le sulfure de carbone, et, en faisant évaporer la dissolution, on obtient une substance butyreuse qui garde sans altération l'odeur primitive de la fleur.

Les arômes qu'on emploie dans les ménages se préparent de diverses manières.

La cannelle, le girofle, le macis, réduits en poudre, se mêlent par portions égales avec du sucre râpé. On peut placer les gousses de vanille dans un bocal que l'on remplit ensuite de sucre en poudre. Le sucre se parfume et sert à sucrer les fraises et la crème. Associée au girofle, la vanille s'emploie également à aromatiser les fruits à l'eau-de-vie. La rose et la fleur d'oranger se distillent avec de l'eau et donnent les esprits de ces fleurs. Pour obtenir l'esprit de l'amande amère, de la merise, des noyaux de pêches et d'abricots, on distille ces noyaux avec l'eau-de-vie. On imite le muscat avec des fleurs du sureau à feuilles de persil qu'on fait sécher et qu'on pile avec du sucre en poudre. L'huile essentielle du citron et de l'orange mêlée avec du sucre donnent l'esprit de ces fruits. L'iris de Florence macéré dans l'eau-de-vie communique au vin une agréable odeur de violette, mais sa principale destination dans l'économie domestique, est de servir à parfumer le linge et les vêtements. On l'emploie sec et réduit en poudre.

Quand on prépare une liqueur, il faut toujours ajouter au parfum dominant une ou deux gouttes d'un autre arôme pour donner un arrière-goût.

Parfums pour appartements (Voy. PASTILLES ODORANTES).

Pariétaire (*Hort.*). Cette plante est de la famille des urticées, elle réunit une vingtaine d'espèces. La *pariétaire officinale*, extrêmement commune sur les vieux murs et parmi les décombres, est d'un fréquent usage en médecine.

La pariétaire arborescente, des canaries, connue sous le nom d'ortie arborescente, à feuillage épais et toujours vert, à fleurs en épis, mais sans beauté, se cultive en pot dans les orangeries. On renouvelle sa terre tous les ans, parce qu'elle l'épuise rapidement par sa pousse continuelle.

Parisette. Plante vivace qui se rencontre dans les bois humides de l'Europe ; elle est remarquable par la singulière disposition de ses feuilles. Son fruit est une baie de la couleur et de la grosseur d'un raisin noir, ce qui a fait donner à la parisette le surnom de raisin *du renard*. Il est bon d'en placer quelques pieds dans les jardins paysagers; elle demande de l'humidité, c'est-à-dire des arrosages fréquents et beaucoup d'ombre. Il ne faut pas bêcher la terre autour d'elle. Toute culture accélère sa perte.

Parnassie. Plante de la famille des câpriers, très-commune dans nos marais et remarquable par la grandeur et la singulière organisation de sa fleur, toujours unique au sommet d'une tige élevée et pourvue d'une seule feuille. Elle ne demande aucune culture. On peut la conserver pendant plusieurs années dans un pot dont on fait tremper le fond dans une assiette creuse remplie d'eau qu'on renouvelle de temps en temps. La *parnassie des marais* produit un effet agréable sur le bord des lacs et des ruisseaux des jardins paysagers. Il suffit de l'y apporter en mottes des marais.

La *parnassie à feuilles d'osaret*, originaire de l'Amérique septentrionale a été cultivée à la Malmaison.

Passerage. Plante de la famille des crucifères; les principales espèces cultivées dans nos jardins sont : le *passerage à larges feuilles* qui a donné le nom au genre, parce qu'on a cru pendant longtemps que l'extrait de ses feuilles

et de ses racines avait la propriété de faire passer la rage. Elle est commune sur le bord de certaines rivières. Le bétail la recherche. Elle est mangée aussi en salade dans quelques endroits. On lui préfère cependant l'espèce *cultivée* nommée vulgairement *cresson alenois, cresson des jardins,* qu'on emploie à assaisonner les salades, et dont on fait aussi usage en médecine. Elle vient de graine qu'on sème en février sur couche, en mars contre un mur exposé au midi, en avril et en mai en planches au milieu du jardin, en juin et juillet contre un mur au nord. Il faut beaucoup l'arroser pendant les sécheresses et les chaleurs.

La grande *passerage* dite *moutarde des anglais,* s'emploie en infusion pour tisane stimulante et antiscorbutique.

Passiflore ou GRENADILLE. Plante de la famille des cucurbitacées. Toutes les espèces sont originaires de l'Amérique. Quelques-unes produisent des fruits qui se mangent. On ne cultive en pleine terre, dans nos climats, que la *grenadille bleue* ou *fleur de la passion,* qu'on palisse à mesure qu'elle s'élève, et dont les belles fleurs s'épanouissent deux à deux sur chaque rameau et se succèdent sans discontinuité. On la multiplie de semis, de rejetons, de marcotes ou de boutures. Elle réussit dans une terre demi-légère et de médiocre qualité, mais il faut l'abriter soigneusement contre les vents d'est et d'ouest et la garantir également de la gelée. Sa place est dans l'angle de deux murailles. On la fait grimper sur les arbres et courir sur les haies. Toutes les autres espèces demandent la serre chaude.

Passoires (*Écon. dom.*). Une cuisine doit être pourvue de passoires de différentes grandeurs, percées de trous plus ou moins grands, selon l'usage auquel on les destine. Les passoires fines sont en fer blanc; les passoires à grands trous, en cuivre étamé ou en fer battu. Elles servent à passer les purées. On les place sur un support en bois percé d'un large trou sous lequel on met un vase qui reçoit ce qui filtre à travers la passoire. De cette manière, on passe facilement les purées les plus épaisses, surtout quand on les presse avec un pilon de bois dur en forme de champignon. A défaut de support, la passoire doit être posée sur le vase dont le rebord lui sert d'appui. On emploie de préférence un tamis en crin pour passer le bouillon gras, les sauces tomates et les jus.



Passoire Millet.

Pastel. VOUÈDE OU GUÈDE (*Agric.*). Le pastel est principalement cultivé pour la matière bleue qu'on retire de ses feuilles. Il croît facilement partout, mais si on le cultive comme plante tinc-



CHICORÉE SAUVAGE.

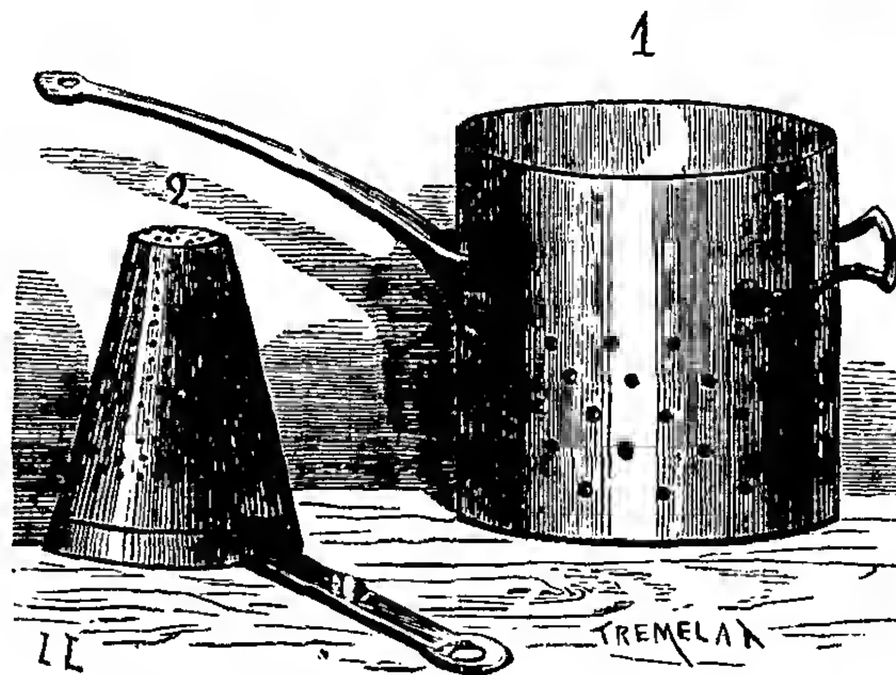
COQUELICOT.

toriale, on doit ne le semer que dans une terre profonde et substantielle, mêlée de calcaire. La meilleure graine est celle qui est bombée, pesante et d'un violet noir. La semaille se fait en automne dans le midi, dès les premiers jours du printemps, dans le nord, et après deux ou trois labours profonds, à moins que le pastel ne succède à une culture de pomme de terre bien fumée, auquel cas on ne donne qu'un seul labour, la pomme de terre laissant après elle le sol propre, meuble, et en bon état d'engrais. En avril, on éclaircit les plants, on les distance à 15 ou 18 cent. les uns des autres et l'on creuse des rigoles pour l'écoulement des eaux surabondantes. On commence à récolter les feuilles dès qu'elles ont pris une teinte vert jaunâtre, ce qui a lieu trois mois après les semailles. On coupe les feuilles de chaque pied une à une, ou bien on les enlève en les tordant à la main. On pratique cette opération deux fois par semaine. Les feuilles coupées sont mises dans des paniers et portées à un moulin à huile où l'on attend qu'elles soient fanées pour les placer sous la meule. Quand leur broyage est complet et qu'elles sont converties en pâte, on transporte cette pâte sous un hangar aéré, on la place en tas et on la laisse fermenter pendant quinze jours environ, plus ou moins, suivant la température. La pâte en fermentant se recouvre d'une croûte épaisse. Il faut avoir soin de boucher en les battant avec la pelle toutes les fentes qui s'y montreraient; enfin, dès que la fermentation a cessé, on brise la croûte pour la mêler avec la pâte dont on forme des pelotes ou *coques* de la grosseur du poing, que l'on met sécher sur des claies à l'ombre. Le pastel de bonne qualité a une odeur agréable ; son poids est de 60 à 65 gr. par coque ; et si on le frotte légèrement il prend la couleur violette d'indigo. Il se conserve sept à huit ans. Le plus vieux est le plus estimé dans le commerce.

On cultive aussi le pastel comme plante fourragère qu'on peut donner aux moutons à la fin de l'hiver, alors que la pâture dans les champs n'est pas encore assez abondante. Comme dans ce cas on ne doit avoir en vue que la précocité du fourrage, il faut le semer en février dans un terrain sec et chaud, c'est-à-dire calcaire et sablonneux.

Le pastel est de la famille des crucifères et forme cinq espèces : le *pastel des teinturiers*, vouède ou guède, indigène; le pastel des *Alpes*, le pastel de *Portugal*, le pastel *d'Arménie* et le pastel à *feuilles dentées* de l'Orient.

Pastèque. MELON D'EAU. La pastèque fournit plusieurs variétés excellentes dont il se fait une grande consommation dans le midi de la France, en Italie et en Espagne. Telles sont : la *pastèque à pulpe rouge et à graines noires*, la *pastèque à pulpe jaune et à graines noi-*



PASSOIRES
1. Grande passoire. — 2. Chinois.

res, celle à *pulpe blanche et graines blanches*, et celle à *pulpe rouge et graines blanches*. On peut manger en grande quantité de la pastèque crue sans en être incommodé. On en fait aussi des confitures et des compotes.

Pastillage. C'est la manière de préparer les pâtes ou pastilles de diverses couleurs destinées à décorer les pièces montées qui figurent dans un dessert. On ne mange pas la pâte de pastillage qui se fait avec de la gomme adragante, de l'amidon, un peu de sucre et différentes couleurs en poudre ou liquides. La gomme étant lavée à l'eau tiède, on la laisse tremper dans un demi-verre d'eau froide pendant vingt-quatre heures, puis après l'avoir passée à travers un linge, on la travaille avec la main sur une table de marbre jusqu'à ce qu'elle soit devenue très-liante; on y ajoute alors quelques gouttes de jus de citron et du sucre; on travaille de nouveau la pâte qui absorbe tout le sucre et devient consistante, on la colore légèrement avec un grain de bleu dissous, on y mêle ensuite l'amidon par petites portions, puis on divise la pâte aussitôt qu'elle est finie, on lui donne les nuances voulues, on la met dans de petits pots de verre, et après en avoir humecté la surface, on la renverse sur une plaque, le fond des verres en haut, et on la conserve dans un lieu frais où elle ne puisse sécher. Au moment de s'en servir, on la saupoudre d'amidon et on la manipule quelques minutes sur le marbre.

Pastilles. Bonbon aromatisé de différentes façons, dont les plus répandues sont au citron, à la menthe, au sel de Vichy ou au bi-carbonate de soude.

Ces pastilles sont rafraîchissantes et digestives et se font d'une manière simple; leur confection qui, à la campagne, est un passe-temps, n'exige d'autres matériaux qu'un poêlon et une plaque de marbre.

Prenez du sucre en poudre, passez-le au tamis au-dessus du poêlon, ajoutez l'eau nécessaire pour obtenir une pâte consistante, aromatisez en mettant l'essence que vous aurez choisie : rose, violette, menthe, etc., si vous voulez les colorer, employez le safran ou l'orange, l'eau de rose, mais n'employez pas de substance minérale.

Placez votre poêlon qui doit être à bec, sur un feu doux et remuez un peu avec une spatule en bois pour répartir également la chaleur. Lorsque l'ébullition va se produire prenez le poêlon de la main gauche et tenez-le au-dessus de la table de marbre, enduite légèrement d'excellente huile d'olive, et versez la pâte liquide goutte à goutte. Par son contact avec le marbre, elle deviendra des pastilles. L'habitude apprendra rapidement à égaliser les gouttes; au bout de deux heures on enlève les pastilles et on les met sécher à l'air.

On varie à l'infini les pastilles en ajoutant à la pâte du jus de groseille, de framboise : en un mot des sucs de tous les fruits dont on voudra avoir le goût.

Pastilles à la menthe. Après avoir légèrement mouillé du sucre en grain, on en met la moitié dans le poêlon, et dès qu'il est un peu liquide, on y ajoute quelques gouttes d'essence de menthe. On achève la préparation comme les précédentes.

Il y a un autre procédé qui consiste à composer une pâte avec de la gomme arabique et trois quarts de sucre, à l'amincir à l'aide d'un rouleau en y mêlant de l'essence de menthe poivrée, à découper ensuite cette pâte à l'emporte-pièce et à la faire sécher dans une chambre traversée par un courant d'air.

Les pastilles à la menthe sont excitantes; elles conviennent souvent après le repas, pour activer la digestion; mais quand on en abuse, elles provoquent la toux et irritent l'estomac.

Pastilles au citron. Râpez un zeste de citron, pilez-le dans 400 gr. de sucre, passez au tamis, versez dessus le jus d'un citron et quelques gouttes d'eau, mélangez parfaitement; puis mettez la moitié de ce sucre dans un poêlon à bec sur un feu doux, remuez, et quand le sucre commence à se liquéfier, mais avant qu'il soit entièrement fondu, vous le coulez par petites portions égales sur des plaques de fer blanc, en inclinant le bec du poêlon.

Procédez de la même manière pour le reste du sucre. Ces pastilles sont rafraîchissantes et très-agréables.

Pastilles à la framboise. Passez au tamis vos framboises écrasées, mouillez le sucre avec le jus que vous avez recueilli, et procédez ensuite comme pour les pastilles au citron.

Pastilles odorantes. On brûle ces pastilles pour parfumer les appartements.

Voici la composition de plusieurs parfums généralement employés.

Première recette : Feuilles de roses rouges hachées 35 gr., iris de Florence 45 gr., storax calamite 45 gr., clous de girofle 20 gr., cannelle 8 gr., fleurs de lavande 35 gr., essence de bergamotte 10 gouttes. Hachez les substances finement, mettez en bocal, ajoutez l'essence, agitez, et bouchez le bocal. Pour parfumer la chambre, il suffit de jeter une pincée de ce parfum sur une pelle qu'on a fait chauffer.

Deuxième recette : Charbon de bourdaine 100 gr.; encens 100 gr., genièvre 4 gr. de graines; storax 2 gr., benjoin 35 gr. Formez une pâte consistante, et divisez en petites portions qui seront moulées en forme de cônes.

Troisième procédé : 100 gr. de benjoin, 4 gr. d'ambre, 6 gr. de bois de santal, 15 gr. de sucre en poudre et de gomme adragante délayée dans de l'eau de rose. Réduisez en pâte comme précédemment.

Pastilles de bi-carbonate de soude (de Vals et de Vichy, de Darcet). Dose : de 6 à 8 (*Codex*). Chacune contient 0,025 de sel : contre les aigreurs; facilitent la digestion.

Pastilles d'ipécacuanha. Chacune contient 0,012 (1/4 grain) d'ipécacuanha (*Codex*) Expectorant. *Dose :* de 3 à 6.

Pastilles de kermès. Chacune contient 1 centigr. de kermès (*Codex*). Incisif. *Dose :* de 3 à 4.

Pastilles de magnésie. Chacune contient 20 centigr. de magnésie (*Codex*). Antiacide, de 5 à 10.

Pastilles de soufre. Chacune contient 1 décigr. de soufre lavé (*Codex*). Pectoral. *Dose :* de 5 à 10.

Patate (*Hort.*). La patate, dite *patate douce*, ne réussit parfaitement que dans les départements du midi où on la cultive en plein champ, de la même façon que la pomme de terre, mais, à Paris, elle ne prospère que sur couche ou transplantée dans une terre fortement fumée, et dans une bonne exposition. Les tubercules de la patate se conservent à l'état frais, si on les arrache avant que les gelées n'aient flétri leurs feuilles, et si on les met, soit dans des caisses bien fermées, soit dans des pots de terre cuite recouverts de sable sec dont la température se maintient entre 7° et 9°. On peut aussi les étendre par lits successifs sous de la mousse sèche.

La patate a l'inconvénient d'être trop sucrée, ce qui la rend impropre aux diverses préparations que la cuisine donne à la pomme de terre. Cependant, elle constitue un aliment sain, nourrissant et agréable; elle se digère facilement et convient aux convalescents.

Patate au beurre. Après les avoir fait bouillir dans de l'eau avec du sel, comme les pommes de terre, mais moins de temps à cause de leur délicatesse, on les pèle, on les coupe en petites tranches, on les saute dans du beurre avec une pincée de sel et on les sert, immédiatement au sortir du feu.

Au lieu de les sauter, on peut les mettre dans une sauce blanche.

Patate aux beignets. Râtissez vos patates, coupez-les en deux dans le sens de leur longueur, plongez-les quelques minutes dans l'eau bouillante, faites-les égoutter. Quand elles sont rafraîchies et essuyées sur un linge blanc, mettez-les dans une terrine avec un verre de Malaga, du sucre en poudre et de l'écorce de citron. Quand elles sont bien imprégnées de cet assaisonnement, trempez-les dans une pâte à frire et procédez comme pour les beignets de pomme.

Pâte BRISÉE. Après avoir fait un creux au milieu d'un kilogramme de farine en tas, on y met deux œufs, environ 300 gr. de beurre, du sel et un demi-verre d'eau. On procède pour le pétrissage comme pour la pâte à dresser; seulement comme la pâte brisée ne doit pas contenir de viande, on y met plus de beurre.

Pâte pour pâtés. Voy. Pâtés.

Pâte à choux. Faites bouillir dans une casserole un demi-litre d'eau, du zeste de citron râpé, 125 gr. de beurre, 60 gr. de sucre et quelques pincées de sel.

Dès que l'ébullition commence, saupoudrez de farine et laissez cuire tout en tournant le mélange avec une cuiller. Lorsque vous avez obtenu une pâte épaisse, retirez-la du feu, laissez refroidir, mêlez-y un œuf, en tournant la pâte pour que le mélange soit aussi complet que possible ; ajoutez un second œuf que vous délayez de la même manière ; vous procédez ainsi jusqu'à sept ou huit œufs. La pâte étant molle et se déta-

chant lentement de la cuiller, vous pouvez l'employer pour choux à la crême, ramequin, etc.

Pâte à dresser. On étend 1 kilogr. de farine sur la planche à pâtisserie. On fait au milieu un creux dans lequel on met 500 gr. de beurre, quatre œufs, un verre d'eau et un peu de sel. On pétrit peu à peu la farine avec le beurre et les œufs, et on obtient une pâte que l'on foule vivement avec la paume des mains, et dont on forme successivement des boules que l'on appuie les unes au-dessus des autres pour les laisser pendant quelques heures sous un linge enfariné. On s'en sert pour les pâtés et le fond des tourtes de fruits.

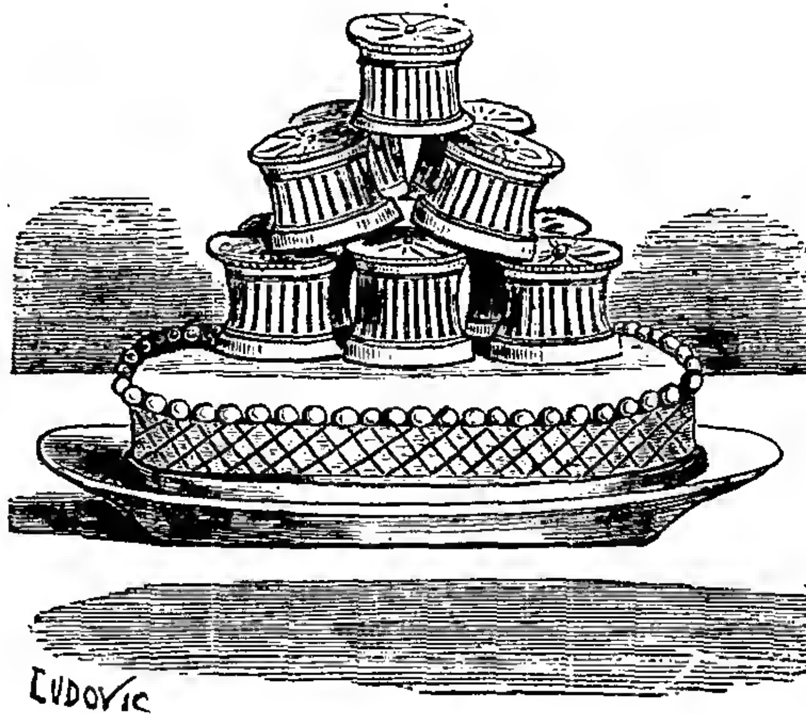
Pâte feuilletée. Voy. *Feuilletage*.

quand cette pâte est suffisamment amincie avec le rouleau, on la découpe, en lui donnant les formes qu'on veut, et on la fait frire. Elle peut être mangée froide.

Autre procédé : Après avoir battu quatre œufs dans deux cuillerées de crême, deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger, du sucre et 25 à 30 gr. de beurre et du sel, on ajoute de la farine en quantité suffisante pour former une pâte un peu ferme, et après l'avoir roulée deux fois pour l'amincir, on découpe et on fait frire.

La *pâte d'amandes* pour faire des potages à la minute et aussi des juleps se prépare ainsi :

« Mettre à tremper dans de l'eau chau-



Petits pâtés chauds en gradins.

de 500 gr. d'amandes douces ; en enlever la peau et les piler en y incorporant de temps en temps un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile. Etant bien pilées, y mêler 250 gr. de sucre en poudre et faire du tout une pâte.

« Pour s'en servir, en prendre un morceau de la grosseur d'un œuf, le délayer dans un litre et demi d'eau et passer à travers un linge. »

(Le baron Brisse.)

Pate a frire. On prépare cette pâte une heure avant de l'employer. Mettez dans une terrine cinq ou six cuillerées de farine, quelques pincées de sel, 25 gr. de beurre fondu dans un peu d'eau tiède, une petite cuillerée d'huile d'olives, un œuf entier et une cuillerée d'eau-de-vie ; délayez le tout avec de l'eau tiède de manière à former une bouillie filante assez épaisse, ajoutez deux blancs d'œufs battus en neige ; trempez dans cette pâte les divers objets, viandes ou légumes, qui doivent être frits. Voy. Friture.

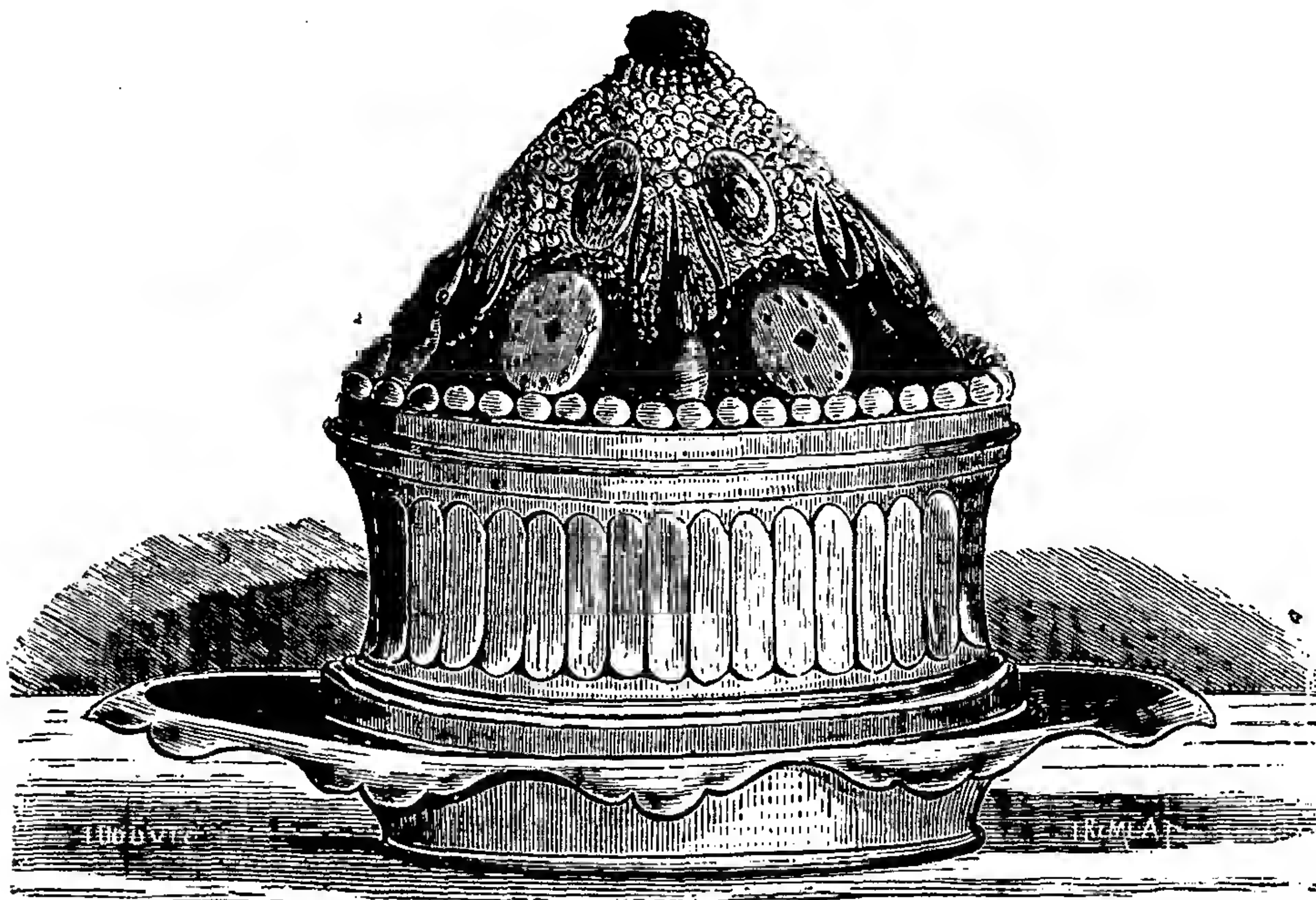
∘ Pate frite. On mêle ensemble 50 à 60 gr. de farine, un œuf, 30 gr. de beurre et autant de sucre ; on travaille la pâte sur la planche à pâtisserie ;

Pâté froid (*Relevé, entrée, rôt*). Placez un papier beurré sur une plaque de tôle et sur ce papier le moule à pâté, que vous beurrez légèrement à l'intérieur pour le garnir ensuite avec une pâte à dresser, abaissée en rond à l'épaisseur de 2 centim. et un peu plus

large que le moule. Quand celui-ci est parfaitement incrusté de pâte, garnissez d'abord le fond avec une couche de farce, puis disposez en les entremêlant, les viandes que vous avez préparées à l'avance, garnissez de farce les bords et les vides, terminez par une couche de farce que vous recouvrez de bardes de lard. Formez un bourrelet avec la pâte qui déborde autour du moule, et mouillez-en le pourtour, ainsi que le rebord extérieur du couvercle; placez le couvercle que vous soudez au bourrelet, ménagez au milieu du couvercle, à l'aide d'une carte roulée, une ouverture de la grandeur d'une pièce d'un franc pour favoriser l'évaporation, puis procédez à son ornement, dorez avec un jaune d'œuf délayé dans l'eau, faites cuire au four pendant au moins deux heures et laissez refroidir avant de retirer le pâté du moule qui est à charnière et en fer battu.

« Dresser les pâtés est à la fois une opération très-simple et très-complexe, très-difficile et très-aisée. Ces mots demandent une explication; la voici : Rien n'est plus facile en effet que de dresser nos pâtés usuels de boutique, qu'ils soient ovales ou ronds, de petite ou de moyenne dimension : mais aussi rien ne demande plus d'adresse et de soins que de bien dresser les grands pâtés de 190 à 244 millim. de hauteur, qui servent de grosses pièces de fond sur les tables opulentes.

« *Pâtés plats, comme pâtés de lièvre.* Toutefois les pâtés longs et plats, ou pâtés à la ménagère, tels que les pâtés ordinaires de lièvre, étant de tous les plus faciles à dresser, c'est par eux que je vais commencer les instructions de ce chapitre.



Pâté chaud à la financière.

« Après avoir préparé une pâte à dresser, ou plutôt une pâte brisée demi-feuilletée, à votre choix, vous prenez un tiers de la pâte, et l'étendez de manière à former une abaisse allongée pour foncer. Vous laissez tout autour de cette abaisse un excédant de largeur d'un doigt destiné à être replié plus tard. Vous étalez sur ce fond une couche de farce de porc, puis, sur cette première couche, des couches successives de la chair de lièvre, coupée en filets et mélangée avec du porc frais et

des lardons. Ce ragoût aux trois quarts cuit, est disposé de telle sorte qu'il présente une voûte allongée. Recouvrez le tout d'une barde de lard très-mince, ce qui se pratique à tous les pâtés gras et s'appelle *barder*. Cela fait, vous étalez une seconde abaisse un peu moins épaisse que la précédente, mais beaucoup plus longue, et surtout beaucoup plus large, puisqu'elle doit recouvrir la surface voûtée du pâté. Pour la poser délicatement, vous la soutenez vers son centre, transversalement sur le rouleau; vous appliquez l'une de ses extrémités sur l'un des bouts du pâté, puis soulevant légèrement le rouleau, vous étendez l'autre extrémité de la même manière.

« Cette première manœuvre achevée, appliquez la paume de la main sur l'abaisse de couverture, afin qu'elle prenne bien la forme du pâté; ensuite appuyez le bout des doigts tout autour du bord, au point où cette abaisse joint celle du fond pour les bien réunir. Retranchez ensuite avec un coupe-pâte uni, ou avec le couteau, l'excédant de l'abaisse de couverture, et relevez, d'autre part, l'excédant de l'abaisse de fond, de manière à lui faire présenter un gros cordon tout autour du bord. Si vous êtes jaloux d'offrir un ouvrage soigné, retranchez également les parties excédantes des deux abaisses, après avoir soudé celles-ci en humectant leurs bords, et découpez avec un coupe-pâte représentant un cordon élégamment tressé, une bande de pâte, que vous placerez ensuite sur les bords réunis de la couverture et du dessus du pâté. Cette même bande doit partir aux deux bouts et au milieu de chaque bord, et se rejoindre sur le sommet du pâté pour s'y nouer agréablement. Entre ces cordons ainsi placés transversalement doit se trouver, au niveau du nœud, une *cheminée*, c'est-à-dire un trou rond fait à la pâte pour donner de l'air au pâté pendant sa cuisson, et entouré d'une couronne de pâte, au milieu de laquelle on met une carte pliée en cylindre que l'on enlève à la sortie du four, et qu'on remplace soit par une gerbe de papier de couleur dentelé, soit par un bouchon de pâte d'un joli dessin dont vous devez avoir une petite provision. Ces bouchons bien dorés se font cuire sur une petite plaque dans un coin du four.

« Ces pâtés sans parois ont peu de grâce, mais ils sont adoptés pour recevoir les lièvres et les lapins : ils sont commodes, d'ailleurs, pour les parties de campagne, et plaisent beaucoup aux petits bourgeois, aux ménagères de village, qui non-seulement donnent cette forme aux pâtés de toutes sortes de viandes, mais encore aux pâtés de poires et de pommes à la bourbonnaise. Les pâtés froids de très-petite dimension, que l'on vend à Paris à très-bon compte, sont toujours ainsi dressés. Cette forme exigeant peu de pâte et peu de soins, permet le bon marché, que recherche avant tout une si nombreuse classe d'acheteurs. On les nomme aussi *pâtés en porte-manteau*.

« *Pâtés froids de boutique*. On coupe dans une pâte à dresser, moins beurrée qu'à l'ordinaire, les abaisses pour foncer un certain nombre de pâtés ovales ou ronds; on abaisse ensuite, à un peu moins de 27 millim. d'épaisseur, une masse de pâte à dresser ordinaire, et, dans la large abaisse qu'elle produit, on taille les *bandes* du tour, ou paroi des pâtés. La hauteur et la largeur de ces bandes sont assorties au diamètre de l'abaisse du fond. A moins que ces pâtés ne soient de grande dimension, ce qui arrive rarement, on beurre l'intérieur du moule à couronne, ordinairement cannelé, et on y applique la *bande*, après avoir taillé en biseau ses deux extrémités pour les réunir en les mouillant un peu avec un pinceau. La bande assez moulée, on l'enlève délicatement pour la coller de la même manière autour des bords du fond : ce qu'il faut entendre ainsi chaque fois qu'il s'agira de réunir deux morceaux de pâte.

« Le bord du fond doit toujours excéder le bord inférieur de la bande, et présenter une assez forte épaisseur lorsqu'il s'agit d'un fort pâté; mais il n'est pas bien d'y faire un pied, parce que ce genre de garniture noircit à la cuisson.

« On remplit à volonté le pâté avant de coller les parois, comme nous l'avons expliqué pour le pâté de lièvre, ou bien on le dresse entièrement étant vide; et pour l'enfourner, on le remplit de farine que l'on enlève après la cuisson. Cette farine s'améliore en se séchant, et conserve au pâté bien plus de

grâce que le ragoût, dont parfois le jus amollit la pâte; mais alors cette pâte offre un peu moins de saveur. Cependant il est indispensable d'employer ce procédé pour les tourtes de feuilletage, les vole-au-vent, les timbales et autres pâtisseries délicates, que la garniture déformerait complétement à la cuisson. D'ailleurs les pâtissiers-commerçants vendent souvent aux cuisinières ces objets vides, qu'elles remplissent ensuite du ragoût qui leur convient.

« *Remplissage des pâtés.* Quelques pâtissiers emploient au lieu de farine, du son, du linge, ou du papier. Cette première substance est indifférente; le papier serait indifférent aussi s'il ne risquait de laisser des vides, ou de former des plissements qui menacent de gâter la forme. Des morceaux de linge fin demi-usé ne présentent point ce désagrément, mais il faudrait que ces linges fussent toujours parfaitement propres, ce qui est bien un peu difficile dans une cuisine remplie d'aides et de marmitons. Pressé d'agir, on prend un linge un peu taché, puis un chiffon sali, puis ce qui se trouve sous la main, et l'on finit par imiter ces pâtissiers indignement malpropres, qui remplissent les tourtes et pâtés avec les plus sales torchons. L'odeur nauséabonde, le détestable goût de l'intérieur de ces objets les ont bientôt trahis. Alors non-seulement ils perdent leurs pratiques, mais ils éloignent les acheteurs des autres boutiques pâtissières, parce qu'on impute à tous les pâtissiers une si dégoûtante habitude. De peur donc que ses aides ne lui jouent un semblable tour, le lecteur prendra la résolution de *garnir de farine.*

« Le bord supérieur du tour (la paroi) reçoit le nom de *crête*, et présente pour l'ordinaire un peu d'évasement, surtout aux pâtés soignés. C'est en dedans de la crête que l'on place le *couvercle*, formé d'une abaisse de forme et de grandeur assorties au pâté. Le couvercle moulé pour les pâtés moyens, uni pour les pâtés communs, et décoré d'ornements moulés pour les pâtés élégants, se bombe toujours au milieu, cette disposition étant plus gracieuse. S'il se pose d'abord sur le ragoût, celui-ci a dû être placé de façon à présenter une surface bombée en ce point, et par conséquent le couvercle en prend la forme. Si, au contraire, la garniture est postiche, le couvercle a dû être bombé au centre à l'aide du bout du rouleau que l'on a bien appuyé sur lui, en le tenant renversé. Afin que cette forme convexe ne s'affaisse point à la cuisson, il faut mettre la farine comble, en manière de dôme.

« *Pâtés froids pour grosses pièces de fond.* Ces pièces-là sont infiniment plus difficiles à dresser que celles que nous venons de traiter, car il s'agit communément d'un fond de 16 centimètres de diamètre, d'une paroi de 22 à 24 centimètres de hauteur et de larges dessins moulés à part, ce qui du reste n'est pas le plus difficile, mais plus minutieux.

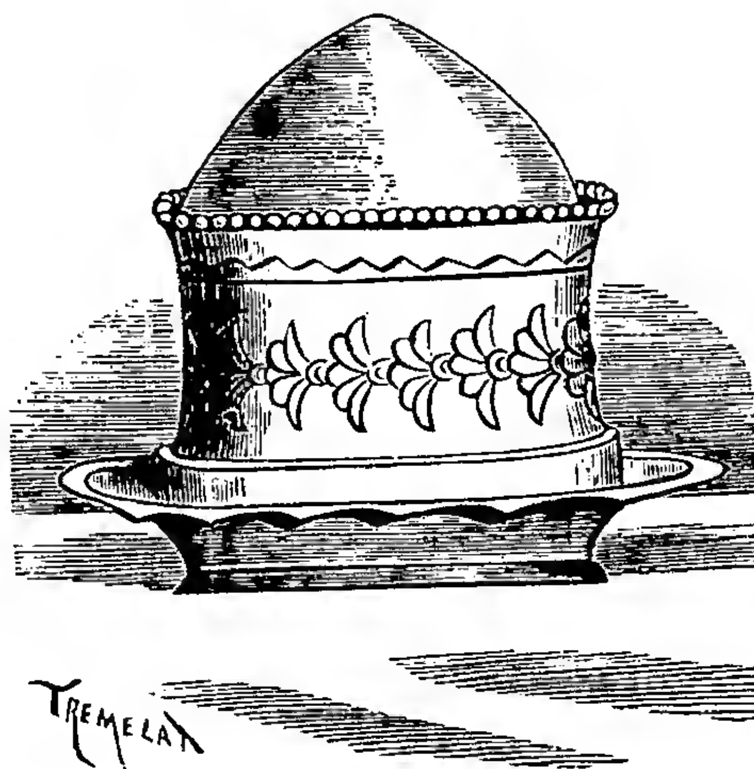
« Il y a deux moyens de dresser ces gros pâtés : le premier et le plus facile ressemble beaucoup à la méthode ordinaire, comme le prouve l'exemple suivant :

« *Premier exemple.* Préparez 6 litres de pâte à dresser à 2 kilogr. et demi (car la différence du *beurré* expliqué pour le feuilletage s'applique aussi à la pâte à dresser, ainsi qu'à diverses autres pâtes); enveloppez cette masse dans une serviette humide, et préparez le ragoût dont vous devez garnir le pâté : supposons que ce soit des perdrix aux truffes.

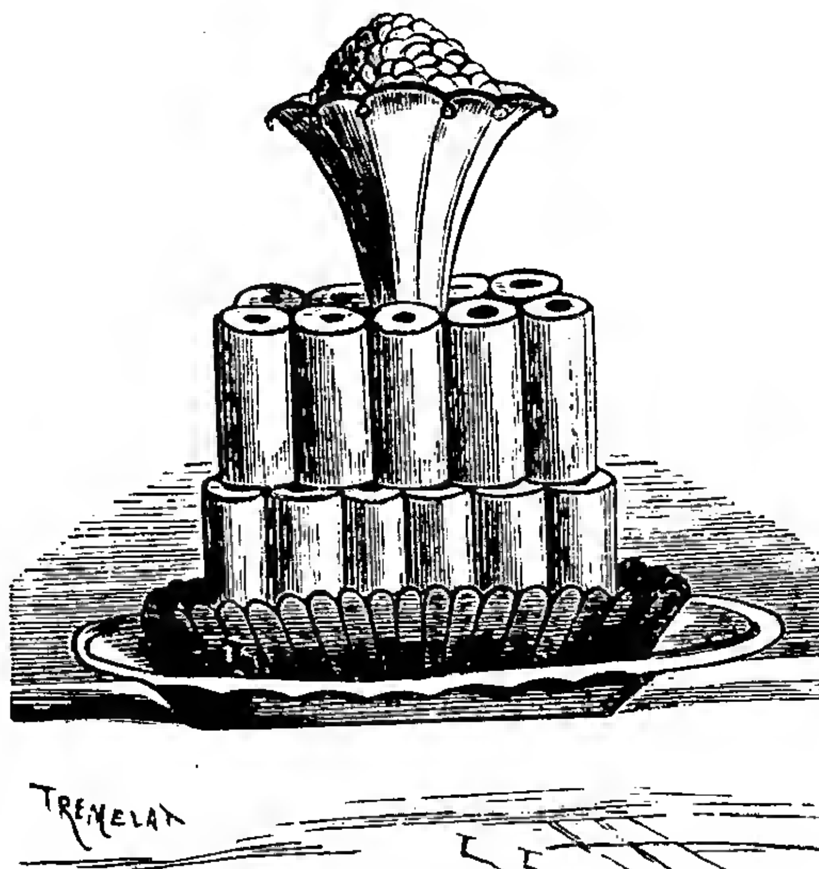
« Ce ragoût terminé, vous faites une masse ovale des trois quarts de la pâte, et vous en formez une bande de 22 centimètres sur une longueur de 76 centimètres. Vous la parez carrément en la coupant en ligne droite, et lui donnez de long 60 centimètres, et de large 24 centimètres. Vous ramassez les *parures* (rognures), vous les roulez (ce que plusieurs pâtissiers appellent *mouler*, mais nous ne nous servirons pas de ce terme, crainte de confusion avec le véritable sens de *mouler*), et vous en formez une abaisse de 27 millim. d'épaisseur, et de 19 centim. de diamètre. Cette abaisse circulaire, dont vous pressez l'épaisseur tout autour afin de renfler ses bords, est destinée à foncer. Vous placez ce fond sur une plaque légèrement beurrée seulement au centre, et vous la laissez là pour tailler les deux bouts de la bande en biseau un peu largement, puisqu'ils doivent se croiser de 54 millimètres.

« La bande ainsi taillée, vous la présentez autour du fond afin de voir si

elle s'y adapte exactement; vous l'enlevez, puis la collez cette fois autour de ce fond, après avoir réuni ses deux bouts, de manière à ce qu'elle présente une circonférence. Comme il importe de prendre toutes les précautions possibles pour consolider ce pâté, vous faites une petite bande roulée, large de 14 millim., et longue de 57 centim., pour la placer en dedans le long du joint du bord de la bande, et la soutenez en dehors tandis que vous l'appuyez en dedans.



Pâté froid de poularde.



Paupiettes de sôle.

« Il importe de tenir les doigts étendus en dressant, et d'avoir toujours les mains placées l'une près de l'autre en montant le pâté, afin de ne point plisser la pâte, et lui conserver une égale



1. CAPUCINE DES CANARIES.

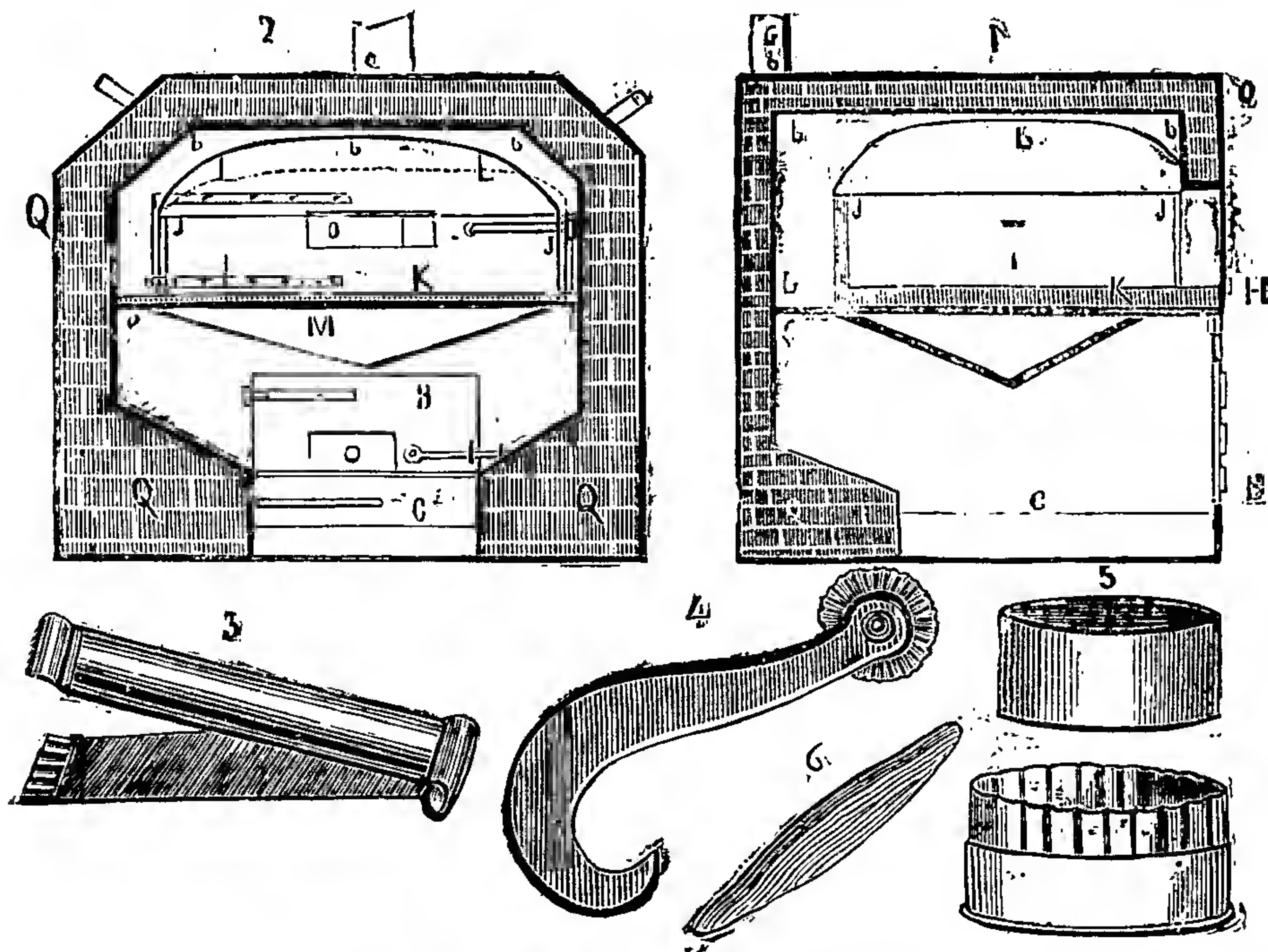
2. CAPUCINE LABIANUM.

3. CAPUCINES VARIÉES

épaisseur. Il faut encore, en soudant la paroi et le fond, serrer la pâte en ce point, de telle sorte que le rebord ou pied et que la partie de la paroi voisine de la soudure aient tous deux un évasement léger et gracieux.

« Ce plat de pâte ainsi formé, vous mettez dans le fond une couche de farce épaisse de 80 millim. sur laquelle vous placez des truffes coupées en dés, de manière à présenter une sorte de plateau noirci. Alors vous y déposez avec précaution trois perdrix, dont vous rapprochez les têtes. Il est bien même de les réunir par un collier de pâte non dorée, sur lequel vous auriez écrit en couleur quelque devise analogue à la réunion où se servirait le pâté. J'ai fait souvent ces surprises-là aux maîtres de maison qui s'en montraient extrêmement satisfaits. Quoi qu'il en soit, prenez bien garde de ne point déformer la pâte en plaçant les perdrix, et tâchez de loger leurs têtes sans effort dans la partie bombée du couvercle. Vous pourrez laisser sortir par la *cheminée* leurs becs réunis et gracieusement teints en rouge, quelle que soit l'espèce de perdrix. Vous placez d'ailleurs le couvercle comme à l'ordinaire, mais vous le soudez le plus solidement possible autour de la crête, ce qui se met quand on garnit de farine. Vous pincez le bord de cette partie, puis d'après les dessins que vous avez choisis, vous découpez des ornements avec les emporte-pièces convenables, et vous soudez ces ornements sur le couvercle, sur les parois du pâté.

« La cuisson d'une telle pièce nécessite des mesures qu'ignorent ceux qui font uniquement des pâtés de boutique. D'abord, pour soutenir la crête, qui est fort saillante, il faut l'entourer d'une bande de papier large de 27 millim. et légèrement beurrée : on la maintient en place en la recouvrant d'une bande semblable bien imbibée de dorure, ou seulement de blanc d'œuf. Alors vous enfournez au four gai, et dix minutes après, sitôt que le pâté a pris couleur, vous le défournez et l'entourez d'une large bande de papier très-fort ou de carton, de longueur convenable, et que



INSTRUMENTS DE PATISSERIE

1 et 2. Coupe et plan du four. — 3. Pince. — 4. Roulette. — 5. Coupe-pâte. — 6. Rouleau.

vous maintenez en cercle autour du pâté, à l'aide de cordons fixés aux deux bouts. On doit cette amélioration à Carême. Vous remettez après cela votre pâté au four, et ne l'y laissez que le temps nécessaire pour que le dessus soit animé d'un beau coloris blond. Le tirant alors à la bouche du four, vous le recouvrez de quatre feuilles de papier mises les unes sur les autres, et maintenues par une brochette ou un petit hâtelet ou brochette, que vous fixez dans la cheminée du pâté, afin que le papier ne se dérange pas.

« Après quatre heures de cuisson, défournez et ôtez l'entourage; puis vous versez dans le pâté la sauce convenable ou quatre verres de bon consommé clarifié; vous entourez ensuite la cheminée d'un ornement assorti, ou bien vous la bouchez tout simplement avec un peu de pâte que vous avez mise cuire à côté à cet effet.

« *Deuxième exemple.* Voilà bien des précautions, et avec tous ces soins-là, voici plus de difficultés encore; mais aussi il n'appartient qu'aux très-habiles pâtissiers de dresser ainsi un gros pâté tout d'une pièce : supposons qu'il soit garni d'une pintade désossée en galantine, avec farce de noix de veau et de jambon.

« Ayez 6 litres de pâte à dresser, humectée à la serviette, retranchez-en un quart pour faire le couvercle; roulez le reste, et l'aplatissez en abaisse ronde de 27 millim. d'épaisseur. Imprimez avec le bout des doigts sur le milieu de cette abaisse, un cercle qui entoure un morceau circulaire de 16 centimètres de diamètre. Relevez ensuite tout autour de ce rond, la pâte qui l'entoure en la soutenant entre les mains rapprochées, les pouces en dehors, et les autres doigts en dedans. C'est la bande qu'il s'agit de dresser au-dessus du fond auquel elle tient, qu'il s'agit de monter à 16 ou 24 centim. de hauteur, en relevant le bord, et en la foulant par la pression des doigts sur elle-même. Parvenu au sommet, vous évasez la pâte, et la parez pour faire la crête du pâté.

« Pendant que vous avez dressé, votre pintade a été désossée, cuite, et la farce a été préparée. Alors vous mettez dans le pâté le tiers de la farce, c'est-à-dire 500gr. à peu près; vous l'égalisez en couche égale, vous appliquez dessus une tranche de veau bien mince, blanchie à l'eau bouillante, semée de fines herbes et de champignons hachés, en rapprochant si bien ses parties qu'elle remplisse exactement le diamètre du pâté sans nul écartement, sans jointures visibles. Sur cette tranche, placez la pintade, l'estomac en dessus, masquez-la du reste avec la farce, que vous couvrirez du hachis semé sur la tranche de veau ; bardez et terminez comme pour le pâté précédent. Le couvercle aura 30 centim. de diamètre et 7 millim. d'épaisseur. Après la cuisson, il doit être exactement fermé. » (*Encyclopédie Roret.*)

Pâté d'alouettes ou *mauviettes.* Après avoir flambé et épluché vos oiseaux, après les avoir fendus par le dos et vidés, vous les remplissez d'une farce faite de leurs intestins hachés et pilés avec du lard râpé et des fines herbes. Choisissez une terrine ou dressez une pâte dans un moule et garnissez le fond de bardes de lard, rangez par dessus vos alouettes, en les assaisonnant couche par couche de fines épices ; couvrez la dernière couche de quelques feuilles de laurier, et de beurre, adaptez le couvercle, faites cuire au four pendant deux heures et demie environ.

Pâté de bécasses. « Voici la recette demandée du *pâté de bécasses.* Elle est extraite des 366 *menus.*

« Désosser les bécasses et faire une suffisante quantité de farce bien fine, composée de lard, de chair de veau, des intérieurs des bécasses et d'épluchures de truffes, le tout convenablement assaisonné ; farcir les bécasses de cette farce et leur redonner leur forme première ; foncer un moule, garnir le fond avec une couche de farce, en y mêlant des lames de truffes; poser les bécasses sur ce lit, les saupoudrer de sel et de poivre; garnir les interstices de farce et de lames de truffes et couvrir d'une couche de farce semblable à celle du dessous. Il ne reste plus alors qu'à fermer le pâté, à le cuire, et, après cuisson, à couler dans l'intérieur, par un trou laissé au couvercle, un bon jus de viande devant former glace. »

(Le baron BRISSE).

Pâté de bécassine. La préparation ne

diffère de celle du pâté de perdreaux que parce qu'il faut hacher et piler avec la farce les intestins de la bécassine.

Pâté de jambon. Le jambon seul ne donnerait pas un bon pâté ; on doit y mêler du veau et du lard. C'est ordinairement la rouelle qu'on choisit. On prend du jambon cuit à l'avance par morceaux, et une même quantité de viande de veau crue; on hache l'un et l'autre ensemble, on y ajoute du lard, on hache encore, ensuite on pile en ajoutant un demi-verre d'eau, deux ou trois œufs entiers, et quelques épices pour assaisonnement. Point de sel. On obtient ainsi une chair à pâté ou farce destinée à garnir les viandes contenues dans la croûte. Il faut que ces viandes soient parfaitement tendres. C'est pour cela qu'on les bat fortement au moment de s'en servir et qu'on retranche les peaux et les nerfs. On coupe le jambon cuit en morceaux carrés, à peu près d'égale grandeur ; on prépare le veau avec les mêmes soins ; on pique les tranches de gros lardons et on assaisonne de poivre, de persil, d'échalottes, de laurier, de thym hachés très-finement; on ajoute quelques couennes de lard, qu'on intercale, dans le moule, entre les couches de farce et les couches de jambon et de veau, jusqu'à ce que le pâté soit rempli. On laisse cuire pendant deux heures et demie. Quand il est cuit on y verse un peu de bonne eau-de-vie et on remplit les vides avec du saindoux.

On peut remplacer la viande de veau par de la chair de volaille.

Pâté de lièvre. On se sert, soit d'une terrine, soit d'une croûte mise en moule et composée d'une pâte à dresser. Après avoir dépouillé et vidé le lièvre, on le coupe en deux; on désosse la partie de derrière, on enlève la pellicule qui recouvre les cuisses, et les filets, on pique de lardons, on assaisonne de sel, de poivre, de persil, d'échalottes, de thym et de laurier hachés ensemble ; on désosse la partie de devant, que l'on hache avec le foie et le sang du lièvre et de la chair maigre de veau. On y ajoute des morceaux de gras de lard et on hache encore, en saupoudrant de sel, de poivre, de muscade râpée et d'une pincée de laurier. On pile le tout avec quelques œufs, et on garnit le fond du pâté dans le moule ou de la terrine avec cette farce dans laquelle on a semé quelques fins lardons taillés en dés ; on met un peu de cette farce dans le lièvre, et après l'avoir enveloppé comme une galantine, on le place au milieu du pâté, et on le recouvre d'une couche de farce pardessus laquelle on dispose des bardes de lard. On met le couvercle. On fait cuire pendant deux ou trois heures, suivant la grosseur du pâté.

Pâté de perdreaux. « La recette suivante est magistrale.

« Désosser tout d'abord les perdreaux et faire une farce ainsi composée :

« Une partie de chair de veau ou de porc.

« Deux parties et demie de lard.

« Quatre jaunes d'œuf, par 500 gr. de chair de veau ou de porc.

« 7 gr. et demi de *sel-épice*, également par 500 gr. de chair.

« Ajouter des fines herbes, des épluchures de truffes, ou, à défaut, de l'échalotte hachée, et piler parfaitement le tout.

« Peser les perdreaux désossés, les étaler sur la table et les assaisonner de *sel-épice* à raison de 7 gr. et demi par 500 gr.

« Disposer dans l'intérieur de chaque perdreau des filets de maigre de jambon cuit, des filets de lard, enfin des filets de truffes ; recouvrir tous ces filets avec de la farce, et redonner, le plus possible, aux perdreaux leur forme première.

« Foncer un moule avec de la pâté à mouler; étendre au fond de ce moule de la farce, et en couvrir les parois jusqu'à 2 ou 3 cent. du bord; coucher les perdreaux sur la farce, garnir les interstices de jambon coupé en dés, de truffes et de farce, recouvrir avec le reste de la farce; poser là-dessus une belle barde de lard, et terminer le pâté suivant l'usage.

« Quand, après cuisson, le pâté est retiré du four, y introduire, par la cheminée, du jus bien réduit fait avec d'excellent bouillon et les carcasses des perdreaux. »

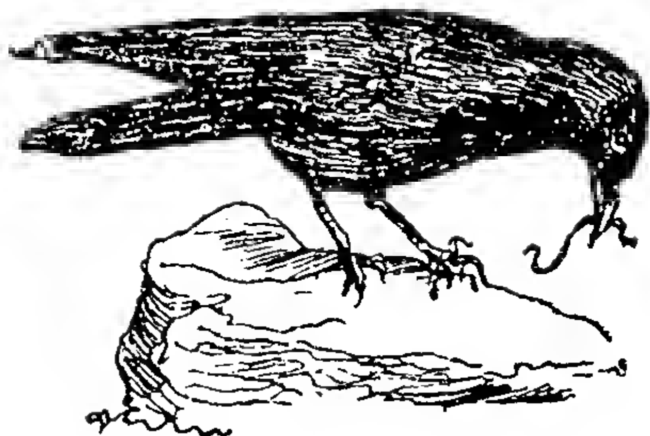
(Le baron BRISSE).

Autre. Après avoir désossé les perdreaux, en leur coupant la peau sur toute la longueur du dos, piquez l'esto-

mac de lardons, assaisonnez de fines épices ; hachez du veau, ajoutez-y du lard, hachez encore, assaisonnez cette farce de sel, poivre, thym, laurier en poudre, pilez-la ensuite en y mêlant quelques œufs et un peu d'eau. Introduisez un peu de farce dans vos perdreaux ; garnissez-en le fond de votre pâté, croûte ou terrine, placez au milieu vos perdreaux et entourez de minces lardons, recouverts d'une couche de farce.

Quand le pâté est cuit, on peut y verser par le trou du couvercle, un coulis préparé avec les os et les débris du perdreau qu'on aura concassés, et fait bouillir dans du jus assaisonné de thym, de laurier, de poivre et de lard.

Pour truffer les pâtés de perdreaux, il suffit de hacher finement une certaine quantité de truffes cuites que l'on pile



Corbine.

avec la farce ; on en conserve quelques-unes entières pour en garnir l'intérieur du perdreau, ou les disperser autour avec quelques lardons.

Pâté de foies gras de Strasbourg. « Prenez deux foies gras blancs et bien frais ; coupez-les en deux ; parez-les et piquez-les avec des morceaux de truffes en forme de dés allongés ; mettez-les ensuite dans une casserole avec 750 gr. de truffes, que vous avez préparées pour la garniture de votre pâté ; assaisonnez le tout avec du sel, du poivre, ajoutez quatre clous de girofle, et tenez le tout couvert ; d'un autre côté, hachez ensemble et pilez au mortier 1/2 kilog. de gras de lard et autant de chair de foie ; assaisonnez avec sel, poivre, girofle, et passez au tamis ; mettez cette farce de côté et préparez-en une autre de la façon suivante : hachez menu deux belles truffes et 250 gr. de jambon bien cuit ; ajoutez-y un petit verre de vieux rhum de la Jamaïque, passez au tamis et mélangez cette farce à la première avec les parures des foies que vous aurez passées sur un feu doux avec un peu de beurre fin et des fines herbes ; donnez à votre farce l'assaisonnement de haut goût, et lorsqu'elle est ainsi préparée, vous en garnissez le tour et le fond d'un moule façon de Strasbourg, foncé de pâte d'une couche assez épaisse ; mettez-y alors des morceaux de foies et de truffes ; recouvrez-les avec une bonne couche de farce, sur laquelle vous posez les deux autres morceaux de foie et les truffes, puis le restant de la farce, de manière que le



Pangolin.

pâté prenne la forme d'un dôme ; mettez sur le tout des bandes de lard, et posez le couvercle. La pâte à foncer les pâtés pour foies gras se prépare de la façon suivante : mélangez ensemble 250 gr. de beurre et 1/2 kilogr. de farine tamisée, étalez le tout, faites un trou au milieu, dans lequel vous mettez deux verres d'eau et du sel, puis rassemblez le tout pour en faire une pâte ; laissez reposer cette pâte pendant une heure ou deux, et alors vous pourrez vous en servir pour foncer votre moule ; donnez deux heures de cuisson au four modéré.

Pâté de foies de canard, façon Rodez. « Mettez dans une casserole pleine d'eau froide, sur un feu doux, quatre ou cinq foies de canards, donnez un

seul bouillon; retirez alors vos foies, que vous jetez dans l'eau fraîche; laissez refroidir, égouttez sur un linge, enlevez la place de l'amer.

« Préparez une farce avec 500 gr. de foie de veau très-blond et 400 gr. de graisse coupée en dés que vous mettez dans une casserole sur un feu doux, et faites fondre; quand elle sera fondue, ajoutez-y le foie de veau coupé en dés; les parures et les parties inférieures des foies de canards, ajoutez aussi truffes, champignons, échalottes, persil haché fin, sel, poivre, épices et un peu de laurier en poudre; donnez cinq ou six minutes de cuisson à grand feu en remuant le mélange et retirez du feu, pilez cette farce dans un mortier en y ajoutant 4 jaunes d'œufs crus. Prenez 700 gr. de grosses truffes du Périgord, vous les pelez et les taillez en filets pareils à des lardons ordinaires, introduisez-les dans les foies au moyen d'une petite cheville en bois pointue avec laquelle vous faites des trous, assaisonnez les foies et le reste des truffes avec sel, poivre, laurier en poudre, épices, dressez alors la pâte comme à l'article précédent, garnissez le tout de bandes de lard, étalez au fond du pâté une couche de farce de 6 cent. d'épaisseur, puis une couche de morceaux de foie et de truffes, mettez une nouvelle couche de farce, puis une autre couche de morceaux de foies et de truffes, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il soit plein, finissez de remplir avec 250 gr. de beurre, bien travaillé sur la table, posez des bandes de lard et deux feuilles de laurier dessus, mettez au four gai; donnez trois heures de cuisson. » (Pierre QUENTIN).



Pavot.

Pâté de Saumon. « Par le saint temps de Carême que voici, une recette pour le pâté de saumon peut être utilisée.

« Piler et passer 500 gr. de chair, soit de brochet, de merlan ou de congre. Placer dans un mortier 3 hect. de beurre fin et 100 gr. de panade très-ferme assaisonnée de poivre et de sel; les amalgamer, y incorporer ensuite la

chair de poisson en y mêlant successivement un œuf entier et trois jaunes et pocher un peu de cette farce pour s'assurer qu'elle est d'un bon sel et qu'elle a du corps.

« La farce étant faite, couper 1 kilog. de saumon en morceaux de deux doigts d'épaisseur et foncer un moule à 4 hect. de beurre par 500 gr. de farine.

« Garnir le fond d'un doigt de farce et coucher dessus des morceaux de saumon : les recouvrir d'un lit de farce, remettre des morceaux de saumon et ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit rempli jusqu'à deux doigts de sa hauteur. Couvrir d'une abaisse de pâte en la soudant bien à la muraille, puis poser dessus un faux couvercle en feuilletage en ménageant sur le milieu un trou de la grandeur d'une pièce de 1 fr. Une heure et demie suffit à la cuisson. Des truffes font au mieux dans le pâté de saumon. » (Le baron BRISSE).

Pâté de ménage. Coupez un carré de veau en morceaux que vous faites revenir au beurre dans une casserole, assaisonnez de sel, poivre, carottes et oignons coupés en tranches, ajoutez une feuille de laurier, un peu de thym, quelques couennes de lard. Mouillez avec quelques cuillerées de bouillon. Garnissez un plat creux avec de la pâte, placez-y les morceaux de veau, recouverts de bardes de lard; étendez une nappe de pâte par dessus faites cuire au four, une heure ou deux suivant l'importance de la pièce.

Les pâtés de ménage se mangent aussi bien froids que chauds, et l'on peut employer toute espèce de viande pour leur préparation. On en fait avec du bœuf, du mouton, du porc frais, des pigeons, de la volaille, principalement du dinde et de l'oie. Il faut une heure pour cuire un pâté d'oie qui se fait dans une casserole avec du bouillon, du poivre, du sel, quelques oignons, et un bouquet de thym, de laurier et de persil. Liez ce ragoût avec du beurre et de la farine, versez dans une terrine garnie de pâte à dresser, couvrez avec un couvercle de pâte et mettez au four.

PATÉ CHAUD. Garnissez le moule avec de la pâte à dresser que vous arrangez au fond et autour, après l'avoir abaissée ou amincie, à l'aide du rouleau, à l'épaisseur d'une pièce de 5 fr. Remplissez ensuite le moule de son ou de farine, recouvrez-le d'un couvercle de la même pâte enjolivé à votre idée, et mettez au four. La pâte est cuite en trois quarts d'heure au plus. Videz le son ou la farine, retirez le moule et garnissez la croûte, soit en ragoût, soit en hachis de viande ou en poisson.

Pâté chaud à la ciboulette. « *Le Pâte chaud à la ciboulette*, excellent mets de l'ancienne cuisine est garni d'une farce à la ciboulette qui se prépare ainsi :

« Prendre 125 gr. de rouelle de veau, même quantité de noix de bœuf et 500 gr. de graisse de rognons de bœuf. Hacher le tout très-menu et l'assaisonner de sel, poivre et quatre épices. Quand l'amalgame est bien complet y ajouter l'un après l'autre 2 œufs entier, tout en continuant de hacher; mouiller ensuite avec quelques gouttes d'eau et en hachant toujours, continuer à mouiller petit à petit le hachis, jusqu'à ce qu'il soit arrivé à consistance de farce; ajouter alors du persil et de la ciboule hachés très-menu, et les bien mélanger; la farce est alors bonne à employer. » (Le baron BRISSE).

Pâté chaud de rognon de bœuf. « J'ai déniché, dans un dispensaire imprimé en 1735, le mode d'emploi d'un rognon de bœuf en *pâté chaud;* d'aucuns me sauront gré de la leur indiquer.

« Tout d'abord, dresser une croûte de 4 à 5 cent. de hauteur; ensuite hacher menu, lard, chair de veau et graisse de bœuf en égales quantités; assaisonner le hachis de persil, ciboules, sel et épices; puis y incorporer un beau rognon de bœuf haché, et après le détendre avec un peu de coulis et du jus de citron. La farce étant ainsi rendue mollette, en remplir la croûte; semer dessus de la ciboule hachée et poser le couvercle.

« Ce pâté se cuit au four; le temps nécessaire est une heure et demie. Après cuisson, le dégraisser, remplir le vide avec du coulis rehaussé de jus de citron et servir chaudement. »

(Le baron BRISSE).

Pâté chaud de godiveau. « Prenez de la pâte à dresser; faites-en deux abaisses, dont celle de dessous plus épaisse et un peu plus large que l'autre; couvrez la première d'une bonne couche de farce à godiveau, et garnissez-la comme la *tourte de godiveau*; dressez et façonnez votre pâté suivant les procédés indi-

qués à l'article *Pâté à la ciboulette;* donnez-lui un peu plus de hauteur, et finissez de même.

Pâtés chauds en gras de toutes sortes. « Faites une *pâte brisée;* laissez-la reposer une heure; moulez-la ensuite avec vos mains; prenez-en les deux tiers, que vous arrondissez et que vous abaissez ensuite avec un rouleau; mettez votre pâte sur un papier fort et beurré; relevez-la par les bords en la pinçant jusqu'à la hauteur de 15 centitres; ayez soin que le fond de votre pâte ne soit pas plus grand que le fond du plat sur lequel vous devez le servir; garnissez-en le fond d'une couche de farce à godiveau, et mettez dessus la viande qui vous sert à faire le pâté, et qui doit être hâchée avec du persil, du sel, du poivre, de la muscade et un peu d'oignon. Les viandes que l'on emploie sont ordinairement les poulardes, les poulets, les faisans, les perdrix, les bécasses, etc.; si vous les laissez entiers, faites-les refaire sur le feu. On peut aussi les désosser et les farcir d'un godiveau. Assaisonnez de sel, gros poivre; remplissez les vides avec du hachis, et couvrez de beurre; faites un couvercle avec la même pâte, et posez-le sur votre pâté; soudez, façonnez et dorez comme le *paté à la ciboulette* (voyez cet article); ménagez une petite ouverture au milieu du couvercle pour laisser échapper la vapeur qui se dégagera pendant la cuisson; dorez et mettez au four chaud. Quand votre pâte sera de belle couleur, versez par le trou du couvercle telle sauce ou ragoût que vous voudrez, et servez.

« Les pâtés de tendons de veau, de côtelettes de mouton, ou noix de veau, de filets de mouton et de culotte de bœuf, se font tous de la même façon, en mettant un peu de farce dans le fond du pâté. Le temps de la cuisson se mesure sur le degré de chaleur du four; s'il est très-chaud, vous donnez à votre pâté une heure et demie de cuisson; à une chaleur modérée, deux heures suffisent.

« Pour les pâtés de lapin, choisissez de préférence un lapin de garenne; dépouillez-le, faites-le revenir dans une casserole avec un peu de beurre; coupez-le ensuite par morceaux; désossez-le ; faites-le cuire dans une casserole avec de bon bouillon; assaisonnez avec sel, poivre, fines herbes hachées et quelques morceaux de truffes: hachez-en le foie et ajoutez-le au ragoût; retirez au milieu de la cuisson; mettez vos morceaux de lapin dans votre pâté sur un lit de chair à saucisses; recouvrez; mettez au four, et finissez selon la règle. Faites de même les pâtés de lièvre.

Pâtés à la financière. « Faites dégorger à l'eau tiède, pendant vingt minutes, des crêtes et des rognons de coq; faites blanchir vos rognons et égouttez-les; enveloppez les crêtes dans un linge; trempez-les dans de l'eau chaude et épluchez-les; jetez-les ensuite dans de l'eau fraîche; quand elles sont blanches, retirez-les et faites-les égoutter. Mettez dans une casserole 750 grammes de graisse de rognons de bœuf, coupée par petits morceaux; ajoutez-y des carottes, des oignons, quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, du persil, du thim et des ciboules. Quand cette sauce sera bientôt cuite, ajoutez-y peu à peu une petite cuillerée à café de farine, un peu de sel; mouillez avec de l'eau; faites cuire vos crêtes de coq dans cette sauce, et quand elles seront cuites, égouttez-les. Dressez votre pâté (voyez l'article *Pâtés chauds en gras de toutes sortes*); mettez dedans les crêtes et les rognons, avec champignons ou truffes, selon votre goût; faites cuire; quand la cuisson sera faite, versez dans le pâté une *sauce à l'espagnole* (voyez ce mot), avec une liaison de deux jaunes d'œufs et du persil haché très-fin, et servez chaud.

Petits pâtés russes ou *pérodits.* « Prenez du bœuf bouilli; parez-le de la graisse qu'il peut contenir; coupez-le en forme de petits dés; faites-le mijoter pendant quelques minutes dans une sauce peu abondante, composée de vinaigre et de beaucoup de poivre blanc, moulu grossièrement. Prenez alors des moules à tartelettes, que vous foncez avec du feuilletage à six tours; garnissez-les avec votre bœuf et sa sauce; mettez sur vos tartelettes un couvercle en feuilletage, soudez-en les bords avec ceux du pâtés; ménagez une cheminée pour le passage de la vapeur pendant la cuisson; dorez; faites cuire au four chaud; retirez du moule aussitôt après la cuisson, et servez sans perdre une minute.

Pâté en timbale. « Faites une abaisse de *pâte brisée;* donnez-lui 7 millimètres

d'épaisseur environ ; servez-vous-en pour garnir le tour et le fond d'une casserole; mettez sur cette abaisse le ragoût maigre ou gras que vous voudrez, pourvu qu'il soit froid, et que la sauce en soit réduite; couvrez votre casserole d'une autre abaisse de la même épaisseur que la première; soudez et pincez les bords des deux abaisses pour les joindre l'une à l'autre; faites cuire au four, ou enterrez votre casserole dans des cendres rouges, avec du feu sur le couvercle; la cuisson faite, renversez votre casserole sens dessus dessous dans le plat que vous devez servir; pratiquez au milieu de votre pâté une petite ouverture par laquelle vous versez dedans une sauce appropriée au ragoût que vous y aurez mis et servez. »

(Pierre QUENTIN).

Pâté chaud de carpe et d'anguille. « Dressez votre pâte comme il est indiqué à l'article *Pâtés chauds en gras de toutes sortes*; garnissez-le avec une farce de laitances hachées bien menu et bien assaisonnées; sur cette farce, disposez vos blancs de carpe et vos tronçons d'anguilles que vous aurez fait cuire avec du beurre, du vin blanc, un peu d'oignon, du persil finement haché, du sel, du laurier, du thym, un clou de girofle; remplissez les vides de votre pâté avec des quenelles de carpes maniées de farine; couvrez votre pâté et faites-le cuire suivant la règle. Quand il sera cuit, levez le couvercle, versez dedans un ragoût fait de laitances hachées avec du persil et des truffes, garnissez d'écrevisses et de goujons frits, et servez.

« Faites de la même manière le pâté chaud de brochet.

Pâté chaud de saumon. « Dressez votre pâté de la même manière que pour le *pâté chaud de carpe et d'anguille* (voyez cet article); foncez-le de farce maigre, sur laquelle vous rangez des tranches de saumon bien frais, lardées avec des anchois, et que vous aurez passées au beurre, avec du persil finement haché, des fines herbes, du sel, du poivre et de la muscade. Lorsque les tranches de saumon sont rangées sur la farce, arrosez-les avec le reste de la sauce, couvrez votre pâté et faites-le cuire selon la règle ; mettez dans une casserole du persil haché avec un peu de courtbouillon; faites bouillir une minute, ajoutez 30 grammes de beurre manié de farine, et remuez jusqu'à ce que la sauce soit bien liée; quand votre pâté sera cuit, enlevez le couvercle, versez dedans la sauce que je viens de vous indiquer; remettez le couvercle sur le pâté et servez chaud.

Autres pâtés chauds au maigre. « Dressez votre pâte comme pour le *pâté chaud de carpe et d'anguille* (voyez cet article); si vous voulez le garnir de morue ou de cabillaud, enlevez les filets de ces poissons; faites-les cuire dans l'eau ; égouttez-les et faites-les mijoter dans 50 gr. de beurre, avec un peu de farine, du persil et des truffes hachés, du poivre et un peu de muscade; foncez votre pâté d'une couche de farce de laitance de carpe; rangez dessus vos filets de morue; versez dessus la sauce dans laquelle ils ont cuits, et finissez comme pour le *pâté chaud de saumon* (voyez cet article). Lorsque votre pâté sera cuit, enlevez le couvercle, ouvrez-le, et versez dedans un ragoût quelconque, à la condition qu'il convienne à la garniture de votre pâté.

« Lorsque vous voulez garnir votre pâté avec des rougets, il faut les écailler, enlever les têtes, les cuire dans une sauce comme celle que je viens d'indiquer pour la morue; y ajouter du sel, et finir suivant la recette indiquée ci-dessus.

« Les soles conviennent parfaitement pour les pâtés maigres; après avoir écaillé ce poisson, on en tire les filets, on les fait revenir dans un peu de beurre, on les fait ensuite mariner dans de l'huile avec des fines herbes, et on termine selon les procédés indiqués pour le pâté à la morue dans le commencement de cet article. En résumé, tous les poissons de mer peuvent s'accommoder suivant cette manière. La perche et la lotte se mettent tout entières.

« Quant à la cuisson, une heure et demie suffira pour tous ces pâtés; ils se servent avec telle sauce ou tel ragoût que l'on juge à propos, ou avec un coulis d'écrevisses. » (Pierre QUENTIN).

PETITS PATÉS (*Hors d'œuvre*). On découpe un certain nombre de rondelles dans de la pâte feuilletée; on en prend la moitié, on les place sur une plaque de tôle, on les garnit d'un peu de farce de viande ou de poisson bien cuite, qu'on couvre avec les autres rondelles,

en mouillant le tour de la pâte pour que la rondelle du fond puisse adhérer à celle du dessus. On dore on met au four. On sert chaud.

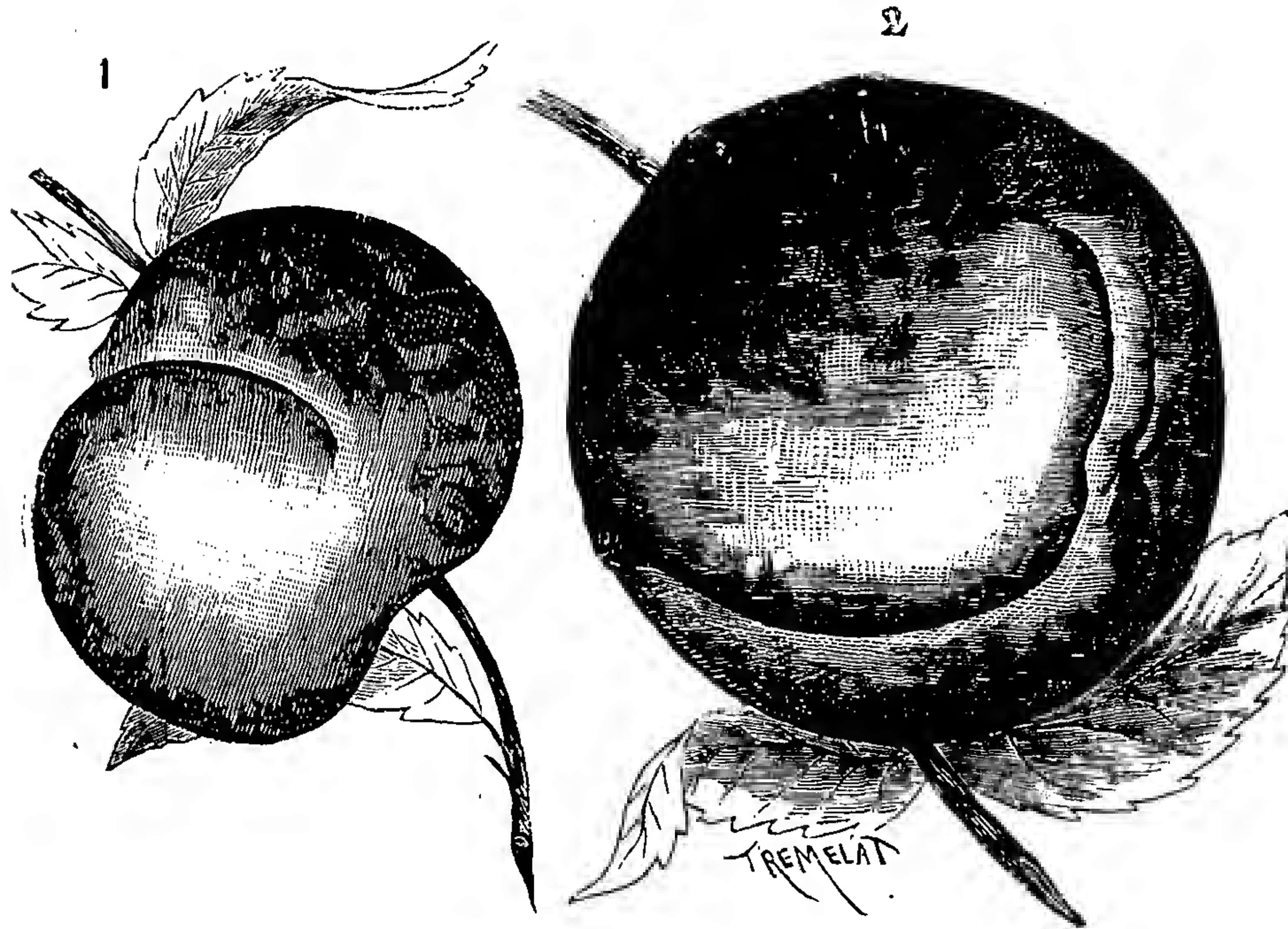
Petits pâtés au jus. Prenez soit une pâte brisée, soit une pâte à feuilletage, amincissez-la, garnissez-en un certain nombre de petits moules que vous aurez d'abord beurrés; remplissez aux trois quarts chacun de ces moules de godiveau aux fines herbes, couvrez d'un couvercle de pâte qui adhère, à l'aide des doigts légèrement mouillés, à la pâte qui contient le godiveau. Mettez au four; lorsque le godiveau est cuit et suffisamment gonflé, retirez. Hâchez en petits dés, mettez-le un instant sur le feu dans une sauce brune avec du jus de citron, versez dans les petits pâtés, replacez le couvercle, servez chaud. Le godiveau peut se remplacer par un ragoût quelconque.

Petits pâtés à la reine. On les désigne sous le nom de *petites bouchées.* Ils sont faits avec de la pâte à feuilletage coupée en rondelles moins grandes qu'une pièce de 5 francs. Un de ces ronds constitue le fond du pâté, l'autre le couvercle. L'intérieur est garni d'un ragoût de blancs de volaille finement hâchés et mélangés avec une sauce à la Béchamel.

Petits pâtés au jus dans des moules. « On peut encore préparer les petits pâtés au jus de la manière suivante: Prenez des moules à petits pâtés au jus; ils sont cannelés, peu élevés et évasés; foncez-les avec de la pâte à feuilletage à six tours de 5 millim. au plus d'épaisseur; garnissez-les selon votre goût: faites-leur un couvercle de feuilletage également; soudez-le par les bords avec les bords des petits pâtés; dorez légèrement et faites cuire au four chaud.

On peut faire cuire ces petits pâtés et ne les garnir que lorsqu'on les sort du four; cela dépend d'ailleurs de la garniture qu'on leur destine.

Petits pâtés de volaille. « Hâchez ensemble des blancs de volaille, un peu de porc frais dans le jambon, du sel, du poivre, et un oignon de moyenne gros-



PÊCHES
1. Pêche d'Oignies. — 2. Grosse mignonne.

seur; faites revenir votre farce dans une casserole avec un peu de bon beurre; divisez-la ensuite en autant de portions que vous voulez faire de petits pâtés; mettez ensuite chacune de ces portions entre deux petites abaisses de pâte feuilletée; soudez ces abaisses par leurs rebords en les pressant l'une contre l'autre; dorez-les; faites-les cuire au four chaud; quand vos petits pâtés sont cuits, levez-en le dessus; versez dedans un peu de jus de volaille ou de l'une des sauces indiquées dans cet ouvrage, et servez. »

Petits pâtés à l'italienne. « Coupez par tranches très-minces des foies gras d'oie ou de canard; assaisonnez-les de sel, poivre, persil et truffes hachées; faites mariner le tout une demi-heure sur un feu doux dans du beurre très-frais; mettez ensuite le mélange par petites portions entre deux abaisses de pâte brisée (voyez cet article); soudez ces abaisses par leurs rebords en les pressant l'une contre l'autre; dorez avec un jaune d'œuf; faites cuire au four doux, et après avoir levé le dessus, versez dessus un peu de jus de volaille ou de l'une des sauces indiquées dans cet ouvrage, et servez.

« Faites suivant les mêmes procédés les petits pâtés aux truffes. »

Petits pâtés de perdreaux, lapins et faisans. « Faites une pâte à feuilletage avec 375 gr. de farine; donnez-lui six tours; prenez les deux tiers de cette pâte, et faites-en deux abaisses de 2 ou 3 millimètres d'épaisseur; détaillez-les avec un coupe-pâte rond uni de 3 centimètres de diamètre; abaissez les parures dans le reste du feuilletage, après l'avoir détaillé comme le précédent; mettez ces petites abaisses sur une plaque un peu humide; laissez entre elles 2 ou 3 centimètres d'intervalle; garnissez-les ensuite avec une pâte que vous ferez de la manière suivante : Prenez les chairs et les foies d'un perdreau, d'un lapin et d'un faisan; faites-en un hachis avec du sel, du poivre et un peu d'oignon; masquez ensuite avec les petites abaisses qui ont été faites les premières, et pour les souder au fond des petits pâtés, appuyez-les avec un petit coupe-pâte de 2 centimètres 1/2 de diamètre; dorez-les légèrement, donnez-leur une belle couleur rougeâtre au four gai, et servez chaud. »

Petits pâtés à la mancelle. « Mettez dans une casserole un verre à bordeaux de bon madère, deux échalotes, trois cuillerées de *sauce à l'espagnole* (voyez ce mot); faites réduire; dégraissez; ôtez les échalotes; mélangez cette sauce avec une carcasse de perdreau rôti à la broche et bien pilée au mortier; faites chauffer sans bouillir; passez à l'étamine; au moment de servir, faites de nouveau chauffer votre sauce; ajoutez-y les chairs du perdreau coupées en petits morceaux et environ 30 gr. de bon beurre, et servez-vous de ce ragoût pour garnir vos petits pâtés préparés suivant les moyens indiqués à l'article : *Petits pâtés de perdreaux, lapins et faisans.* »

Petits pâtés au salpicon. « Faites vos petits pâtés suivant les procédés indiqués pour les *petits pâtés au jus* (voyez cet article); quand ils seront cuits, retirez-en les chairs; coupez-les en forme de petits dés; ajoutez-y un hachis composé de foies de volaille et de truffes; faites faire un bouillon dans une *sauce à l'espagnole* (voyez cet article); dégraissez; garnissez-en vos petits pâtés, et servez. »

Petits pâtés maigres aux laitances de carpe. « Faites vos pâtés suivant les procédés indiqués à l'article : *Petits pâtés de perdreaux, lapins et faisans;* garnissez-les des petites boulettes de farce de laitances de carpe, que vous faites de la manière suivante : Faites cuire à moitié de laitances de carpe; hachez-les, en y ajoutant de la chapelure et un peu de jaune d'œuf; faites cuire vos petits pâtés au four chaud, et servez. »

Petits pâtés de poissons. « Faites vos pâtes suivant les procédés indiqués à l'article *Petits pâtés maigres aux laitances de carpe*, et garnissez-les avec une farce préparée de la manière suivante : Prenez de la chair de saumon, de carpe, de perche, de truite, de tanche ou de brochet; hachez-la finement avec du sel, du poivre, une pincée de muscade; faites fondre du beurre dans une casserole; mettez dedans votre farce, et remuez jusqu'à ce qu'elle soit moitié cuite. Lorsque vos petits pâtés sont garnis, mettez-les au four chaud, et servez lorsqu'ils sont de bonne cuisson. »

Petits pâtés aux œufs. « Faites vos petits pâtés comme les *petits pâtés de perdreau, de lapin et de faisan* (voyez cet

article) ; garnissez-les d'une farce que vous faites de la manière suivante : Prenez une poignée de chapelure ; faites-la bouillir dans une casserole avec un verre de lait jusqu'à ce qu'elle soit ferme ; laissez-la refroidir et pilez-la dans un mortier avec 30 gr. de beurre, du persil, la moitié d'une ciboule, du sel, deux fortes pincées de poivre et trois jaunes d'œufs; mettez cette farce dans le fond des petits pâtés, et au milieu, placez un œuf avec sa coquille ; couvrez les pâtés, soudez, dorez et faites cuire comme à l'ordinaire ; quand vos pâtés seront cuits, retirez-en les œufs, et mettez à la place de chacun un œuf poché; arrosez-les d'une des sauces maigres indiquées dans cet ouvrage, et servez. »

Patelle (*Conn. us.*). Tous les habitants de nos côtes connaissent ce mollusque qui s'attache, avec son pied aux rochers les plus lisses et qui s'y tient avec une telle solidité, que les plus grands efforts ne parviennent pas toujours à l'en séparer. On lui fait une chasse active, bien que sa chair soit dure et coriace.

Patience *sauvage* ou *parelle*. On rencontre cette plante dans toutes les prairies un peu humides. La racine est fort en usage dans les tisanes apéritives et dépuratives. On l'arrache avant que la plante soit en fleurs. On la fait sécher et on l'emploie en décoction. C'est un des meilleurs remèdes pour les maladies de la peau.

Les tiges et les feuilles de la *patience des Alpes*, coupées pendant la floraison, peuvent servir à la nourriture des porcs. On les fait bouillir et on les conserve dans des tonneaux pour l'hiver.

Pâtisserie (*Econ. dom.*). Pour faire la pâtisserie dans un ménage on doit avoir une planche en bois blanc avec rebords des deux côtés, un rouleau de bois dur, pour travailler la pâte, des emporte-pièce pour la découper, une pince pour façonner les pâtés; une roulette pour tracer des dessins et dont le manche coupe la pâte; un pinceau en crin pour dorer, un petit balai à brins d'osier pour battre les œufs en neige et fouetter la crème; des moules, entre autres quelques moules à charnières pour les pâtés, plusieurs plaques ou feuilles de tôle de différentes grandeurs pour mettre la pâtisserie au four.

On enfourne les pâtés en même temps que le pain; les galettes et les tartres un quart-d'heure après; les pâtisseries sucrées demandent un four moins chaud. On surveille la cuisson, et l'on ajoute de la braise où l'on tient la bouche du four ouverte selon que la pâtisserie prend trop de couleur ou n'en prend pas assez.

Patisson. C'est une espèce de courge qui croît en touffes au lieu de s'étendre sur le sol.

On la nomme vulgairement artichaut de Jérusalem, artichaut d'Espagne et bonnet d'électeur.

Paturin (*Agric.*). Les principales espèces de cette graminée, sont : 1° le *paturin commun*, à haute tige, terminée par des épillets à cinq fleurs. Cette espèce fournit un excellent fourrage ; elle se plaît dans les terrains humides; 2° le *paturin à feuilles étroites;* il pousse particulièrement dans les terrains secs; 3° le *paturin aquatique*, recherché des bestiaux lorsqu'il est jeune. La graine du paturin sert à la nourriture des oiseaux.

Paulownia ou *Ki-ri du Japon* (*Hort.*). Peu d'arbres contribuent aussi bien à l'ornement des jardins paysagers. Il se couvre aux premiers jours du printemps de belles fleurs d'un bleu améthyste qui s'épanouissent avant l'apparition de son feuillage. Ce feuillage est assez semblable à celui du catalpa.

Paupières (*Méd.*). « Les paupières sont fréquemment le siége d'une inflammation chronique entretenue par un vice dartreux, scrofuleux ou autre, qui peut être détruit par la régénération du sang, au moyen d'une purgation méthodique et suffisamment prolongée.

« Les petits abcès nommés *compères Loriot*, qui se développent à la racine des cils, cèdent à de simples cataplasmes émollients. » (Dr DEHAUT).

Paupiettes (*Cuis.*). Ce sont des tranches de veau minces, assez grandes, aplaties, et garnies de farce cuite. On les roule, on les enveloppe d'une bande de lard, on les attache avec une ficelle et on met à la broche d'où on les retire avant qu'elles soient tout à fait cuites. Puis, on les pane, on achève la cuisson sur le gril et on sert avec une sauce piquante (*Entrée*).

Pavot. ŒILLETTE ou *oliette*. (*Agric.*). Le pavot demande une terre légère,

profonde, un peu humide et très-engraissée. On le sème soit après un colza ou une céréale, soit après des pommes de terre fortement fumées. Sauf les départements du Nord où le semis a lieu en février, on sème généralement en automne, après deux labours profonds, et après avoir émietté la terre au moyen de la herse et du rouleau. On répand la graine à la volée en la mêlant avec un peu de terre sèche ou de sciure de bois, et si le temps est sec, on passe une herse légère pour enterrer la graine, mais il est inutile de herser quand il neige ou quand il pleut, parce qu'alors la graine est suffisamment enterrée par la pluie.

Les plants qui en proviennent sont assez forts pour supporter les froids, mais ils cessent de croître jusqu'au printemps. Alors on éclaircit, et on bine le champ en avril; un mois après on donne un second binage. La floraison est dans toute sa force en août. On récolte dès que la maturité s'annonce par le changement de couleur de la tige qui prend une teinte jaune et par l'ouverture des opercules qui livrent passage à la graine contenue dans la capsule. Pour récolter les variétés à graines grises dont les opercules s'ouvrent toujours à l'époque de la maturité, on arrache les tiges avec précaution, sans secousse aucune, puis on agite au fur et à mesure les têtes des pavots sur un drap pour faire tomber toute la graine; on recommence tous les huit jours la récolte jusqu'à terminaison. On ne doit laisser mûrir sur pied que le pavot blanc, car ses opercules restant fermées quand il est mûr, il n'y a pas à craindre que les vents et les averses emportent la graine ou l'enterrent quand elle tombe. On coupe les capsules du pavot blanc sur pied avec des ciseaux, on les transporte au grenier où on les étale sur le plancher jusqu'à leur complète dessication. Puis on vide la graine, on la crible, on la vanne en plein air et on la conserve dans des sacs ou dans des tonneaux à l'abri de l'humidité.

— (*Agric*). Culture en grand.

— (*Hortic.*). Le pavot des jardins ou pavot commun, est une plante *annuelle* qui ne supporte pas la transplantation et qu'on doit semer en place soit en septembre, soit en mars. Les semis d'automne produisent des fleurs en juin et juillet de l'année suivante. On sème en mars pour obtenir la floraison la même année, en août et septembre. Le pavot cultivé s'emploie à la décoration des parterres. Variétés simples et doubles, extrêmement nombreuses. On recherche surtout les pavots blancs purs doubles nommés pavots de Chine et les pavots blancs bordés de rouge. Les variétés doubles donnent presque toutes des graines.

Les *pavots vivaces* ne donnent de fleurs qu'à la quatrième année. On distingue entr'autres le *pavot de tournefort* ou *du Levant*, à tige de 60 à 80 centim., à grandes fleurs simples d'un rouge vif



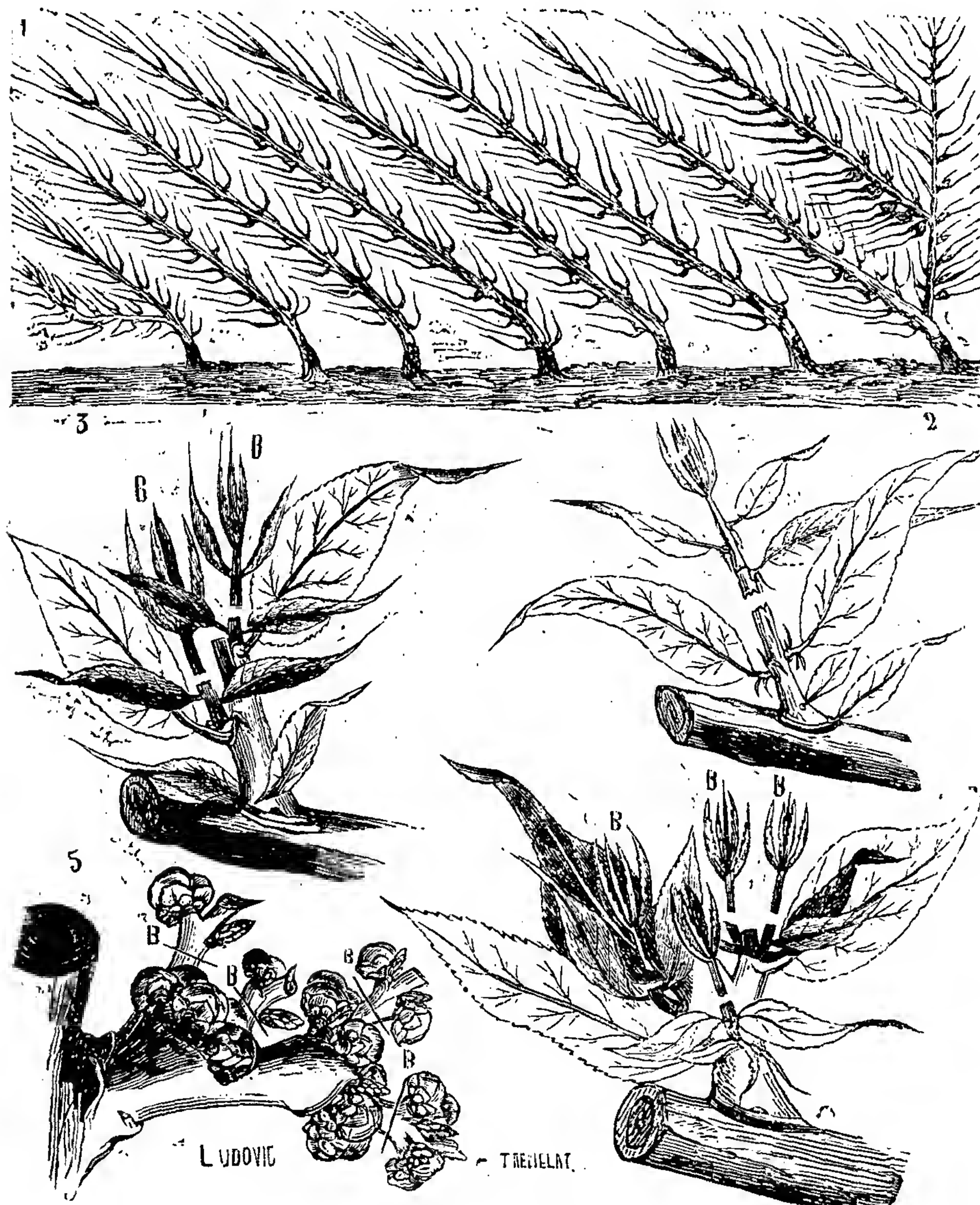
Pensee.

avec onglets noirs aux pétales; le *pavot à bractées*, à tige plus élevée que le précédent, et à fleurs d'un rouge foncé ou ponceau éclatant. On les multiplie de graines semées aussitôt après leur maturité. Les bractées se mettent en place en octobre ou en mars. Le pavot de tournefort se repique en pleine terre au printemps. Arrosages fréquents pendant les sécheresses.

Pavot coquelicot. Variétés nombreuses. Il y en a aussi de toutes les nuances du blanc et du rouge. Le joli *pavot jaune* des Pyrennées croît sur les rochers. On le laisse se reproduire des graines qui tombent naturellement.

— (*Méd. dom.*). Les fleurs de pavot, peuvent s'employer en infusion dans les tisanes pectorales; on peut aussi faire

bouillir une tête de pavot blanc, sans les graines, dans les tisanes qu'on ordonne pour l'enrouement, le crachement de sang, la pleurésie. On les emploie également en injections et en lavements contre toute espèce de douleurs, d'estomac ou d'entrailles ; mais l'usage intérieur du pavot est délicat et demande beaucoup de prudence. Une tête de pavot en décoction dans un demi-litre d'eau doit suffire pour deux lavements, destinés à un homme ; et on ne doit lui donner en infusion qu'une demi-tête de pavot dans un demi-litre d'eau. La dose pour un enfant est beaucoup plus faible.



CULTURE DU PÊCHER

1. Pêcher en cordon oblique simple. — 2. Premier pincement du bourgeon. — 3. Deuxième pincement. 4. Troisième pincement. — 5. Rameau à fruits résultant des trois pincements.

Peau (*Maladies de la*). « Elles sont nombreuses et variées. On les divise en

huit groupes, non compris les plaies, les contusions, les brûlures et les engelures. Ce sont : 1° les *exanthèmes* ayant pour symptômes une rougeur superficielle de la peau, par taches ou d'une manière générale, s'effaçant momentanément sous la pression du doigt et se terminant par résolution, ou par desquamation. Ils comprennent, outre la rougeole et la scarlatine, l'érythème, l'érysipèle, la roséole et l'urticaire.

« 2° Les *bulles* ou *phlyctènes* qui sont de petites ampoules remplies de sérosité (*pemphygus* et *rupia*) ;

« 3° Les *vésicules* qui ne diffèrent des bulles que par un moindre volume ; elles sont suivies d'excoriations ou de petites croûtes (*herpès, eczéma, gale*) ;

« 4° Les *pustules*, petites tumeurs purulentes qui, en se desséchant, produisent des *croûtes* et des ulcérations (*acné, impétigo, teigne, ecthyma*) ;

« 5° Les *papules*, petites élevures solides, ordinairement de même couleur que la peau, prurigineuses, ne contenant pas de liquide (*lichen, prurigo*) ;

« 6° Les *squames*, ou lamelles épidermiques sèches, qui se détachent sous forme de petites *écailles* (*psoriasis*) ou en parcelles analogues au son (*pityriasis*) ;

« 7° Les *tubercules*, petites tumeurs solides, dures, plus grosses que les papules (*lupus, éléphantiasis*) ;

« 8° Les *macules* ou taches cuivrées, sans élevures ni dépressions (*éphélides*).

« Le traitement diffère suivant l'espèce et suivant que l'affection est aiguë ou chronique.

« Celui des phlegmasies cutanées aiguës (fièvres éruptives, érythèmes, certaines formes de pemphygus, d'herpès), consiste à aider la nature dans ses efforts d'élimination.

« Celui des affections chroniques a pour but de rétablir les fonctions de la peau ; dans ce but, on conseille des soins minutieux de propreté, un régime doux, les diaphorétiques, les dépuratifs, et, comme moyens locaux, des bains émollients ou chargés de principes minéraux, surtout les bains alcalins et les bains sulfureux, les frictions avec les pommades au soufre, au précipité rouge, ou à l'iodure de potassium.

« I. *Affections exanthémateuses*. ERYTHÈME. Éruption de taches rouges, superficielles, plus ou moins larges, disparaissant sous la pression du doigt, et se terminant après un ou deux septenaires avec ou sans desquamation. Elle n'est pas ordinairement accompagnée de fièvre, ni contagieuse ; elle provoque assez souvent des cuissons et des démangeaisons. Elle se distingue de l'érysipèle en ce que ses plaques sont multiples, moins larges et sans fièvre.

« On la combat par le repos, des bains d'eau de son, des onctions de cérat, de la poudre de lycopode ou de tannin sur les surfaces où s'exercent des frottements, et par quelques laxatifs.

« *Erysipèle*. Inflammation de la peau avec une rougeur vive, luisante, s'effaçant sous la pression du doigt et se terminant par desquamation. Après deux ou trois jours de malaise, de fièvre, de céphalalgie, d'anorexie et d'engorgement douloureux des lymphatiques de la partie qui doit être atteinte, il survient une rougeur plus ou moins circonscrite, variant du rose tendre au rouge violacé, avec du gonflement et de la chaleur ; il y a parfois des nausées et des vomissements, surtout quand l'érysipèle siége à la face et quand il est *bouclé*, c'est-à-dire couvert d'*ampoules* (*Er. phlycténoïde* ou *bulleux*.) Tantôt l'érysipèle reste borné aux points primitivement affectés (*Er. fixe*) tantôt il s'étend de proche en proche (*Er. serpigineux* ou *ambulant*), tantôt il quitte brusquement sa place pour se porter ailleurs (*Er. métastatique*). Quelquefois l'érysipèle affecte le tissu cellulaire souscutané (*Er. phlegmoneux*).

« L'érysipèle dure de neuf à douze jours. Il n'est dangereux qu'autant qu'il devient phlegmoneux ou qu'il y a métastase sur un organe interne, notamment au cerveau. On fait de la médecine expectante, se bornant à faire des lotions émollientes et à donner une boisson tempérante. S'il y a *métastase*, on cherche à le rappeler à la place qu'il occupait, par des sinapismes, par l'urtication, par un vésicatoire, ou par des bains chauds, par l'esprit de Mindérérus à l'intérieur.

« L'érysipèle phlegmoneux est dangereux parce qu'il peut se compliquer d'infection purulente. Au début on met des sangsues, une couche de collodion, on fait des frictions d'onguent napolitain suivies de cataplasmes émollients.

« *Roséole*. Exanthème caractérisé par de petites taches rosées non saillantes de formes variées et d'une durée éphémère. La roséole se distingue : 1° de l'*érythème* par des taches plus nombreuses et moins grandes, et par une couleur moins foncée ; 2° de la rougeole par l'absence des phénomènes catarrhaux des yeux, du nez et des bronches, qui accompagnent celle-ci ; 3° de la scarlatine par une éruption moins générale, moins uniforme et par l'absence de fièvre et d'angine. C'est une maladie légère dont le traitement consiste dans un régime doux, et dans quelques boissons tempérantes.

« *Urticaire*. Eruption de plaques proéminentes plus rouges ou plus blanches que la peau circonvoisine. La ressemblance des plaques avec les piqûres d'ortie lui a fait donner le nom de *fièvre ortiée*. Elles sont accompagnées d'un prurit incommode et ne durent ordinairement qu'un jour. Cependant elles peuvent former des nodosités chroniques qui pénètrent profondément dans la peau et occasionnent une tension gênante.

« Il suffit, pour se débarrasser de l'urticaire, de prendre quelques bains tièdes et quelques laxatifs.

« II. *Affections bulleuses*. PEMPHYGUS (*Dartre phlycténoïde*). Eruption d'une ou de plusieurs *bulles* remplies de sérosité, de la grosseur d'un pois à celle d'un œuf, et qui donnent lieu à des croûtes légères et superficielles. C'est une maladie rare que l'on traite par la poudre d'amidon mélangée d'un quart de tannin et par des bains.

« Dans le *rupia*, les bulles sont isolées, larges, aplaties, et donnent lieu à des croûtes noirâtres.

« III. *Phlegmasies vésiculeuses*. HERPÈS. Eruption de *petites vésicules* réunies en groupes, enflammées à leur base, et donnant lieu au bout de dix à quinze jours, à une desquamation légère ou à des croûtes lamelleuses. On en distingue plusieurs espèces entre autres l'herpès *zona* qui se présente sous la forme d'une demi-ceinture, sur l'un des côtés du corps ; l'herpès *phlycténoïde* ou miliaire qui se développe sur les diverses parties du corps ; l'herpès des *lèvres* qui paraît souvent comme un phénomène critique dans d'autres affections ; l'herpès *pudendi* qui dépend de la malpropreté. On les traite par des bains sulfureux, par la pommade au goudron.

« ECZÉMA (*Dartre vive*). Eruption de *très-petites vésicules agglomérées* et suivies d'excoriations superficielles, et d'un suintement séro-purulent dont la dessication donne lieu à des croûtes plus ou moins épaisses. L'eczéma est une des affections de la peau les plus fréquentes. On l'observe surtout aux plis des membres, au scrotum, au mamelon. Il passe souvent à l'état chronique. On le distingue de l'herpès par la petitesse des vésicules, et plus tard, lorsque ces vésicules sont remplacées par des croûtes humides, on le reconnaît au *suintement* d'une sérosité trouble qui tache et empèse le linge.

« Le traitement varie suivant une foule de circonstances et présente souvent de grandes difficultés. On conseille un régime doux, des *dépuratifs*, des lotions alcalines, ou avec une faible solution de sublimé, ou mieux de sulfure de potasse (5 gr. p. 100 d'eau), la pommade au précipité rouge, des bains d'eau de son, des cataplasmes émollients et calmants. L'eczéma dartreux, à forme sèche, trouve un spécifique dans l'arséniate de soude. L'eczéma scrofuleux et l'eczéma syphilitique réclament les moyens qui peuvent modifier la diathèse scrofuleuse ou syphilitique. Les eaux d'Uriage sont employées avec succès dans toutes les variétés d'eczéma.

« GALE. Voyez ce mot.

« IV. *Affections pustuleuses*. ACNÉ. (*Couperose*). Inflammation des follicules de la peau, caractérisée par de *petites pustules* isolées les unes des autres et environnées d'une auréole rosée. Leur siége le plus ordinaire est le nez, les joues, le menton, le front et la partie supérieure de la poitrine. Une des variétés de l'acné est la *mentagre* ou sycosis, qui est contagieuse et que peut communiquer le rasoir au moyen d'un cryptogame parasite. L'acné est de courte durée dans le jeune âge ; mais dans l'âge adulte elle est souvent rebelle. On la combat par des lotions avec l'eau sublimée et par les eaux minérales d'Uriage. Dans la mentagre, même traitement. Nous en avons vu un grand nombre de cas qui ont tous guéri par des lotions quotidiennes avec une solution de sulfure de potasse, et par la cautérisation des pustules tous les 3 ou

4 jours avec l'acide nitrique. Il faut avoir soin, pendant le traitement, de couper la barbe avec des ciseaux et non avec un rasoir.

« IMPÉTIGO. Affection cutanée non contagieuse, caractérisée par de petites pustules agglomérées ou isolées dont l'humeur forme, en se desséchant, des croûtes jaunâtres, épaisses et rugueuses. On en distingue plusieurs variétés : 1° l'*impétigo figurata* qui occupe la face et les joues, et qui atteint les enfants à l'époque de la dentition; 2° l'*impétigo larvalis*, ainsi nommé parce que l'écoulement des pustules forme, en se desséchant, une espèce de masque jaunâtre et humide qui peut couvrir toute la figure : on l'appelle vulgairement *gourme*. Lorsqu'il occupe le cuir chevelu, on l'appelle *impétigo granulata* ou *croûtes de lait*. Ces croûtes adhèrent fortement aux cheveux et ressemblent à des fragments de mastic ou de mortier. Il s'accompagne presque toujours d'un gonflement douloureux des ganglions cervicaux et sous-maxillaires. Il est ordinairement causé par la malpropreté et par le manque de soins. Les anciens disaient que c'est un moyen que la nature emploie pour *purifier les humeurs*. Cette idée a fait son chemin et aujourd'hui encore le public se garde bien de le faire guérir; au contraire, il l'entretient quelquefois jusqu'à épuisement complet de l'enfant. J'ai vu plusieurs de ces pauvres petits mourir des gourmes que l'on avait entretenues trop longtemps et qui avaient épuisé l'enfant ou produit lentement l'infection purulente. Certainement, il ne serait pas prudent de répercuter ces gourmes : des ophthalmies, des bronchites, des entérites pourraient en être la conséquence; mais il ne faut pas non plus abandonner cette maladie à elle-même et attendre que la source ait tari; il faut dès le début améliorer l'état général par une médication *dépurative* ou *reconstituante*. On donne l'*huile de foie de morue*, le *sirop d'iodure de fer*, et surtout l'*arséniate de soude* (2 centig. pour 300 gr. de sirop de quinquina, une demi-cuillerée matin et soir); en même temps on fait usage des pastilles de phosphate de fer de Schaedelin, et on insiste sur les soins de propreté. Si, après un mois ou deux de ce traitement, l'affection persiste, on coupe les cheveux, on fait tomber les croûtes avec un ou deux cataplasmes émollients, puis on lave la tête avec de l'eau de suie.

« La *teigne* se distingue de l'impétigo granulata par ses croûtes concaves, jaunâtres, offrant des saillies et des fossettes analogues aux alvéoles d'une ruche à miel, et exhalant l'odeur d'une souris.

« TEIGNE ou FAVUS (*Porrigo favosa*). Incrustations jaunâtres plus ou moins épaisses, sèches, d'une odeur particulière, déprimées en godets ou en anneaux. Cette affection, produite par un parasite végétal, est contagieuse, surtout pour les enfants. Elle fait perdre les cheveux d'une manière définitive. Parfois, au lieu de godets, on n'aperçoit que des lamelles s'accompagnant d'éruptions diverses et détruisant les cheveux comme une tonsure (*teigne tonsurante*). C'est une maladie chronique qui peut se prolonger plusieurs années et qui est souvent très-difficile à guérir.

« Le traitement consiste à couper les cheveux, à faire tomber les croûtes au moyen de cataplasmes émollients, à épiler avec des pinces, à laver la tête avec de l'eau de suie, puis à employer des lotions au deuto-chlorure de mercure, ou à l'huile de cade, et une pommade composée de 10 gr. de soufre, de chaux vive pulvérisée, de précipité rouge, de sulfate de zinc avec 50 gr. d'axonge. Le moyen le plus efficace est celui des frères Mahon.

« ECTHYMA. Inflammation cutanée par des pustules larges, arrondies, isolées, à base rouge et dure, qui se dessèchent en croûtes épaisses dont la chute laisse sur la peau des empreintes rougeâtres ou de petites cicatrices. Il se montre surtout aux épaules, au cou, à la poitrine et aux membres. Il faut soigner l'état général, employer les dépuratifs, puis les bains alcalins et sulfureux.

« V. *Affections papuleuses*. LICHEN. Petites élevures pleines et solides, rosées, ou de la couleur de la peau, agglomérées, miliaires, accompagnées d'un prurit plus ou moins intense : lotions alcalines, mercurielles et arsénicales.

« PRURIGO. Petites papules de la même couleur que la peau, accompagnées, surtout le soir et la nuit, d'une *violente démangeaison*. On la distingue du

lichen par des papules un peu plus larges, et plus aplaties, portant à leur sommet de petites concrétions sanguines produites par le grattage. C'est une affection très-fréquente à l'approche de l'hiver. Le traitement consiste dans des bains émollients quotidiens, suivis d'une friction avec le cérat au calomel, ou avec l'huile camphrée, et dans un régime doux.

« VI. *Affections squameuses.* PSORIASIS. (*Dartre écailleuse*). Affection cutanée chronique, caractérisée par des surfaces saillantes, irrégulières, rougeâtres, de forme et d'étendue variables, recouvertes de plaques écailleuses minces, d'un *blanc nacré*. Le centre des plaques ou anneaux conserve souvent son intégrité. On rencontre surtout le psoriasis aux coudes et aux genoux. On en distingue plusieurs variétés, entre autres la *lèpre vulgaire* qui diffère beaucoup de la lèpre des anciens. La durée en est longue, parfois indéfinie; elle est plus désagréable que dangereuse. On les traite par les bains émollients et gélatineux, par les eaux sulfureuses, par les frictions avec la pommade au précipité blanc et au goudron, ou à l'iodure de soufre, par l'*huile de cade* en topique et par la *liqueur arsénicale de Fowler* à l'intérieur, à la dose de 5 à 10 gouttes par jour dans un verre d'eau sucrée.

« ICHTHYOSE. Elle est caractérisée par l'épaississement et l'altération de la peau qui est rugueuse comme une lime. C'est une affection rare presque toujours congénitale et incurable. Elle est sans danger. On la combat par les bains gélatineux et mucilagineux, par le goudron et par la glycérine.

« PITYRIASIS (*Porrigo* ou *dartre furfuracée*). Il a pour caractère une desquamation de l'épiderme qui se détache en petites lamelles blanchâtres comme du son ou de la farine. Le pityriasis du cuir chevelu est assez commun; il s'accompagne de démangeaisons et quelquefois d'un suintement visqueux qui colle les cheveux et leur donne l'aspect de l'amiante : Bains mucilagineux, préparations sulfureuses *intùs* et *extrà*. Pour le pityriasis du cuir chevelu : soins de propreté, lotions avec la liqueur de Van Svieten, arséniate de soude.

« VII. *Phlegmasies tuberculeuses.* LUPUS. (*Dartre rongeante*). Tache d'un rouge violacé ayant une tendance à détruire les parties affectées sans qu'il y ait ulcération, et à laisser après elle des cicatrices hideuses. Le lupus est assez rare ; il siége le plus souvent au nez ou aux lèvres. La santé générale n'en est pas altérée : on emploie pour le guérir des caustiques violents, tels que le nitrate acide de mercure et le bi-iodure de mercure.

« ELÉPHANTIASIS. Maladie rare qui a pour caractère des tubercules larges et saillants et plus ou moins volumineux. Ceux-ci finissent par donner à la partie envahie un aspect monstrueux. »

(Dr DUPASQUIER).

Peaux D'ANIMAUX (*Econ. rurale*). Lorsqu'un cultivateur veut conserver les peaux des animaux tués bien portants ou morts par accident dans sa métairie, il doit, sitôt que l'animal est écorché, laver la peau à grande eau à plusieurs reprises, la faire promptement sécher à l'ombre et la saupoudrer de sel et d'alun. Ainsi préparée, elle se conservera fort longtemps.

PEAUX DE BÊTES FAUVES (*Conn. prat.*). Une peau de renard, de loup, ou de tout autre animal tué à la chasse peut être préparée de la manière suivante, si l'on veut l'employer pour tapis de pied ou descente de lit : nettoyez, ébarbez la peau, tendez-la, le poil en dessous, sur un cadre où vous la clouez, placez le cadre sur des tréteaux, versez sur la peau une infusion de sumac, frottez, piquez la peau, ensuite lavez et faites sécher. Recommencez deux ou trois fois le même travail.

PEAUX (*Emploi des différentes*). Voyez fourrures, gants, outres, parchemins, tapis, moutons, chamois, lapin, oie, etc.

Pêche. La pêche, un des plus beaux fruits de nos climats, est de facile digestion et peut-être donnée aux convalescents, pourvu qu'elle soit bien mûre et mangée avec du sucre. Il peut cependant arriver qu'elle occasionne des indigestions à la suite d'un repas, en raison de la quantité d'eau qu'elle contient. C'est pourquoi il est bon d'adjoindre un peu de vin au sucre. Pour en faire des compotes, des confitures ou des conserves, il faut prendre la pêche un peu verte. On en fait aussi des glaces, des sorbets, des mousses et un ratafia assez renommé. On en tire même à Metz un vin qui, devenu vieux, est excellent.

Les pêches comprennent un grand nombre de variétés; mais on peut les réduire à deux : celles qui quittent le noyau et celles qui ne le quittent pas. Les premières sont les meilleures. C'est la mignonne qui paraît la première à Paris, vers la fin de juillet. La pêche connue sous le nom de téton de Vénus et qui vient vers la fin d'août est préférée par les gourmets. Quant aux grosses pêches blanches de Marseille, elles valent mieux que leur mine.

On mange la pêche cuite à l'eau comme des œufs à la coque, et elle n'occasionne alors aucune espèce d'incommodité.

Les pêches sont classées en quatre catégories :

1° Les pêches duveteuses dont la chair ne tient pas au noyau. Telles sont : la pêche de Malte ou belle de Paris, la madeleine rouge ou de courson, l'alberge jaune, la grosse noire de Montreuil, la pêche dite *Téton de Vénus*, la chevreuse, la petite mignonne, la belle Bauce, la bonouvrier, la bourdine, la reine de vergers, toutes variétés de premier choix;

2° Les pêches duveteuses dont la chair ferme tient au noyau. On les désigne sous le nom de pavies;

3° Les pêches lisses, comme la grosse et la petite violette, dont la chair ne *tient pas au noyau*;

4° Les pêches lisses dont la chair ferme est adhérente au noyau. On les nomme aussi persèques et brugnons.

Le pêcher persèque ou persec est très-répandu dans les départements du Midi. On le multiplie soit par le noyau, soit par le greffage sur pêcher franc ou de semis, et sur amandier. Ses fruits mûrissent de juillet en octobre. Les pêches persèques ont la chair jaune, ferme et sucrée, mais elles n'ont pas la finesse et le parfum de la pêche de Paris.

Les meilleures variétés de brugnons sont le brugnon blanc, le brugnon chauvrère, le brugnon standish, le plus gros de tous, et le brugnon musqué qui mûrit vers la fin de septembre et qui est le plus recherché pour sa chair musquée, sucrée, excellente quoique cassante et très-ferme.

Les pêches bien mûres, fondantes et parfumées sont des fruits d'une facile digestion, mais un peu froids pour certains estomacs qui ne doivent en user que modérément et avec du vin. Celles que l'on cuit en compote ne doivent pas être arrivées à leur entière maturité.

« Les signes de maturité des pêches sont un vif coloré d'un côté et un beau jaune sans mélange de vert de l'autre.

« Les pêches ne mûrissent point hors de l'arbre, mais si, après les avoir cueillies, on les laisse reposer un jour ou deux dans un lieu frais, leurs qualités se développent grandement.

« Une pêche, pour être bonne, doit être sucrée et avoir la chair un peu ferme et fine. Cette chair doit fondre dans la bouche, le jus qui en résulte être piquant, vineux et même un peu musqué.

« Le noyau doit aussi en être fort petit et la peau médiocrement velue. L'épaisseur du velours est toujours une marque de peu de bonté dans la pêche. »

(Le baron BRISSE).

BEIGNETS DE PÊCHES. « Un bon parti à tirer des pêches du dessous du panier, c'est d'en faire des beignets ; à cet effet :

« Enlever la peau des pêches, les ouvrir, les partager en deux parties et en enlever le noyau ; mettre ces moitiés à macérer pendant une heure dans de l'eau-de-vie et du sucre en poudre; les passer ensuite dans de la pâte à frire et les frire à friture gaie. Quand les beignets sont de belle couleur, les égoutter, les saupoudrer de sucre bien fin, les glacer à la pelle rouge et les servir.

« Une petite rouelle d'angélique confite, placée au milieu de chaque beignet au moment de les mettre dans la pâte, rehausse singulièrement cet entremets délicat. » (Le baron BRISSE).

Pêches à l'eau-de-vie. On procède de la même manière que pour les abricots. On ne doit préparer à l'eau-de-vie que la variété de pêche dite *Téton de Vénus* ou les pêches blanches de vigne.

Pêches confites. Même préparation que pour les abricots confits, avec cette seule différence qu'on n'ôte pas les noyaux et qu'il faut piquer assez profondément les fruits avant de les blanchir.

Salade de pêches. Après avoir pelé les pêches et les avoir coupées en tranches, on les saupoudre de sucre des deux côtés, on les met dans un compo-

tier et on arrose avec de bonne eau-de-vie ou du kirsch.

Compote de pêches. On la prépare comme la compote d'abricots, seulement on pèle les pêches ou du moins on enlève leur duvet en les essuyant.

Compote de pêches au vin. Faites fondre du sucre dans un peu d'eau, ajoutez de bon vin rouge et un peu de zeste de citron, mettez-y les pêches épluchées et coupées en quartiers. Tenez le tout sur la glace et servez dans des verres.

Marmelade de pêches. On opère comme pour les abricots, mais sans ajouter les amandes des noyaux.

Pêcher (*Arboric.*). Il faut au pêcher un sol profond, perméable, de bonne qualité, de consistance moyenne et surtout exempt d'humidité. Quant à l'exposition, c'est celle du sud-est qui lui convient le mieux.

Voici d'abord les noms des diverses variétés de pêchers avec l'époque de la maturité des fruits :

Déesse hâtive. Fin juillet.

Grasse mignonne. Août.

Belle Bausse. Fin d'août.

Reine des vergers. Commencement de septembre.

Madeleine rouge de Courson. Mi-septembre.

Lisse grosse violette hâtive. Mi-septembre.

Admirable jaune. Fin septembre.

Bourdine de Narbonne. Fin septembre.

Bois-associer. Fin septembre.

Déesse tardive. Commencement d'octobre.

On greffe le pêcher sur amandier, sur pêcher franc obtenu de semis et sur prunier, suivant le cas. Le pêcher greffé sur amandier veut un sol profond et parfaitement sain, c'est-à-dire exempt d'une grande humidité.

Le pêcher sur pêcher a besoin d'un terrain sain, mais peu profond, les racines du pêcher s'enfonçant moins que celles de l'amandier. Les pêchers sur prunier ne demandent qu'un sol humide, les racines du prunier s'étendant presque horizontalement. Au reste, dans les terrains calcaires, c'est l'amandier qu'on doit préférer, parce que, sur les deux autres sujets, il est exposé à la maladie de la gomme, qui le fait généralement périr.

En ce qui concerne la culture du pêcher, il y a plusieurs méthodes; mais la meilleure est celle des cordons obliques simples, conseillée par M. Du Breuil, que nous allons donner.

Les arbres sont choisis parmi des sujets n'ayant qu'un an de greffe et sont plantés à 75 cent. les uns des autres. La première taille se fait dans l'année de la plantation, qui doit avoir lieu à la fin de l'automne ou en février. Dans cette première taille, on incline légèrement les jeunes arbres les uns vers les autres, tous du même côté, à 60 degrés : plus tard, c'est à 45. On ne laisse qu'une seule tige, qu'on coupe à 20 ou 30 cent. de sa base, au-dessous d'un bouton placé en avant. S'il existe de jeunes branches, on supprime toutes celles qui sont placées derrière ou en avant, et on taille les autres au-dessus du second bouton à bois placé le plus près de la tige. Pendant l'été, on favorise, par le palissage, la croissance du bourgeon terminal, et on donne aux autres les soins nécessaires pour en faire des rameaux à fruits au moyen de pincements; on enlève tous les bourgeons inutiles, surtout ceux de derrière et ceux qui sont mal placés; seulement, il faut les couper avec la lame du greffoir très-près de leur base et non les casser. Dans les bourgeons doubles ou triples, on n'en laisse qu'un seul, le mieux placé.

Il reste ainsi les bourgeons de devant et ceux de côté. Quand ils ont atteint une longueur de 7 cent., on les coupe avec l'ongle au-dessus des deux feuilles du bas bien développées, ne comptant pour rien les trois petites feuilles plus ou moins avortées. A l'aisselle des deux grandes feuilles, il pousse deux bourgeons anticipés : on les coupe dès qu'ils ont 5 cent. de longueur au-dessus de leurs deux premières feuilles. A l'aisselle de ces deux nouvelles feuilles, il pousse encore de petits bourgeons anticipés; mais ordinairement ils prennent peu de développement, et ceux qui sont placés sur les bourgeons situés vers le bout de la tige atteignent seuls une certaine longueur. Quoi qu'il en soit, tous sont pincés au-dessus de leur deuxième feuille lorsqu'ils arrivent à environ 5 cent. de longueur. Après cela, s'il naît de nouveaux bourgeons, ils sont supprimés complétement.

Toutes ces opérations de pincement

des bourgeons de la tige, font porter la sève avec abondance vers le bourgeon de prolongement, où elle fait naître un grand nombre de bourgeons anticipés.

Il est nécessaire de soigner ceux-ci d'une façon toute particulière pour en faire des rameaux à fruit. Le pincement leur conviendrait; mais il est très-difficile de choisir l'époque où il doit être fait : trop tôt, il détruit le bourgeon; trop tard, il est insuffisant. Il y a plusieurs autres procédés; mais les deux plus simples sont ceux-ci : l'un consiste à couper avec l'ongle le tiers de la longueur dès que les premières feuilles du bourgeon anticipé commencent à se développer; ce qui arrête le développement du bourgeon et fait se former à sa base des bourgeons bien constitués.

L'autre procédé est, dès que le rameau de prolongement a atteint 50 à 60 cent. de longueur et que les bourgeons anticipés commencent à se développer avec vigueur, de choisir à la base du rameau et en avant, l'un de ces bourgeons, de le fixer le long du rameau de prolongement et de pincer sévèrement tous les autres bourgeons, de manière à favoriser la végétation de celui qu'on a choisi. Ce bourgeon anticipé, ainsi dressé verticalement, pousse vigoureusement.

A la taille d'hiver, on coupe le rameau de prolongement juste au-dessus de lui, et il sert, à son tour, à faire le prolongement de la tige; seulement, il n'est alors garni que de bons yeux, et il est dépourvu de bourgeons anticipés.

Culture des pêchers en plein vent. Dans l'ouest et le midi de la France, il existe différentes espèces de pêchers *francs de pieds*, c'est-à-dire venus du noyau. Malheureusement, ces pauvres arbres, abandonnés à eux-mêmes, perdent peu à peu leur bois, et finissent par mourir, après avoir donné des fruits médiocres, faute de soins.

Voici une méthode bien simple pour conserver ces pêchers vigoureux et féconds et d'en obtenir d'aussi bons fruits que leur espèce le permet. On se procure des noyaux de bonne espèce de ces pêchers *francs de pied*, et on les sème, à l'automne, dans une terre bien meuble et bien amendée, soit en place, soit en pépinière, à environ 50 centimètres l'un de l'autre en tous sens. Dès la première année, si la terre est entretenue, l'arbre s'élève à une hauteur de 50 à 60 cent., et à l'automne on le transplante sans le tailler avec tous les soins voulus. La seconde année, il atteint à 1 mètre ou 1 mètre 30 cent. A la troisième, et quelquefois même à la seconde, les fleurs paraissent en abondance, et si la gelée ne les surprend pas les fruits naissent et arrivent à maturité ; mais ils sont encore peu nombreux. La quatrième, l'arbre, dont la tête s'est développée d'elle-même en forme d'oranger, est en plein rapport, et quelques soins de culture lui suffisent, sans qu'on y touche autrement. On peut encore avoir deux autres bonnes récoltes; mais c'est tout : l'arbre s'épuise et devient un *chicot*, si on ne le supprime pas. Il résulte de cette méthode qu'il faut *aménager* les pêchers *francs de pied*, c'est-à-dire semer tous les ans ou tous les deux ans de nouveaux noyaux pour obtenir de jeunes sujets destinés à remplacer les autres en temps utiles; mais on peut ainsi facilement et à peu de frais récolter des pêches.

Ceuillette des pêches. La cueillette des pêches doit être faite avec beaucoup de soin si elle a lieu quand le côté blanc a pris une teinte jaunâtre. On doit bien se garder d'appuyer le pouce sur le fruit pour s'assurer de sa maturité : cette pression lui cause une meurtrissure qui souvent le fait bientôt pourrir et qui, tout au moins, produit une tache très-désagréable à la vue. On prend la pêche avec les cinq doigts, et on la tire doucement en la faisant tourner sur son pédoncule. Si elle est mûre, elle vient sans résistance, seule. Quand on arrache le pédoncule avec, c'est signe qu'elle n'a pas atteint sa maturité. Quant on transporte des pêches, on les met dans un panier plat dont le fond est garni d'un lit épais de feuilles de vigne, et elles sont elles-mêmes enveloppées chacune dans une feuille de vigne ou dans du papier doux. On peut couvrir le premier rang d'un second ; mais on ne doit pas en mettre un troisième : le premier serait meurtri. Les paniers de pêches doivent être portés à la main, à dos d'âne ou de cheval ou dans une voiture suspendue ; mais il faut préalablement

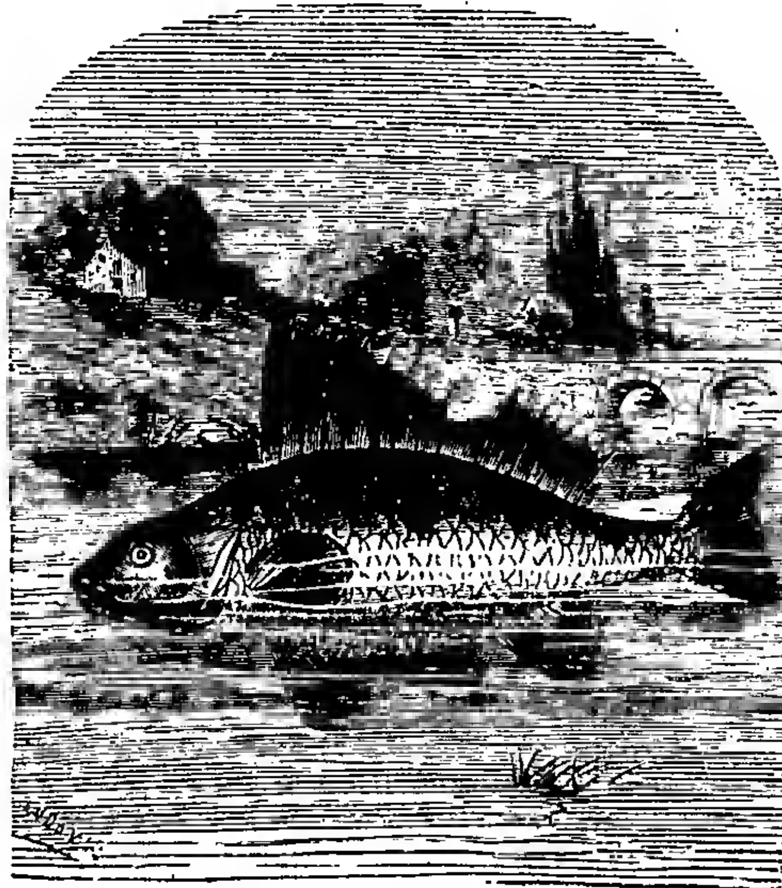
les couvrir de feuilles et les *baguer*, c'est-à-dire attacher solidement le contenu au contenant avec de la ficelle. Quand il y a plusieurs rangs, il est bon aussi de mettre une couche de feuilles sèches de fougère au fond, entre chaque rang et au-dessus, pour éviter le frottement.

Fleurs de pêcher. Les fleurs de pêcher qu'on a fait sécher à l'ombre sont employées comme un purgatif très-doux.

Pectoraux (*Méd.*). Parmi les plantes pectorales, les unes comme la réglisse, les dattes, les jujubes, la guimauve, les fleurs de violette, le lierre terrestre conviennent dans les rhumes les enrouements, les toux violentes et convulsives qui viennent par irritation; les autres s'emploient pour la guérison des maladies de poitrine, asthmes, catarrhes, difficultés de respirer et maladies du poumon. Tels sont le tussilage, les capillaires, le lichen, la bourrache, la buglosse, la racine d'aunée, etc.

On fait usage de toutes ces plantes en tisane, et plusieurs servent à la confection des pâtes dites pectorales.

Pélagornium ou Géranium (*Hort.*). Ce genre comprend de très-nombreuses espèces, cultivées pour la beauté de leurs fleurs ou l'odeur agréable de leur feuillage. La culture en est facile. On peut en soigner en pots, et quand on enlève les fleurs à mesure qu'elles se fanent, les tiges florales se succèdent pendant tout l'été. On multiplie le pélagornium de boutures, depuis juillet jusqu'en septembre. Ces boutures sont placées dans de petits pots remplis de terreau qu'on presse autour de la tige, et on leur donne de l'ombre et de fréquents arrosages. Au bout de trois semaines, la bouture a pris racine, et on la change de pot quand elle a grandi. Les pélagorniums doivent être empotés et taillés tous les ans. Ces opérations sont faites en mars ou au commencement d'avril, à quinze jours d'intervalle, en commençant par le rempotage. La taille consiste à couper les branches fortes à 3 ou 4 cent. de leur point d'insertion, de manière à former une tête arrondie composée d'un petit nombre de branches. Si la plante était en fleur à l'époque indiquée pour la taille, il faudrait attendre que ses fleurs fussent flétries. Les feuilles sèches et les branches qui semblent malades doivent être enlevées.



Perche commune.

On cultive les pélagorniums dans une terre franche mêlée d'un peu de fumier consommé. Il leur faut de fréquents arrosages en été, mais peu en hiver, car

trop d'humidité les expose à périr. On les rentre avant la plus petite gelée, soit dans une serre tempérée, soit dans un cellier éclairé, auquel on donne de l'air lorsqu'il ne gèle pas.

Il est bon de renouveler de boutures des pélagorniums, parce qu'elles se déforment et se dégarnissent du bas.

Pelle (*Econ. dom.*). Les pelles qu'on emploie dans les granges pour ramasser le grain, le mettre en tas, le mesurer et l'ensacher sont généralement en aune ou en bois de hêtre. Ces dernières sont préférables. Une bonne pelle n'a pas plus de 30 à 35 cent. de hauteur sur 20 à 35 cent. de largeur, elle doit être mince et sur le bas, un peu convexe, légère, avec un manche droit dont la grosseur soit bien à la main.

Les pelles d'écuries sont les seules qui se ferrent ou se garnissent de tôle sur le devant. Sans cette précaution, elles s'useraient très-vite. Une pelle de grange garnie de fer couperait le grain.

On se sert de *pelles en fer* pour le jardinage et pour les terrassements.

Les *pelles à charbon*, dites petites *pelles à la main*, qui servent à transporter le feu d'un appartement dans un autre, sont en tôle, à manche court et très-souvent munies d'un couvercle à trous se fermant de manière à ne laisser échapper ni étincelle ni le moindre charbon allumé.

Pendus (*Secours à donner aux*). « Quand on rencontrera un pendu, on devra, aussitôt, soutenir le corps, pour qu'il ne tire pas sur le lien; on détachera, ou même on coupera ce lien, pour aller plus vite. On descendra le corps sans secousse, et on le placera sur un lit, sur un matelas ou sur de la paille, de manière que la tête soit très-élevée. Il faut bien se garder d'attendre l'arrivée de l'officier public, le premier besoin urgent étant de rappeler l'individu à la vie. On mettra de côté tout ce qui appartient au pendu, pendant qu'on le desserrera et qu'on déliera tous les vêtements, cordons, cravate, etc., qui pourraient gêner la circulation; on se conduira, ensuite, comme pour les noyés. »

(Dr DEHAUT).

Pensée (*Hort.*). Sans élever la pensée au rang de plante de collection, comme les Anglais, l'horticulture française en a obtenu de nombreuses et riches sous-variétés.

La culture de la pensée est des moins dispendieuses. Cette plante réussit sous tous les climats et dans tous les terrains, et elle supporte même aisément les hivers du Nord de la France, moyennant un léger abri pendant les grands froids.

Il faut semer la graine au mois d'août, faire hiverner les plantes au pied d'un mur, au Midi, et les mettre en place dans les plates-bandes au printemps suivant.

La pensée ne réclame que des arrosements modérés durant la belle saison. Elle est remontante; mais la première floraison est la belle. Les semis ne produisent pas exactement les variétés; mais souvent elles en donnent de nouvelles.

On peut cultiver avec succès la pensée en pots.

Pépinières (*Arboric.*). Le sol de la pépinière doit toujours avoir 1 m. de profondeur de terre végétale ou, pour le moins, 50 cent., et il doit être purgé des pierres et des racines vivaces.

Il serait même bon de passer la terre à la claie. L'exposition doit être au Midi. Il y a la *pépinière d'arbres fruitiers* et la *pépinière forestière*. La première demande une terre fumée; la seconde, un sol analogue à celle des forêts, pour que les sujets ne soient pas trop dépaysés lors de la transplantation. On fait *usage* de quatre modes de reproduction dans les pépinières : les *semis*, les *marcottes*, les *boutures* et les *greffes*.

Le semis est le moyen le plus usité, surtout pour les forêts, étant le seul propre à donner des sujets vigoureux et d'une longue durée. Les graines d'*aulne*, de *bouleau*, de *charme*, d'*orme*, de *poirier*, de *pommier* et des *arbres* résineux sont semées à la volée; les autres, en général, demandent à être enterrées en lignes ou en rigoles; mais pour les graines stratifiées qui sont plus volumineuses, comme le *faîne*, l'*amande* du pêcher, le *gland*, la *châtaigne*, la noix, il est mieux de les placer à la main. Tous les soins entre la levée du plant et le repiquage consistent à serfouir la terre pour l'ameublir et la nettoyer des mauvaises herbes; à arroser quand il est nécessaire et à éclaircir au besoin.

Repiquage. Pendant les quatre ou cinq premières années des jeunes plantes, la *transplantation* et la *taille* doivent être

employées pour favoriser leur développement. On repique à l'âge d'un an les plants de semis et à deux ans celui des graines stratifiées. La déplantation se fait en ouvrant à l'extrémité de chaque plate-bande une tranchée qui permet, à mesure que l'on avance, de soulever le jeune plant sans en endommager les racines, et on le met aussitôt en gouge, pour éviter que ces racines ne se dessèchent.

On procède ensuite à l'*habillage*, qui consiste à couper, avec une serpette, les racines endommagées, s'il y en a, et l'on fait le repiquage.

Le repiquage, qui se pratique en automne dans les terres saines et au printemps dans les terres humides, a lieu dans une terre bien meuble et fumée à l'avance et dans une rigole, où l'on met les jeunes plants un à un en les espaçant de 20 à 30 cent., suivant l'essence.

Dans les sécheresses prolongées, il faut arroser chaque pied.

Transplantation. Après deux ou trois ans, les arbres sont transplantés à demeure. On procède comme pour le dépiquage, et les arbres sont placés dans des trous préparés plusieurs mois d'avance, de 40 cent. d'ouverture sur 30 de profondeur.

Recépage. Si les arbres replantés poussent mal, on les recèpe deux ans après la transplantation, c'est-à-dire qu'on les coupe à quelques centimètres au-dessus du collet de la racine. Cette opération se fait en février.

Taille. La seconde année qui suit la transplantation ou le recépage, on doit *pincer*, en juillet, l'extrémité des bourgeons gourmands. L'hiver suivant, on coupe les branches en laissant quelques yeux.

Pépinières d'agrément. La semence des *arbres verts* ou résineux se gardent plusieurs années sans perdre leur qualité germinative. On les sème au printemps dans une terre préparée exposée au nord, et on les recouvre de quelques millimètres de terre de bruyère. On doit arroser légèrement dans les grandes sécheresses. Au printemps suivant ou à la fin de l'été, on repique le plant, et au bout de deux ans on le transplante.

Pépitoria ou SALMIGONDIS DE VOLAILLE cuite à l'eau; on les passe à l'huile avec du sel et peu d'épices; on ajoute de l'ail émincé, du persil haché fin; on mouille d'eau ou de bouillon gras. On sert sur une sauce faite de bouillon gras lié avec un jaune d'œuf dur écrasé; on fait mijoter un instant le tout avant de servir.

Pepsine. (*Méd.*). Principe actif de la digestion gastrique. On l'obtient en faisant macérer des caillettes de mouton dans de l'eau et en distillant le liquide, après y avoir ajouté du soluté d'acétate neutre de plomb. Le résidu constitue la pepsine; elle opère la dissolution de 40 fois son poids de fibrine.

Poudre : 1 gramme enveloppé dans un pain azyme au repas. Vin de pepsine au madère. *Dose :* 20 gram. au repas. Elixir pepsiné. Sirop de cerises et pepsine : 1 cuillerée à soupe.

Dans les gastralgies, dyspepsies et convalescences, etc.

Perce-Neige (*Hort.*). C'est une fleur blanche, solitaire, qui s'ouvre peu.

L'extrémité de chaque division de la corolle est tachée de vert. Cette fleur, ainsi que l'indique son nom, fleurit fréquemment en février et en mars, sous la neige, sans que les froids arrêtent sa végétation. La précocité du perce-neige dans une saison où il n'y a pas d'autres fleurs, fait l'ornement des jardins. A la fin de l'été, quand toutes les fleurs sont flétries, on lève les touffes pour séparer les caïeux qu'on remet en place en octobre.

Les terrains légers conviennent mieux à la culture du perce-neige, que les terres fortes et humides.

Perche. La perche commune, qui est excellente, se trouve dans nos fleuves, nos rivières, nos lacs et nos étangs. La chair en est ferme et blanche et se digère facilement, et l'on peut la permettre aux convalescents. On la mange en *matelote, frite,* avec une garniture de persil; *marinée,* puis *grillée* et servie avec une sauce maigre ou grasse. On la mange aussi au *court-bouillon* avec une sauce à la crême, à la pluche ou au beurre. Si l'on ajoute à la sauce au beurre un coulis d'écrevisses, elle n'en est que meilleure.

Les œufs de la perche sont encore très-bons à manger. On les fait sauter dans du beurre en les assaisonnant

avec du persil. On les met ensuite en caisse et on les sert grillés.

La perche de Seine est d'une facile digestion. La meilleure manière de l'accommoder est de la faire cuire à la Waterfish et de la manger avec une sauce au beurre fin.

Outre la perche commune, les principales espèces sont : la perche à taches rouges, la perche à caudale bordée de noir, la perche à opercules grenus, la perche à tête grenue, la perche grêle, etc.

La perche n'a pas de saison; elle est également bonne toute l'année. Sa chair est blanche, ferme de très-bon goût, et plus délicate que celle du brochet. On l'apprête au *bleu*, à la *tartare*, à la *polonaise*, au beurre, en matelote, etc.

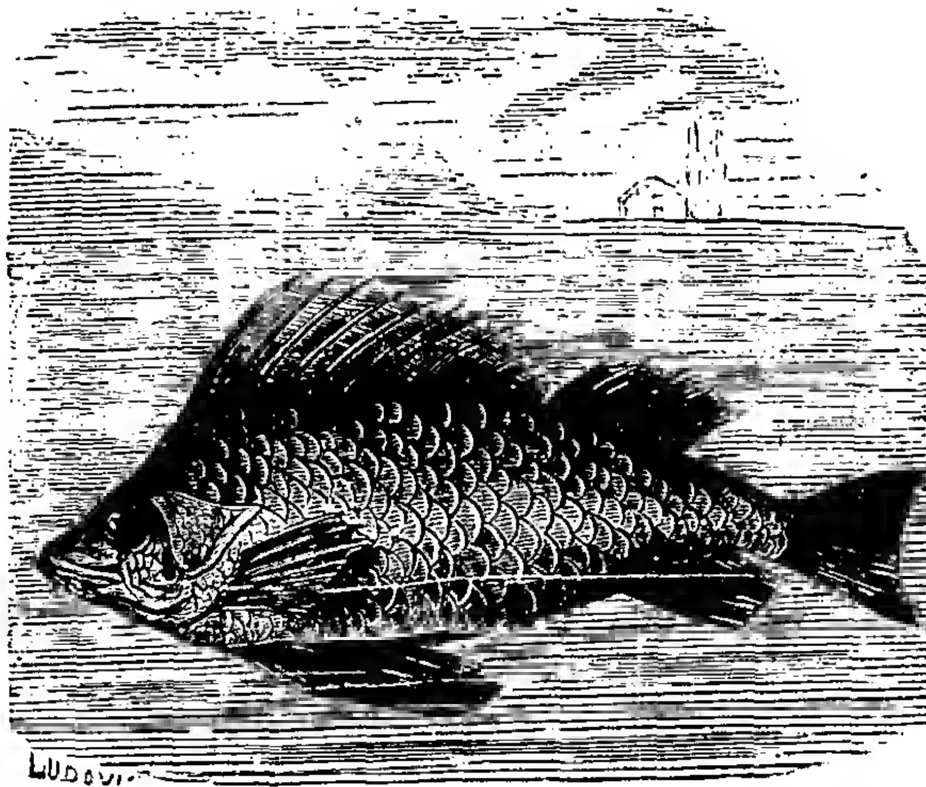
Perche au court bouillon (*Rôt*). Écaillez-la, retirez les ouïes, videz-la, faites cuire au court bouillon, dressez-la sur un plat avec une garniture de persil. On la mange à l'huile et au vinaigre.

Perche à la Hollandaise, écaillez-la, ôtez les ouïes, videz-la et faites-la bouillir dans une casserole avec de l'eau, du sel, du thym, du laurier, du persil en branches, quelques tranches de citron et un oignon éminci. Après quelques bouillons sur un feu très-vif, ralentissez et laissez cuire doucement; puis, lorsque la cuisson est complète, égouttez le poisson, dressez-le sur le plat avec une garniture de pommes de terre cuites à l'eau. Servez à part dans une saucière, du beurre fondu assaisonné de jus de citron, sel et poivre.

Perches frites (*Entremets*). Ecaillez, videz les perches, faites quelques entailles à la chair du dos, passez les perches dans la farine et faites frire.

Pour les grosses perches, on les fend en long, on les laisse mariner une heure ou deux dans l'huile d'olives bien assaisonnée de sel, poivre, échalotes et fines herbes hachées, et on les saupoudre de farine au moment de les faire frire. On peut les servir avec une sauce grasse ou maigre.

Perches au gratin. Elles s'accommodent de la même manière que les soles.



Perche à taches rouges.

Perche goujonnière ou *gremille*. Elle est de la taille du goujon et très-bonne frite avec une garniture de persil.

Water-fish de perches. « La perche, dit le baron Brisse, est un poisson d'eau douce excellent à manger et dont la chair est aussi légère qu'elle est nutritive. Il est deux sortes de perches, la grosse, dont le poids ne dépasse jamais 3 kilogr., et la petite qui n'est pas plus grande qu'une main d'enfant. Les perches de bonne qualité se reconnaissent au vif incarnat de leurs nageoires et du cartilage qui termine leur queue.

« Les œufs de perche sont très-savoureux; on les sert ordinairement grillés en caisse, après les avoir passés

au beurre frais, sans autre assaisonnement que du sel et du persil.

« On accommode les perches au champagne ou au simple vin blanc, à la pluche verte, en matelote, au coulis d'écrevisses, à la sainte-menehould et même en friture; mais la meilleure manière de les apprêter est à la *watter-fish*, ou court-bouillon hollandais, dont voici la recette :

« Ayez six grosses touffes de grand persil, avec leurs racines; ratissez celles-ci sans les séparer de leurs tiges vertes, et faites-les bouillir pendant trois heures dans une eau de sel, avec une tige de poireau blanc, un panais coupé par quartiers et un piment rouge; le court-bouillon étant alors suffisamment réduit, en retirer piment, panais et poireau, et y mettre à cuire les perches.

« Pour les servir on les place dans un plat creux, rempli ensuite de leur court-bouillon, avec le persil cuit pour garniture, et on sert, à proximité de cet excellent mets hollandais, une pile de tartines de pain de seigle beurrées. »

Filets de perches panés à l'allemande. « Le prélude de l'accommodement des *filets de perches panés à l'allemande* est la préparation de la *sauce allemande.*

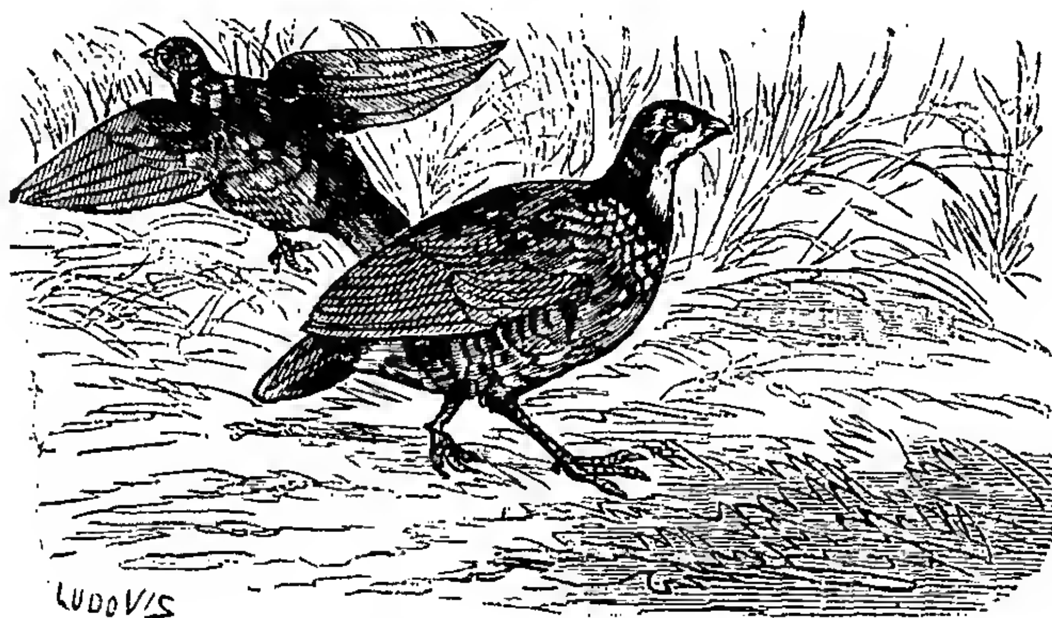
« Hacher menu des champignons et les faire fondre dans du beurre; saupoudrer ensuite avec de la farine, mouiller avec du bouillon en ajoutant bouquet garni, clous de girofle, un peu d'ail, thym et laurier, puis laisser réduire cette sauce. Quand elle est à point, la passer, la rehausser d'un jus de citron, d'un peu de mignonnette et de sel, si besoin il y a, et l'employer.

« Cette sauce sert à masquer les filets de perches assaisonnés, panés et gentiment cuits sur le gril. »

(Le baron BRISSE).

Casserole de perches. « De deux perches, d'une anguille et de quelques laitances de carpes se peut faire une *casserole* fort délicate.

« Ecailler et vider les perches, puis les couper en quatre; couper également l'anguille en morceaux après l'avoir dépouillée; placer dans cette terrine, en les alternant, les morceaux de perches et d'anguille avec un bouquet garni au milieu; assaisonner de sel, poivre, d'un morceau de beurre et d'un demi-verre de vin blanc; couvrir la terrine; en luter le couvercle avec de la pâte et mettre à cuire sur un feu doux. La cuisson effectuée, enlever le bouquet; verser dans la terrine un ragoût fait avec les laitances et servir chaudement. » (Le baron BRISSE).



Perdrix grise.

Perdrix. La famille des perdrix ou *perdicinés*, comprend, outre les perdrix proprement dites, les francolins, les tinamous, les cailles et les colins, qui ont pour caractères généraux : un bec de médiocre grosseur, convexe et assez robuste; des ailes concaves, la queue courte et arrondie, des tarses nus, avec ou sans ergots.

PERDRIX PROPREMENT DITE. Cet oiseau se distingue par un ergot presque nul, à peine figuré par une saillie tuberculeuse du tarse. Ses mœurs sont à

peu près les mêmes que celles des autres gallinacés.

Les perdrix se rencontrent dans presque toutes les parties du monde, où elles vivent en compagnies et ne se séparent qu'au moment de la pariade.

Les espèces les plus connues sont les suivantes :

Perdrix grises ou *starne grise*. C'est la perdrix la plus commune dans toutes les parties tempérées de l'Europe. Elle paraît même être indigène chez nous. Comme elle fuit également les grands froids et les grandes chaleurs, on ne la rencontre ni en Afrique ni en Laponie; elle est même rare dans les contrées du midi de l'Europe. Elle se distingue par une gorge et une poitrine rousses; elle porte, sur le ventre, un croissant roux-marron qui manque chez la femelle.

Elle habite de préférence les plaines, les prairies et surtout les champs cultivés en céréales, parce qu'elle y trouve les grains et les insectes qui forment sa nourriture; elle ne se réfugie dans les taillis ou dans les vignes que lorsqu'elle est poursuivie. Il est bien rare de la rencontrer dans les bois. D'ailleurs elle est sédentaire et ce n'est que poursuivie par la faim ou par la peur qu'elle se décide à perdre de vue le canton où elle est née.

Il lui arrive quelquefois de se mêler aux espèces du même genre, notamment à la perdrix rouge; mais elle ne s'accouple jamais en liberté avec des espèces étrangères.

C'est vers la fin de l'hiver que commence la *pariade* ou accouplement; car la perdrix n'a pas, quant au mariage, les mœurs de la plupart des autres gallinacés. Chaque mâle se choisit une femelle et lui reste fidèle pendant un an. Ces mariages ne se font point sans que les mâles se livrent de furieux combats. Les femelles, de leur côté, ne se livrent point passivement. Elles ont leurs préférences et se disputent à coups de bec l'objet de leur choix.

Enfin, les mariages étant consommés, chaque couple choisit son canton. Les femelles sont chargées du soin de construire le nid. Jeunes et inexpérimentées, elles le font grossièrement d'abord; mais devenues plus habiles en vieillissant, elles le disposent avec plus d'art et apprennent à le cacher au milieu des broussailles; si bien qu'à l'inspection d'un nid, on peut juger de l'âge de l'architecte, ce qui prouve que tous les animaux jouissent, à dose plus ou moins développée, de cette faculté que l'on appelle l'*intelligence*, faculté dont l'homme a voulu faire un de ses attributs exclusifs. La perdrix pond de 12 à 25 œufs assez semblables à ceux du pigeon. L'incubation dure environ trois semaines. Le mâle ne couve pas; mais il se tient à portée du nid; il partage avec la femelle le soin d'élever les petits, de leur montrer la nourriture qui leur convient et de les rappeler s'ils s'écartent. Dès leur naissance, les perdreaux courent avec agilité.

La perdrix grise vit très-bien en captivité; mais comme il est difficile de la faire pondre dans une volière, on est souvent réduit, pour la reproduction, de dénicher des œufs dans les champs et de les faire couver par de petites poules.

Les habitudes de la perdrix sont complétement terrestres; elle fait peu d'usage de ses ailes et court avec une grande rapidité; elle ne se perche qu'accidentellement.

La nourriture des poussins consiste en vermisseaux que leurs parents cherchent en fouillant le sol avec leur bec, en insectes, en larves et en verdure.

Roquette, perdrix de passage ou *perdrix de Damas*. C'est une perdrix grise qui nous arrive quelquefois des côtes orientales de la Méditerranée où elle abonde : Syrie, Egypte, Turquie. On la rencontre quelquefois dans nos plaines à l'arrière-saison. Les chasseurs la prennent pour une perdrix grise, dont elle diffère cependant. Elle est plus petite que la grise, ne se cantonne pas, est difficile à approcher et vole par troupes d'au moins 30 individus.

Les instincts migrateurs de cet oiseau et la difficulté de se procurer de ses œufs sont des obstacles qui ont empêché jusqu'ici les tentatives de domestication.

Perdrix ouakiki (Chine). Perdrix à poitrine grise entourée d'une bande brune, à cou jaune, à dos brun, jaunâtre pointillé de blanc, à queue brun-rougeâtre et à ventre jaune. On est parvenu à la faire pondre.

Perdrix brune (Hymalaya), à dos brun, à ventre cendré maculé de blanc par-devant, à queue longue.

Perdrix rouge. A l'inverse de la perdrix grise, la rouge affectionne les lieux boisés et accidentés, les vignobles, les bruyères et les taillis. Elle se distingue par son bec, ses tarses et ses pieds rouges. Plus grosse que la perdrix grise, elle tient le milieu entre celle-ci et la bartavelle. Du reste, elle est facile à reconnaître à première vue : elle a les parties supérieures d'un brun-rougeâtre, le front cendré, les joues, la gorge et le haut du cou blancs; elle porte un trait blanc à l'angle postérieur de l'œil. Une bande noire descend de l'œil sous le cou en se dilatant sur la poitrine, de manière à présenter un grand nombre de taches. Les flancs sont rayés de noir, de blanc et de roux.

Cette espèce est surtout répandue en Asie et en Afrique; on ne la rencontre point en Angleterre, parce qu'il y fait trop froid. Elle vit en compagnies; les couples sont moins attachés que chez les grises; le mâle laisse aux soins de la femelle l'éducation des petits.

La perdrix rouge fait son nid dans les broussailles, les bruyères et quelquefois dans les prairies artificielles avoisinant les bois.

La ponte est de 12 à 20 œufs. En cas d'accident la femelle recommence une seconde et même une troisième ponte.

Perdrix Bartavelle. La bartavelle ne diffère guère de la perdrix rouge que par sa grosseur : elle est deux fois plus grosse que la grise. Elle est plus commune en Asie-Mineure, et dans les îles de la Méditerranée. C'est un oiseau de montagne qui ne hante guère que les lieux escarpés; mais elle descend dans les plaines pour y faire son nid, dans lequel elle pond de 12 à 16 œufs de la grosseur de ceux d'une poule. Chez nous, on la rencontre dans nos montagnes : Jura, Pyrénées, Alpes, Auvergne.

On n'a pas essayé de l'élever en volière.

La bartavelle est des plus faciles à réduire en esclavage. Autrefois, dans l'île de Scio, des troupeaux de ces oiseaux étaient menés aux champs comme on fait aujourd'hui pour les dindons. Il serait utile de faire des tentatives de domestication avant que ce bel oiseau ait complétement disparu. On n'en trouve plus guère que quelques couples dans nos montagnes.

La bartavelle reproduit assez bien en volière; elle fait son nid dans les fourrés ou sous une bordure d'arbustes, à l'abri des regards; elle y pond de 12 à 15 œufs.

Perdrix Gambra. C'est la perdrix rouge d'Afrique et du Midi de l'Europe. Elle se distingue de notre perdrix rouge par un collier marron, tacheté de blanc et par des plumes bleuâtres bordées de roux aux épaules. On la rencontre par troupes nombreuses dans les montagnes. Elle fait son nid sous les buissons; elle y pond une quinzaine d'œufs qu'elle couve pendant 20 jours. Une tentative d'acclimatation faite, il y a quelques années, à Rambouillet et à Compiègne, n'a pas réussi.

Perdrix Chukar (de Grèce), admirable espèce, aussi grosse et aussi belle que la bartavelle, dont elle diffère par un sourcil noir, qui regagne un collier de même couleur, et par le dessous de l'œil qui est blanc.

Perdrix de l'Yemen, plus grosse encore que la bartavelle, à tête et à collier noir-brun, à sourcils blancs, à barbe blanche, bouffante et étalée sur une collerette noire, à plumage bleuâtre, barré d'isabelle et de noir sur les flancs.

Perdrix de roche (de l'Europe-Occidentale du Midi), à dos cendré, à collier roux tacheté de blanc, à bec et pieds rouges.

COLIN. Le colin que l'on a appelé la *perdrix d'Amérique,* n'est en réalité qu'une espèce de caille ; et si l'on s'applique avec un soin particulier à son acclimatation ce n'est point pour qu'elle remplace un jour la perdrix dans nos champs ; c'est pour créer un nouveau gibier, et qui est bien mieux dans la logique.

En effet, la caille n'est qu'un oiseau de passage; à peine la chasse est-elle ouverte que déjà elle a fui nos plaines. On cherche donc à combler ce vide.

Le colin présente le double avantage d'être sédentaire et de multiplier très-rapidement. Il vivra parfaitement sous nos climats, les essais l'ont prouvé : «Les Anglais, plus patients et plus pratiques que nous, dit M. Leroy, dans son

Aviculture, ont su acclimater chez eux cet oiseau, au point d'en faire, pour ainsi dire, un gibier indigène. » Pour la taille, le colin peut être comparé à la caille, quoiqu'il soit un peu plus gros qu'elle. Son bec est gros, court, aigu et peu recourbé. Sa démarche est vive; sa chair est exquise.

Dès 1816, M. Florent Prévost tenta son acclimatation en France. L'expérience, reprise en 1837, par M. Cassette a mieux réussi. Aujourd'hui, grâce à l'initiative de plusieurs particuliers, le colin se trouve à l'état libre dans les endroits les plus écartés des départements de l'Ain et de Seine-et-Marne.

En liberté, les colins ont des habitudes analogues à celles des perdrix; cependant, ils recherchent les buissons, les haies et les halliers; poursuivis, ils se réfugient dans les fourrés les plus épais; il leur arrive de se percher sur un arbre touffu et il est difficile ensuite de les découvrir. Ils se réunissent en famille et, le soir venu, ils s'accroupissent en cercle, les uns à côté des autres, les têtes en dehors; si on les dérange, ils prennent leur vol chacun dans une direction différente.

Le colin est sédentaire comme la perdrix grise. Il s'éloigne peu des endroits où il trouve sa nourriture. Farouche, il ne se reproduira que dans les lieux isolés et silencieux.

Il est bon de noter qu'en captivité, le colin ne demande que fort peu d'espace. « Les faisandiers ont constaté ce fait curieux, dit M. Henri de la Blanchère, que les colins reproduisent mieux dans une petite volière que dans une grande; ils en sont venus à ne leur donner, par couple, que des cages de 1 m. cube, vraies boîtes grillagées seulement par-devant. »

Colin Ho-Oui ou *Perdrix de Virginie*, originaire des Etats-Unis, où il était autrefois très-commun. Parties supérieures fauves, avec le bord des plumes frangé de noir et de cendré; tête noire; double sourcil blanc, tour des yeux noir; poitrine blanche encadrée de noir; flancs roux portant des taches ovoïdes, blanches entourées de noir. Queue bleu cendré.

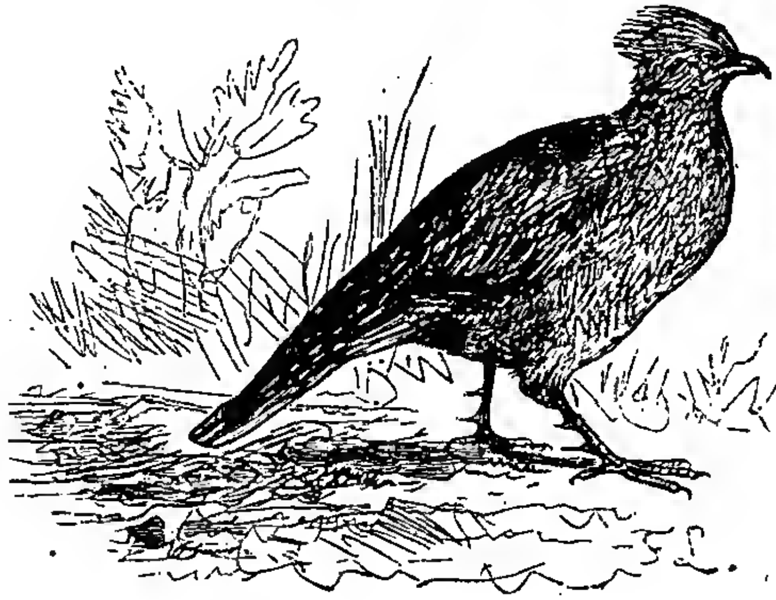
Son nom *ho-oui* est une imitation du cri du mâle. C'est un charmant oiseau dont l'acclimatation est essayée depuis plus de 60 ans. Nous avons le regret d'avouer que les essais n'ont pas encore été pleinement couronnés de succès, parce que les jeunes sont délicats.

La Société d'acclimatation fait cependant de louables efforts et a réussi à le faire reproduire; mais il faut des soins que les particuliers ne peuvent pas toujours prendre.

Colin de Californie. C'est celui qui a le mieux réussi.

Son introduction est pourtant plus récente que celle du ho-oui. C'est en 1852, que M. Deschamps commença à le cultiver.

Cinq ans plus tard, il en lâcha deux couples dans un lieu boisé et accidenté de la Haute-Vienne où ils se sont parfaitement reproduits en liberté. Du



Francolin.

reste, c'est un oiseau d'une grande fécondité.

Il est un peu plus petit que le hooui.

Sa poitrine noire est encadrée de blanc; sa tête grise est surmontée d'une huppe de plumes noires qui reviennent en avant d'une manière originale; son ventre est roux; ses flancs sont maillés de noir et de bleu.

Colin de Sonnini (de l'Amérique-Méridionale), joli oiseau à tête jaune, surmontée d'une huppe bordée de jaune; à calotte rousse, à cou blanc, noir et marron, à poitrine rousse tachetée de noir et de blanc, à ventre piqueté des mêmes couleurs, à dos gris roussâtre taché de brun.

Colin lancéolé (de l'Orégon), charmant oiseau à huppe retombant en arrière, à gorge marron-cendré portant une tache blanche de chaque côté; à flancs marrons lancéolés de blanc.

Francolins. Les *perdrix francolins*, ainsi nommées parce qu'une espèce se trouvent en France, se distinguent de la perdrix surtout par l'éperon que le mâle porte aux pieds. La chair de ces oiseaux est exquise.

Le francolin est d'une humeur farouche, ce qui rend difficile sa domestication, mais ce qui en ferait un joli oiseau de chasse.

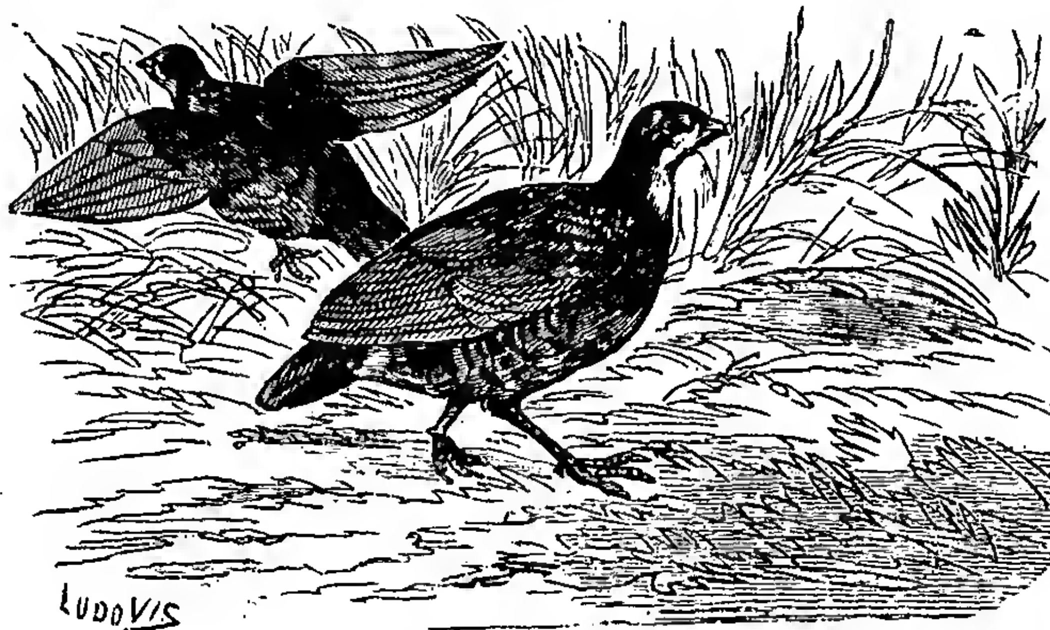
Il faut donc encourager les personnes qui cherchent à le multiplier sous le climat de Paris.

En liberté, le francolin pond de 12 à 20 œufs, au pied d'un arbre, ou sous un buisson. Il ne s'est pas encore reproduit en captivité.

Francolin vulgaire ou à collier roux (Europe-Méridionale). Cet oiseau vit en compagnies dans les forêts et les taillis des pays accidentés; il se nourrit de racines qu'il tire de terre avec son bec. Il vole peu, mais il court avec facilité.

La femelle construit son nid dans les buissons; elle y dépose de 12 à 20 œufs.

Ce francolin se distingue par une tête noire lancéolée de jaune; par des taches blanches en arrière de l'œil, un dos noir et blanc, des flancs mêlés de roux, un ventre noir et un collier marron sur la poitrine. La femelle est plus jaune que le mâle; elle ne porte pas de collier, ce qui ferait croire au premier abord qu'elle est d'une autre espèce que le mâle.



Perdrix rouge.

Parmi les autres espèces de francolin dont l'acclimatation serait à essayer avec persévérance, il faut citer :

Le *francolin d'Adanson* (Sénégal et Guinée), à tête noire et rousse, à moustaches et à collier blancs, à dos brun couvert de zigzags gris, à ventre blanchâtre semé de raies noires pointillées de blanc;

Le *francolin perlé* (Siam), à plumage bardé de roux, à tête noire, et à front jaune;

Le *francolin criard* (du Cap). Brun rayé de blanc en zigzag, à poitrine blanche et à tête brune;

Le *francolin à cou nu* (du Cap), à plu-

mage gris cendré, nuancé de noir et de roux, avec des taches au bas de la gorge.

Tinamous. Ce sont les véritables perdrix d'Amérique. Ces oiseaux, dont on compte un grand nombre d'espèces, vivent en petites troupes dans les hautes herbes du nouveau continent; ils se nourrissent de graines et d'insectes.

Parmi les espèces connues en France, nous citerons :

Le *tinamou isabelle* (du Paraguay), gros comme une petite poule et dont les œufs, relativement très-volumineux, sont violets et à surface comme porcelainée. On est parvenu à le faire reproduire chez nous; mais son acclimatation est loin d'être complète.

ÉLEVAGE.

En captivité, la perdrix et les oiseaux de sa famille se traitent comme les faisans.

Installation des pariades. Les colins et les perdrix sont aptes à la reproduction dès le printemps qui suit l'année de leur naissance. Ils sont dans toute leur vigueur à l'âge de deux ans.

Pour leur donner plus de force au printemps et imiter la nature, autant que possible, on leur donnera une nourriture riche, sinon les œufs pourraient bien n'être pas fécondés. Il leur faut un mélange de blé, de millet, d'alpiste et de moha, graines auxquelles on ajoutera le tiers de chènevis; de la verdure à discrétion.

« Il est possible, au moment de la pariade, écrit M. Leroy, d'installer dans un même compartiment un couple de perdrix avec une famille de faisans. Cela ne souffre pas ordinairement de difficultés de la part d'oiseaux élevés ensemble; mais le coq de la perdrix grise, dans la saison des amours, devient d'une méchanceté telle qu'il lui arrive quelquefois de faire la chasse au faisan commun, lequel de sa nature, est fort bête et facile à intimider. Dans ce cas, la séparation devient indispensable. Mais le plus souvent, cet inconvénient n'a pas lieu, et cette persécution du coq-perdrix ne serait pas possible avec le faisan doré, ni avec l'argenté, qui ne sont pas taquins mais qui ne se laisseraient pas faire la loi non plus.

« Je dois prévenir néanmoins qu'on ne doit se décider à employer à deux fins le même compartiment de la volière que lorsqu'il est absolument impossible de faire autrement, parce qu'alors la perdrix, par suite des dérangements continuels auxquels elle est assujettie, se trouve froissée dans ses instincts naturels de nidification entourée de mystères, au point de ne donner que quelques œufs semés çà et là à travers la volière, ou même de ne pas pondre du tout.

« Il suit de là que si l'on veut avoir une bonne reproduction en volière, il est préférable d'installer ses couples de perdrix dans un compartiment séparé. »

On peut aussi se contenter d'avoir des femelles éjointées que l'on fait féconder au printemps par des mâles libres. Voici comment opère, à ce sujet, M. Alfrède Dupont, que nous avons déjà eu l'occasion de citer dans le cours de cette publication.

« Le lâcher des perdrix femelles, pour obtenir des accouplements avec les mâles vivant en liberté, n'est ni difficile, ni dispendieux; voici comment je procède :

« Les femelles, enfermées dans des cages construites tout en bois, sont mises au jardin; elles ne tardent pas à rappeler; les mâles, très-ardents (j'en ai vu venir sur nos toits en ville), accourent quelquefois plusieurs ensemble; un peu timides d'abord, ils s'enhardissent bien vite, si surtout le calme règne autour des femelles; on voit alors celles-ci s'agiter et chercher à fuir; elles s'accroupissent parfois comme font les poules pour l'accouplement; c'est alors le moment de leur donner une liberté, dont elles ne peuvent abuser si l'on a eu le soin, trois ou quatre jours avant, de leur *arracher* toutes les grandes plumes des ailes; ce moyen n'a pas les inconvénients que présentent ceux employés d'ordinaire et qui consistent à couper les plumes ou casser le fouet de l'aile; les plumes arrachées repoussent vite, et après l'éclosion des perdreaux, les femelles peuvent les conduire dans la chambre; quoique ne les ayant pas couvés, elles les adoptent très-bien; ce sont de petites poules Ban-

tam qui se chargent du soin de l'incubation.

« Le jardin où doivent être lâchées les femelles de perdrix ne doit pas être très-spacieux, à cause de la difficulté que l'on aurait de les faire rentrer la nuit dans leurs cages; l'espace peut être diminué aisément à l'aide de claies légères en bois, d'environ 2 mètres de haut. »

(*Alfrède Dupont*, *Journal l'Acclimatation*, 5 mars 1874).

Nidification et ponte. La perdrix recherche, pour y établir son nid, un coin retiré et bien sablé, dans lequel elle creuse une légère dépression.

« Béchez la terre qui forme l'aire de votre volière, dit l'abbé Allary, dans son *Guide pratique;* plantez un buis nain dans la partie découverte,... des petits bosquets qui communiquent entre eux par des petits sentiers comme une double bordure de jardin; faites ces bordures partie en buis, partie en lavande ou thym; garnissez les coins de la partie couverte d'un demi-cercle de buis ou de lavande, car ce sont les endroits que les perdrix choisissent de préférence comme les plus éloignés des regards et les mieux à l'abri.

« Recouvrez votre terre, surtout si elle est un peu grasse, d'une bonne couche de sable, ménagez-vous des petits carrés de gaz ou de verdure dans la partie découverte; plantez-là aussi quelques arbustes toujours verts. »

La perdrix grise pond, de 15 à 20 œufs, 1 par jour, ou presque tous les jours. Il faut, pour enlever ses œufs, saisir le moment où la ponte est terminée et où l'incubation va commencer. Si on essayait d'enlever les œufs chaque jour, au fur et à mesure que la mère les dépose dans le nid, elle pondrait beaucoup moins ou ne pondrait plus du tout. D'un autre côté, il ne faut pas laisser commencer l'incubation. Il y a donc un moment précis qu'il faut savoir choisir.

« Il faut, dit l'abbé Allary, dans son *Guide pratique*, sitôt que la ponte est commencée, voir chaque jour s'il y a 1 œuf nouveau, et tâcher de voir, sans trop en avoir l'air, mais comme en passant, en donnant à manger, à boire, et sans s'arrêter à considérer, surtout sans déranger le nid, car aussitôt son œuf pondu, la mère se retire, mais en arrangeant et en couvrant légèrement, avec une certaine négligence son nid pour mieux dérober son trésor aux regards. Si vous y touchez, vous remarquerez à son air inquiet, à son petit cri, que cela la dépite; cependant, il faut tâcher, pour votre gouverne, de voir s'il y a 1 œuf nouveau chaque jour; il faut remarquer aussi, par le même motif, si elle ne reste pas trop sur son nid, surtout passé 10 à 11 heures, car d'ordinaire elle pond avant cette heure, et si on voyait qu'après ces heures, elle reste plus que d'habitude sur ses œufs, ce serait comme un indice que la maladie de couver n'est pas loin. Lorsque la fièvre de couver est bien déclarée, c'est alors tout un monde de préparatifs : elle arrange son nid; elle soulève ses œufs; elle les retourne; on la voit s'affaisser,... et comme embrasser de tout son petit être, l'objet de son affection. »

Voilà donc le moment qu'il faut choisir pour enlever les œufs pour les donner à une petite poule. Quelques jours plus tard, la perdrix recommence une seconde ponte, qu'il faut lui enlever comme la première, pour lui laisser couver seulement la troisième s'il y en a une. Mais l'incubation par les perdrix et par les femelles de colins ne réussit que rarement en captivité.

La ponte de la perdrix commence ordinairement vers le 1er mai; l'œuf est de moitié grosseur de celui du faisan doré.

Les colins choisissent, pour y construire leur nid, un fourré un peu élevé; « la femelle y construit un nid d'herbes fines, de forme un peu ronde, un peu enfoncé en terre, et ayant une entrée assez semblable à celle d'un four ordinaire; elle pondra de 23 à 25 œufs... »

(L'abbé Allary).

La femelle du colin est plus précoce et plus féconde que la perdrix; elle commence à pondre dès la première quinzaine d'avril et elle pond de 40 à 60 œufs. Ces œufs allongés, très-pointus à un bout, diffèrent de couleur suivant les espèces. Ceux du colin de Californie sont d'un gris sale tacheté de marron et ceux du colin de Virginie d'un blanc pur.

Ainsi que nous l'avons dit, le colin reproduit mieux dans une cage que

dans une volière. « Chaque boîte, écrit M. H. de la Blanchère, isolée dans un endroit tranquille, sera exposée au levant et jamais rentrée ni en été, ni en hiver, sous un toit qui l'abrite de la pluie : du sable fin abondamment sur le sol; un abri, dans un coin, derrière lequel la femelle ira pondre, deux ou trois perchoirs; telle est la demeure la meilleure pour que le colin reproduise. La ponte est de 15 à 18 œufs, qu'on enlève à mesure. Quand la femelle couve la deuxième couvée, on lui enlève le mâle.

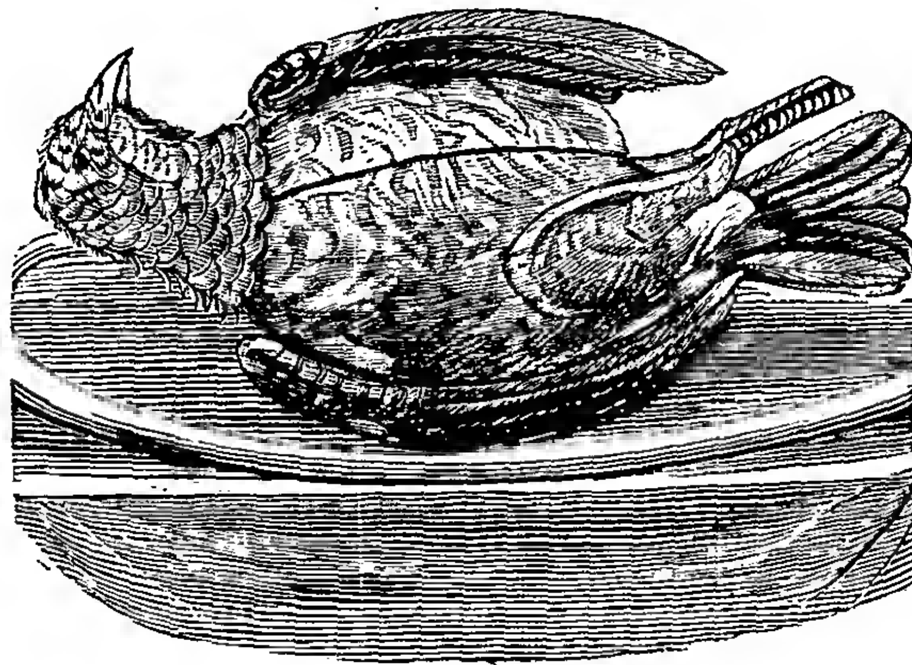
Incubation. L'incubation ne pouvant être confiée ni aux perdrix, ni aux femelles de colins, on doit avoir recours à la couveuse artificielle ou à de petites

Élevage. L'élevage des perdreaux est le même que celui des faisandeaux.

Il faut en prendre les mêmes soins et leur donner la même nourriture.

Ils s'apprivoisent bien, surtout le perdreau gris, qui recherche la société de l'homme. On peut les conserver dans une cour, après les avoir éjointés, ou bien, dans une grande volière comme les faisans.

Pour les perdreaux, et pour les colins, on a recours à la boîte à élevage, absolument comme pour les faisandeaux; on les nourrit, de même, avec des œufs de fourmis, autant que possible. On les porte ensuite au parquet, où on leur donne souvent des insectes et des vers.



Perdrix rôtie.

poules Brahma-Poutre, Japonaises ou Anglaises, ainsi que nous l'avons dit pour le faisan.

15 œufs de perdrix suffisent à une poule anglaise; 18 œufs de colin peuvent être couvés par elle.

La durée de l'incubation est en moyenne de 23 jours, pour les œufs de colin comme pour ceux de perdrix.

Eclosion. Dès le lendemain de sa naissance, le petit perdreau est d'une agilité qui dépasse de beaucoup celle du poulet. On donne aux nouveaux-nés la même nourriture qu'aux petits faisandeaux. Leur première boisson se compose de petit lait ou de lait étendu d'eau.

« Il est bon de ne pas laisser ses élèves la nuit en liberté, car les animaux nocturnes ne manqueraient pas de se saisir de cette proie facile.

« Quant à la nourriture des jeunes, voici comment je la prépare :

« Bœuf maigre bouilli, 500 gr.; mie de pain blanc trempée dans du lait ou échaudé, 250 gr.; 4 œufs cuits durs.

« Le bœuf haché menu, on y réunit la mie de pain et les œufs, et on pile le tout ensemble, en y ajoutant un peu de sel; on obtient alors une pâte assez épaisse que l'on met dans une passoire à gros trous; avec un pilon, on presse le tout, et l'on obtient alors de petits cylindres contournés qui ressemblent à



CAMPANULE NOBLE

des vermisseaux; on les fait sécher ensuite modérément au bain-marie.

« Cette pâtée remplace les nymphes de fourmis; si elle ne leur est pas supérieure, elle est au moins aussi bonne; il suffit, dans les premiers jours de la laisser picorer par la mère couveuse, qui la leur présente, pour qu'ensuite les jeunes accourent d'eux-mêmes la ramasser. »

(Alfrède DUPONT. L'*Acclimatation*, nº du 5 mars 1874).

Emballage des perdrix. Les perdrix destinées à être expédiées au loin s'emballent identiquement comme le faisan; seulement le panier n'a pas plus de 15 à 20 cent.

Repeuplement. Lorsqu'on élève les perdreaux pour le repeuplement d'une chasse, on les met en liberté par des procédés analogues à ceux que l'on emploie pour le faisan. On porte les petits (accompagnés de leur mère et de la boîte à couver), dans un endroit éloigné et isolé; les jeunes perdreaux ne tardent pas à prendre la clé des champs, pour suivre une compagnie de leurs semblables.

Quelques éleveurs font plus simplement. Ils laissent la poule couveuse élever ses petits en pleine liberté; si bien que ceux-ci s'envolent ou s'enfuient dès que leurs forces le leur permettent.

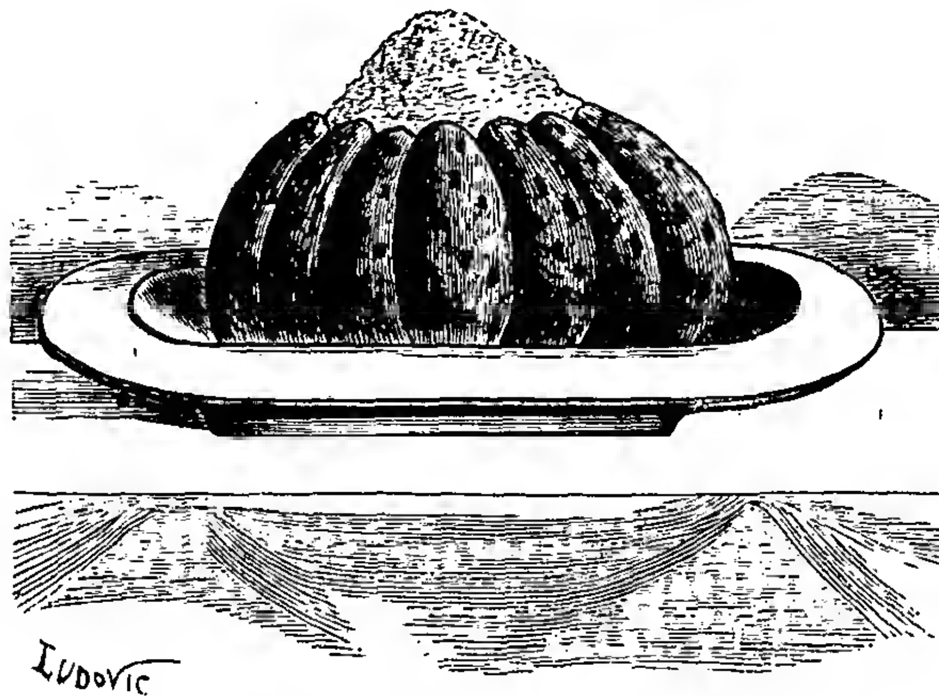
Mais ce système offre un inconvénient. Les petits se trouvent exposés à mille dangers auxquels ils ne peuvent échapper : chiens, chats, etc.

Voici comment Bemelmans propose d'opérer. « Vous ne lâcherez vos pariades que vers le mois d'avril, et dans une plaine bien épinée et bien tranquille.

Vous irez les porter, paire par paire, le soir, à la tombée de la nuit, ou le matin, à la pointe du jour, dans le milieu de votre chasse, et autant que possible à proximité des bois. Surveillez bien alors votre plaine et soyez impitoyable pour les chiens errants, car vos perdrix ne sont pas encore bien habituées à voler, et bientôt aussi elles iraient se cantonner ailleurs.

« Arrivé à l'endroit que vous avez choisi pour lâcher vos pariades, vous vous mettez à genoux et, prenant une perdrix de chaque main, coq et femelle, vous les lâcherez ensemble, sans les poser à terre, pour qu'ils ne s'envolent pas loin; ils s'envoleront à 30 ou 40 m., et bientôt vous les entendrez se rappeler. »

— (*Cuis.*). Les avis sont partagés au sujet de la priorité de la perdrix rouge sur la grise et *vice versâ*. La chair de l'une comme celle de l'autre est excellente. On dit même qu'elle est stimulante et aphrodisiaque. Les convalescents ne doivent en faire usage qu'avec prudence. Quand la perdrix est vieille, elle ne peut être mangée qu'en ragoût. Si on la met dans un pot au feu, le bouillon acquiert plus de sapidité et de puissance nutritive. En tout cas, elle ne peut être mangée que par des personnes en parfaite santé.



Galantine de perdrix.

Le perdreau rôti, piqué ou bardé, cuit dans une feuille de vigne, est un manger délicieux. On le sert aussi à la polonaise, à la prévalais, à l'orange, au coulis de son foie, au parmesan, aux truffes, en liberot, en papillottes. On en fait des pâtés chauds, des tourtes et des vol-au-vent aux tomates. Un potage de perdreaux est un début brillant pour un grand repas. Quant à la perdrix, on en fait un excellent plat au coulis de lentilles ou de choux en la flanquant d'un double bastion de lard entrelardé. On distingue les vieilles perdrix des jeunes en ce que les dernières ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir et les pattes plus noires que leurs mères.

Le perdreau se trousse comme le pigeon. Sur 3 on en barde ordinairement 2 et on pique celui du milieu. La perdrix se découpe comme le poulet. L'aile est le morceau des dames; la cuisse est celui des amateurs.

« A propos de vieilles perdrix :

« Les vieilles perdrix se font toujours braiser en ajoutant du vin blanc.

« Quand elles sont cuites, les servir sur un coulis de lentilles et de petit lard.

« On peut également les présenter sur un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de truffes ou de montants de cardons.

« Emploi d'une vieille perdrix fraîchement tuée :

« Faire rôtir en broche la perdrix et éplucher soigneusement une cinquantaine de marrons, préalablement grillés.

« Faire revenir les marrons dans de bon bouillon, puis les écraser et les piler. Oter la peau de la perdrix et en détacher les chairs des os.

« Piler ces chairs et les amalgamer avec la pâte de marrons et du pain à potage mitonné dans deux bouillons.

« Etendre le tout avec du bouillon, le passer à travers un tamis, ajouter du bouillon s'il est nécessaire; assaisonner au besoin; rehausser au bain-marie et servir.

« Cette purée constitue le vieux potage à « la d'Estaing, » qui, je l'affirme, a de grands charmes. »

(Le baron Brisse).

Perdreaux à la broche (*Rôt*). On les vide et on les fait légèrement flamber; après quoi, on les bride comme des poulets, en supprimant les ailerons. Ni la tête, ni la partie du cou qui l'avoisine ne doivent être plumées; mais, pour les préserver du contact du feu, on les enveloppe d'un papier huilé ou beurré, qu'on enlève au moment de servir. Le perdreau est bardé ou lardé, et il ne faut le laisser cuire qu'une demi-heure. Servi, on le divise en cinq morceaux, en détachant les ailes et les cuisses et en laissant les blancs attachés à la carcasse.

Perdreaux poêlés. Les ailerons, la tête et le cou se suppriment; mais la peau du cou reste pour servir à retenir un morceau de beurre frais qu'on introduit dans le corps du perdreau. On doit le brider en faisant rentrer les pattes et donner une forme rebondie à l'estomac, qui est d'abord couvert de deux tranches de citron, puis entièrement enveloppé d'une barde de lard. Ainsi habillé, le perdreau est mis dans une casserole avec des tranches de carottes et d'oignons, une feuille de laurier, un bouquet de thym et de persil, un oignon piqué de deux clous de girofle, un verre de vin blanc et cinq ou six bonnes cuillerées de jus ou de bouillon.

Au moment de le servir, on l'égoutte et on le débride, puis on dégraisse la cuisson, qu'on fait réduire avec un peu d'espagnole ou une sauce bleue composée de beurre et de farine, ou, à défaut d'espagnole, avec un petit roux léger, qu'on mouille avec la cuisson dégraissée. Le perdreau ainsi accommodé peut être servi soit avec une garniture d'écrevisses et de truffes ou plus simplement de champignons, soit avec une purée de lentilles ou de pois verts.

Perdreaux à la Périgueux ou *à la Périgord* (*Entrée*). Quand le perdreau a été préparé comme pour le rôtir, on pique les filets avec des morceaux de truffes taillés en forme de clous de girofle; puis, on le couvre de bardes de lard et on l'enveloppe de papier, pour le mettre à la broche. Il lui faut trois quarts d'heure de cuisson devant un feu modéré; après quoi, on le débroche, on le déballe et on le dresse au centre du plat en garnissant les intervalles entre chacun avec des crêtes de coq, des truffes entières et des champignons, et en couvrant le tout d'une sauce financière.

Perdreaux en salmis ou *Mancelle* (*Entrée*). On les fait d'abord rôtir à la broche.

Quand ils sont refroidis, on les dépèce en enlevant les ailes, les cuisses et l'estomac; on dépouille alors ces membres de la peau et on les met dans une casserole avec un peu de beurre fondu pour les réchauffer. Les débris qui restent sont écrasés avec les peaux et on en fait la sauce de la manière suivante : on met tous ces débris dans une casserole avec trois ou quatre échalotes et une gousse d'ail hachées, un peu de thym, du poivre, du sel et un verre de vin blanc, et, après y avoir ajouté une quantité raisonnable de sauce espagnole, on fait bouillir ce mélange à grand feu. La sauce, réduite au point convenable, ce dont on juge au bouillonnement qui roule sur lui-même, au lieu de monter, on la passe au tamis de crin sans la presser avec la cuillère, et on en met à peu près le tiers avec les membres des perdreaux pour les tenir chauds. Entre temps, on prépare et on passe au beurre les croûtons de mie de pain taillés en cœur. Il ne reste plus qu'à dresser en rocher le salmis, en plaçant au fond du plat les cuisses et quelques croûtons qu'on garnit de sauce, puis les ailes et les estomacs, entremêlés de croûtons et masqués avec le reste de la sauce.

On peut ajouter le jus d'un citron.

A défaut d'espagnole, on met quelques petits morceaux de beurre frais pétris avec un peu de farine, et, lorsque la sauce est suffisamment épaisse, on la passe au tamis de crin. On peut encore faire un petit roux, moitié vin blanc, moitié bouillon, dans lequel on met les débris avec les divers ingrédients indiqués plus haut.

Perdreaux à la crapaudine, *Perdreaux grillés* et *panés*. Même recette que pour les pigeons à la crapaudine (Voy. PIGEONS).

Perdreaux en mayonnaise ou *Chaufroix de perdreaux*. Comme la mayonnaise de volaille.

Perdreaux en papillottes (*Entrée*). Même recette que pour les côtelettes de veau en papillottes.

Perdreaux sautés. Comme pour les poulets sautés.

Perdrix aux choux (*Entrée*). Les perdrix plumées, vidées et flambées légèrement, on leur passe quatre ou cinq petits lardons sur l'estomac, on les trousse comme une volaille poêlée, c'est-à-dire qu'on leur rentre les pattes dans le corps, et on les bride en retranchant la tête.

Elles sont alors mises dans une casserole avec un peu de bonne graisse ou de beurre frais, et lorsqu'elles ont assez de couleur, on ajoute un petit morceau de lard, un cervelas, préalablement lavé et piqué, çà et là, au moyen d'une aiguille, deux oignons, deux carottes, deux clous de girofle et une feuille de laurier. On mouille ce mélange avec du jus ou du bouillon. Si les perdrix sont vieilles, on doit les laisser sur le feu au moins deux heures avant de mettre les choux; mais si elles sont jeunes, on met en même temps petit salé, cervelas et choux.

Ces choux doivent être blanchis, égouttés, épongés sur un linge, assaisonnés de sel et de poivre; puis, on les réunit, on les ficelle et on les met ainsi disposés dans la casserole. Quand la cuisson est faite, on déficelle les choux dont on forme un lit sur le fond du plat, on place les perdrix dessus et on garnit le tout avec le cervelas coupé en tranches et le petit lard taillé en dés. On dégraisse cette cuisson, on la fait réduire et on y ajoute une cuillerée d'espagnole. A défaut d'espagnole, on délaie un peu de fécule dans le jus réduit de la cuisson et on y ajoute, pour le colorer, un peu de glace de viande. Enfin, la sauce réduite à point, on en couvre les choux et les perdrix.

— *Autre.* « *La perdrix aux choux !* Qui ne se sent un peu de gaieté à l'estomac rien qu'en lisant ces quatre mots appétissants.

« Il paraît pourtant (c'est Brébant qui parle), qu'on a changé tout cela et que c'est *le perdreau aux choux* qu'il faut dire.

« Voici la recette de ce plat national qui en dira plus long que je ne pourrais faire :

« Vous commencez par acheter à la halle ou chez votre marchand de gibier, deux ou trois perdreaux ou perdrix qui, blessés outre mesure, déchiquetés par le plomb du chasseur, sont hors d'état de faire bonne mine, tout seuls sur un plat.

« Cette emplète faite, vous videz et

vous flamblez vos perdrix; mettez-les dans une casserole avec assaisonnement. Dans une autre casserole, mettez trois ou quatre bons choux, bien lavés, bien blanchis, lard, jambon, carottes, oignons : un grand verre de bon bouillon avec sa graisse; couvrez vos choux avec du lard coupé en bardes. Mettez au milieu vos perdrix que vous laissez cuire avec vos choux.

« En même temps, faites rôtir deux beaux perdreaux bien cuits à point. Vous faites disparaître tout vestige de vos perdrix, qui ont donné tout leur jus, toute leur saveur aux choux, comme la matelotte aux tranches de pain grillé qui l'accompagnent, et vous servez chaud les perdreaux avec l'entourage accoutumé. Glacez le tout avec un bon jus de gibier ou de viande. »

Autre. « L'on trousse et l'on barde deux perdrix; on fonce une casserole de tranches de lard, puis d'un lit de rouelles d'oignons rouges et d'un lit de carottes, sur lequel on pose les perdrix; on ajoute bouquet de persil, quart de feuille de laurier, un oignon piqué d'un clou de girofle, sel et poivre, on fait partir à feu vif, on fait prendre couleur foncée aux oignons et l'on mouille d'une verrée de vin blanc et d'autant de bouillon. On laisse cuire une heure.

« On blanchit des choux de Milan; lorsqu'ils sont cuits aux deux tiers, on les retire du feu et on les rafraîchit à l'eau froide, on les y laisse un quart d'heure et on les épure avec soin, il ne doit pas y rester d'eau. On a fait bouillir préalablement 250 gr. environ de petit salé, en faisant réduire de moitié leur cuisson, on y incorpore les choux en y ajoutant quelques bonnes graisses de volaille ou de rôti; on fait mijoter pendant une heure.

« Une demi-heure avant de servir, on fait égoutter les choux; on en met la moitié, en les tassant un peu, dans une casserole; on débride les perdrix, on les pose au milieu des choux et on les recouvre de manière à former un pain; on maintient la casserole au chaud, sans laisser cuire. On dégraisse et l'on passe la cuisson des perdrix qui doit être de belle couleur, un peu foncée, et on la remet au feu; si elle n'avait pas assez de goût, on y ajouterait quelques cuillerées de jus de jambon ou de jus de bœuf, on laisse cuire cinq minutes et on lie avec de la fécule de pommes de terre. On dresse le pain de choux en retournant la casserole sur le plat à servir, s'il y tombait de la graisse il faudrait l'enlever. On glace le pain de choux avec la sauce liée et on l'en entoure. »

(Dame Jeanne).

Perdrix en chartreuse (*Entrée*). Ce n'est guère qu'une autre façon de perdrix aux choux. Les carottes, les navets, les choux, le cervelas et le petit salé sont les accompagnements obligés de cette préparation. On fait cuire les carottes dans du jus ou du bouillon, et les navets dans de l'eau et du sel avec un peu de farine pour les tenir blancs. Pour les choux, qui doivent être petits et tendres, on les coupe par quartiers, on les ficelle avec des bardes de lard, et on les met dans la casserole avec quelques tranches de jambon, un cervelas, un morceau de petit salé et les perdrix, troussées et légèrement piquées.

Le tout est couvert d'autres bardes de lard, on mouille avec du jus ou du bouillon, et on fait cuire doucement. On garnit alors d'un papier beurré des deux côtés le fond et le contour d'un moule ou d'une timbale; on y place d'abord une couche de cervelas coupé en tranches, et une couche de carottes et de navets taillés en petites rondelles ou en petits bâtonnets. Cela fait, on dispose autour du moule des rangs alternatifs de carottes et de navets qu'on élève dans toute la hauteur du moule, de manière à former comme une décoration.

Puis, les choux égouttés, on les hache légèrement, et l'on en met une partie au fond du moule pour entremêler le reste avec les carottes et les navets; après quoi, on place au milieu les perdrix et le petit salé, on achève de remplir le moule s'il y a des vides, on le couvre d'un rond de papier beurré, et on le tient chaud au bain-marie. Enfin, au moment de servir, on retourne la chartreuse avec le moule sur le plat, en la laissant ainsi quelques minutes, afin que les légumes s'égouttent, et on enlève tout droit le moule avec précaution, et il ne reste plus qu'à verser la sauce tout autour du plat, à moins qu'on ne préfère la servir à part dans une saucière.

Perdrix en galantine (*Entrée froide*). Comme pour la galantine de dinde.

Perdrix braisées (*Entrée*). On vide les perdrix, on les flambe, on les trousse les pattes en dedans, on les pique avec des lardons assaisonnés de poivre et de sel, et on les met dans une casserole avec des bardes de lard et quelques parures de viandes, des oignons, des carottes et un bouquet garni. Le tout est mouillé de bouillon et de vin blanc en égales proportions, et on fait cuire à petit feu. Quand les perdrix sont à point, on les dresse sur le plat, et on les sert avec le fond de leur cuisson, qu'on dégraisse, qu'on fait réduire, et qu'on passe au tamis. On peut aussi les servir sur une purée, soit de lentilles, soit de pois.

Ragoût de perdreaux (*Entrée*). Prenez des perdreaux, coupez-les en deux moitiés, que vous ferez *revenir* dans du beurre; ajoutez des échalotes découpées en très-fins morceaux; en dernier lieu mouillez avec du vin rouge, un peu d'eau, ajoutez du sel, du poivre, un bouquet de persil, faites *mijoter* jusqu'au moment de servir.

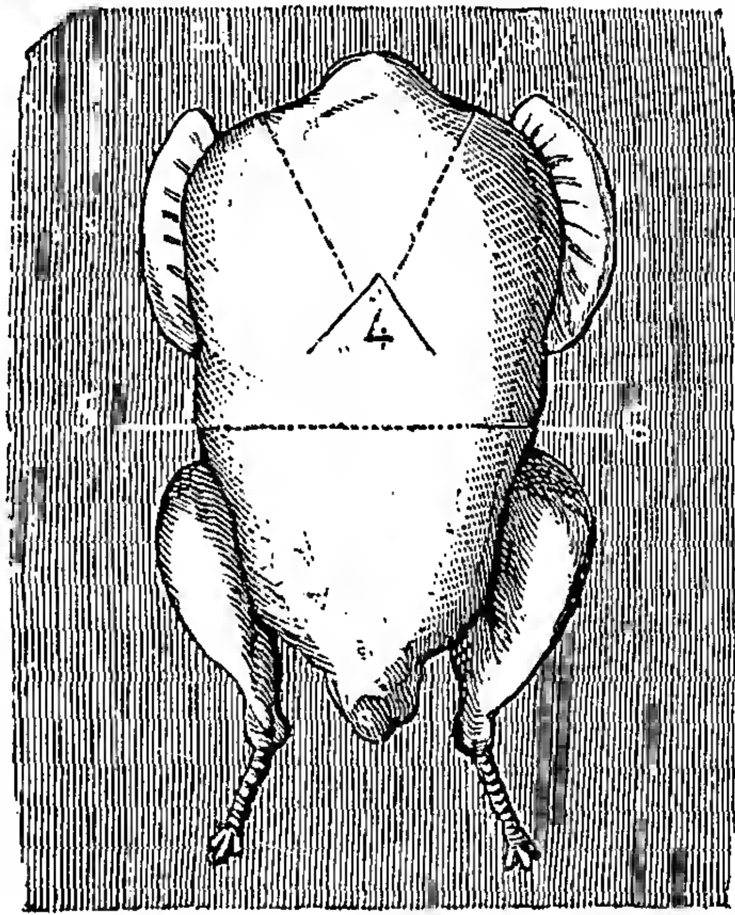
Perdreaux Dame-Jeanne. « Pour une forte entrée, il faut quatre perdreaux bien blancs que l'on vide par le gésier; on hache 125 gr. de lard que l'on fait fondre à feu doux, on le passe et l'on remet le gras fondu dans la casserole avec 200 gr. de beurre fin, on y incorpore 500 gr. de truffes pelées et arrondies en pommes de terre, on les laisse cuire doucement pendant dix minutes, on les retire et l'on passe dans la même graisse les débris et les épluchures de truffes que l'on fait ensuite refroidir, et que l'on hache avec 200 gr. de moëlle de bœuf. On partage cette farce en quatre parties égales, on partage également les truffes et l'on en remplit les perdreaux, on les recouvre d'émincés de lard, après avoir recousu les ouvertures, et on laisse ainsi les perdreaux pendant douze ou vingt-quatre heures, selon leur degré de fraîcheur.

« Pour la cuisson, on fonce une casserole d'émincés de lard, puis de rouelles d'oignons, puis de rouelles de carottes, on pose les perdreaux sur les carottes, on mouille de trois verrées de jus blanc de volaille, on sale, on poivre légèrement, et l'on fait partir à feu modéré; trois quarts d'heure de cuisson suffisent.

« La sauce se fait en délayant à feu doux 60 gr. de beurre frais, autant de beurre d'écrevisse avec une cuillerée de farine, on mouille de jus blanc de volaille, on additionne à volonté de la cuisson des perdreaux passée et dégraissée, et l'on tourne la sauce jusqu'à ce qu'elle bouille. On garnit de dés de belles truffes. La sauce doit être bien liée et d'un beau rose. On débride les perdreaux qui doivent être blancs, et on les dresse sur la sauce. »

(DAME-JEANNE).

Perdreaux à la sauce tomates. « On plume, on vide et l'on flambe avec soin



Dissection de la perdrix rôtie.

deux ou trois perdreaux, on les frotte avec du citron, de manière à ce que le jus les touche dans toutes leurs parties; on leur pique les filets de lard fin, et on emballe les perdreaux dans de larges bardes de lard assujetties au moyen de fil ou de ficelle : on fonce une casserole de lard, on y met deux oignons, une carotte, un bouquet de persil, sel et poivre blanc, deux ou trois verrées de bouillon, deux jus de citron, puis les perdreaux, et l'on place sous le couvercle de la casserole une feuille de papier blanc et on laisse cuire trois quarts d'heure.

« On enlève d'un kilo de tomates la peau mince qui les recouvre, ainsi que l'eau et la graine qu'elles renferment,

on ne laisse absolument que la chair consistante que l'on fait cuire à feu doux avec quelques cuillerées de bouillon, pendant deux heures : lorsqu'elles sont cuites, c'est-à-dire réduites en coulis, on les passe au tamis de soie et on les abandonne dans un vase pendant quelques heures, l'eau et le bouillon montent et surnagent, on les enlève : puis on délaye 100 gr. de beurre frais avec une cuillerée de farine; lorsque l'amalgame est parfait, on incorpore le coulis de tomates, en tournant avec la cuillère, jusqu'à ébullition. On dégraisse et l'on passe au tamis la cuisson des perdreaux, et l'on en ajoute au coulis qui doit être d'un goût relevé. Au moment de servir on incorpore dans la sauce gros comme une noix de beurre frais. On débride les perdreaux qui doivent être excessivement blancs et on les dresse sur la sauce. Ce mets élégant est fort apprécié des gourmets. »

(Dame-Jeanne).

Perdreaux Figaro. « On plume les perdreaux sans endommager leur peau, on les flambe, on leur fend la peau du cou derrière la tête, on enlève le cou et la tête, puis on rabat la peau sur l'estomac et le ventre, et l'on détache les blancs des os en les laissant adhérer à la peau que l'on retourne comme un gant, en la descendant sur le corps; on détache alors les ailes, en les coupant à l'articulation la plus rapprochée du corps; on repousse la peau et la chair des ailes en la détachant de l'os à l'aide du couteau et l'on continue à séparer la chair de la carcasse jusqu'aux cuisses que l'on désarticule en les désossant, on arrive ainsi au croupion que l'on sépare de la carcasse par un petit coup de couteau. Le perdreau est alors désossé; on rentre à l'intérieur la chair des cuisses et celle des ailes, et l'on retourne le perdreau la peau en dehors; on obtient ainsi un perdreau sans ailes, sans pattes, sans tête; on le farcit de pâte de quenelles, sans trop presser, afin qu'il n'éclate point en cuisant; on rajuste la peau et l'on donne au perdreau, sans os, une forme aussi carrée que possible, on recoud la peau du cou et on frotte le perdreau de jus de citron; on l'entoure de bardes de lard, on l'emballe dans un linge, en le serrant un peu. On fonce une casserole de tranches de lard, on ajoute une carotte, deux oignons, un clou de girofle, sel et poivre, racine de persil; on mouille immédiatement de bouillon en quantité suffisante pour que les perdreaux baignent; on place une feuille de papier sous le couvercle de la casserole et on fait cuire une heure. On dégraisse la braisure, on y ajoute moitié de jus de bœuf, deux cuillerées de jus de jambon; on lie avec de la fécule de pommes de terre; on garnit de morilles, de truffes, de foies de volailles, queues d'écrevisses, fonds d'artichauts, crêtes de coqs « ad libitum; » on déballe les perdreaux et on les dresse sur cette sauce qui doit être d'une couleur blonde. » (Dame-Jeanne).

Caisses d'escalopes de perdreaux. Préparez et huilez les caisses, puis passez-les pendant cinq minutes au four doux, préparez une escalope avec filets de perdreaux et truffes que vous aurez fait sauter au beurre clarifié ; garnissez les caisses; vous saucerez avec espagnole réduite au fumet de perdreaux.»

Perdreaux à l'anglaise. (*Entrée.*) On vide et on flambe les oiseaux; on les trousse, on les fend par le dos d'un bout à l'autre, sans les séparer du côté du ventre; on les aplatit légèrement avec le plat du couperet et on les met mariner avec du sel, du poivre, du laurier, de l'ail, des branches de persil et de l'huile, on les fait griller des deux côtés à feu vif et on les sert soit sous une maître d'hôtel (accompagnés d'un citron), soit avec une poivrade ou une rémoulade.

Perdrix à l'estouffade (*Entrée*). On trousse les pattes en dedans; on pique les oiseaux avec des lardons assaisonnés de sel et de poivre, on les place dans la casserole avec oignons, carottes, bouquet garni, bardes de lard, un verre de vin blanc, un verre de bouillon et du sel. On fait cuire à petit feu et on sert avec le jus de la cuisson dégraissé et passé au tamis.

Perdrix à la catalane. Une perdrix étant vidée, flambée, troussée, on la fait revenir dans le beurre; on la retire du beurre et on fait un roux avec celui-ci. On mouille ce roux avec du bouillon; on y ajoute du sel, du poivre et un bouquet. On ajoute la perdrix. Pendant qu'elle cuit, on fait blanchir 2 poignées d'ail; d'autre part, dans un autre vase, on fait blanchir une orange bigarade, coupée par tranches. Un quart d'heure

avant de servir, on mêle le tout et on achève la cuisson.

Péricardite (*Méd.*). « Elle a pour symptômes principaux : une *douleur* à la région précordiale avec fièvre et *dispnée*, une matité plus prononcée dans une étendue plus grande ; des *accès de palpitations*, des *battements* assez souvent tumultueux et irréguliers, une *voussure* à cette région et un *bruit de frottement* ou de *râpe*, parfois des syncopes et de l'œdème aux membres inférieurs.

« Ces symptômes peuvent se présenter différemment suivant qu'on examine le malade avant, pendant ou après l'épanchement qui se fait autour du cœur dans le péricarde.

« Les *causes* les plus ordinaires sont les longues courses, les excès alcooliques et vénériens, une métastase rhumatismale, des chagrins...

« Le *traitement* doit être énergique et consister en saignées répétées, ou en application de sangsues et de ventouses sur la région du cœur, de vésicatoires ou mieux de cautères volants, avec la poudre de Vienne, vis-à-vis les bruits anormaux, en même temps qu'on emploie les contro-stimulants (digitale, sel de nitre, tartre stibié), à doses fractionnées, des purgatifs fréquents (calomel et scammonée), les diurétiques, le repos et la diète modérée.

« Si la péricardite est chronique, on modère les émissions sanguines et les stimulants ; mais on insiste sur la scille et la digitale à moindre dose, le laurier-cerise, sur les *cautères volants*, et sur les *purgatifs répétés*. »

(Dr Dupasquier.)

Pérille de Nankin (*Hort.*). Cette plante, qui est annuelle, est cultivée pour son feuillage dont la teinte, rouge pourpre, ou violet brun métallique, produit un bon effet en bordures dans les jardins. La fleur est d'un rose violacé et se montre de septembre en novembre. Le semis se fait en mars et avril, sur couche, et on met en place quand les gelées ne sont plus à craindre.

Péritonite tuberculeuse (*Méd.*).

« La péritonite tuberculeuse n'est pas très-rare ; elle peut être partielle ou générale.

« Ses caractères anatomiques consistent dans un épanchement peu considérable de liquide séreux. Les intestins sont complétement recouverts de fausses membranes grisâtres et épaisses. Elles sont tellement nombreuses qu'elles forment de véritables tumeurs en certains points. Les anses intestinales sont comme collées entre elles. Les tubercules, sous forme miliaire ou à l'état de ramollissement, se rencontrent au milieu de ces fausses membranes, et sur la surface et à l'intérieur des intestins. Dans ce dernier cas, il peut se former des ulcérations qui amènent une perforation du tube digestif.

« Cette affection ne se montre que dans l'enfance et dans la jeunesse, et elle coïncide toujours avec la tuberculisation plus ou moins avancée des poumons.

« La péritonite chronique a une marche lente : souvent elle reste stationnaire pendant un temps plus ou moins long, mais elle ne rétrograde jamais. La durée varie entre deux mois et deux ans et elle se termine invariablement par la mort. Pendant tout ce temps, les malades se plaignent de douleurs sourdes dans le ventre, de coliques qui s'accompagnent quelquefois de diarrhées, mais plus souvent de constipations opiniâtres ; leur ventre grossit, à cause des gaz qui se forment dans l'intestin et d'un peu de liquide qui s'épanche dans le péritoine ; ils perdent leurs forces et languissent.

« Alors brusquement, au milieu des apparences de bonne santé, la maladie débute d'une manière insidieuse. Les fonctions digestives sont les premières altérées : perte de l'appétit et dégoût des aliments, vomissements bilieux et verdâtres, peu abondants, douleurs plus vives dans le ventre, soif exagérée ; constipation et arrêt de la sécrétion urinaire.

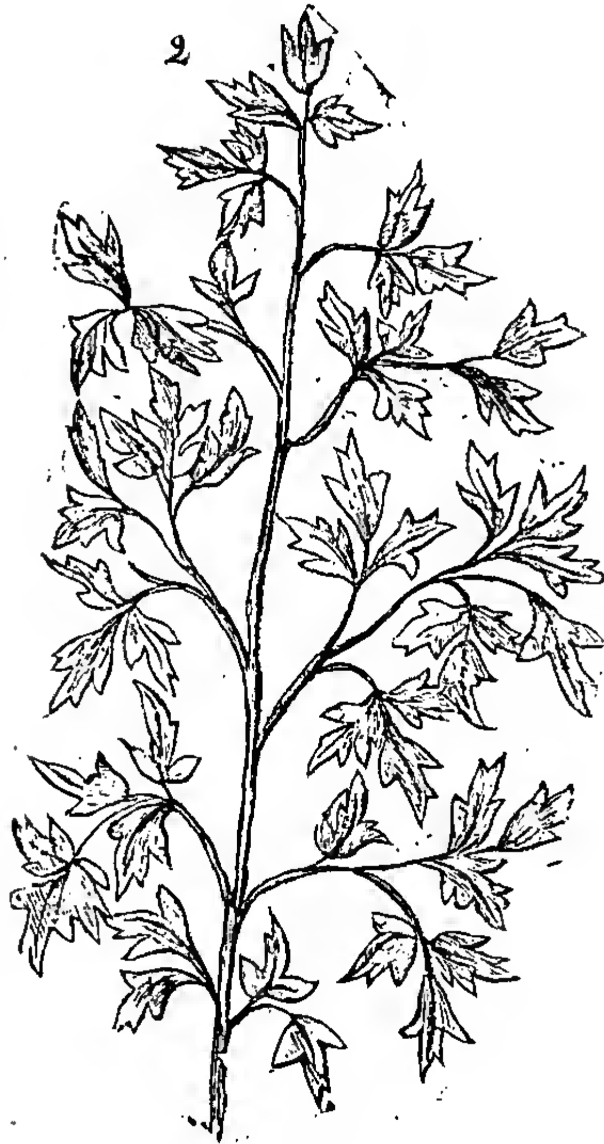
« Le ventre commence à gonfler démesurément, les vomissements reviennent à chaque instant, les forces diminuent de plus en plus ; le pouls, d'abord à 120 ou 130, arrive à 150 et même à 160 pulsations à la minute ; il est petit et presque imperceptible ; la peau perd sa chaleur et se recouvre d'une sueur froide.

« La terminaison approche, les malades dont l'intelligence reste intacte jusqu'au dernier moment, se sentent

mieux; leurs traits s'altèrent et une courte agonie met fin à cette maladie, restée jusqu'à présent incurable et qui est le plus triste lot de la scrofule héréditaire.

Traitement. « On combattra les vomissements avec de la glace et on essaiera d'alimenter le malade avec du bouillon et du vin.

« On opposera à la constipation des lavements purgatifs; on pourra toujours essayer l'application de vésicatoires ou d'une couche de collodion sur l'abdomen.



Persil.

« Il est difficile de formuler toutes les indications que peut présenter cette maladie. C'est au médecin traitant qu'il appartient de les apprécier. Tout ce que nous pouvons dire, c'est qu'il faut soutenir les forces des malades et leur donner souvent et à petite dose des aliments de digestion facile et des toniques reconstituants comme le vin de lacto-phosphate de chaux de Dusart. »

(Dr E. Dupouy.)

Péritonite chronique. « Elle est presque toujours primitive et obscure à son début; elle est souvent compliquée de tubercules et de tumeurs cancéreuses. Elle a pour symptômes des douleurs sourdes revenant par intervalles, des digestions difficiles, un état de maigreur et de langueur, un météorisme persistant, de la fluctuation temporaire, une tension et une dureté particulières, quelques vomissements, et enfin le marasme et la mort. (Elle est rare.) On la traite par le repos, une alimentation douce, des bains, des frictions iodurées, des cautères. »

(Dr Dupasquier.)

Perles fines (*Conn. us.*). Le mérite d'une perle réside dans sa couleur, sa forme et sa grosseur. Les plus estimées sont les perles blanches, et dans les autres nuances, on préfère la teinte un peu jaunâtre. Il y a des perles roses, bleues et lilas; mais leur valeur est purement de fantaisie. Par *eau* d'une perle, on entend sa couleur; par *ariout*, son chatoiement nacré. L'action des acides, les exhalaisons fétides, les effets du temps, ternissent les plus belles perles et leur font perdre leur éclat, et sont alors des *perles vieilles*, et si la dégradation est trop sensible, des *perles mortes*.

Quant à la forme, on donne le premier rang aux perles rondes ou semblables à une petite poire. Dans les deux cas, elles doivent être unies, lisses, sans aspérités qui les rendent raboteuses et sans un de ces cercles qui en interrompent l'éclat. Celles qui ont cette imperfection sont appelées *perles rubannées;* les perles biscornues et irrégulières, *perles baroques;* enfin, celles qui, malgré leur irrégularité, ont une certaine rondeur, *baroques* doux ou *entrenettes*.

Les perles destinées à être montées en collier sont perforées de part en part. On peut aussi scier les perles en deux pour les appliquer, au moyen d'une sertissure, sur les ouvrages de bijouterie.

Les toutes petites perles, ou la *semence*, sont peu recherchées en France et n'ont presque nulle valeur. Quant aux grosses, elles peuvent valoir jusqu'à plusieurs milliers de francs la pièce.

On fait des *perles fausses* ou *artificielles* avec des boules de verre, enduites à l'intérieur *d'essence d'Orient*, et il faut

quelquefois un œil très-exercé pour les distinguer des vraies.

Permanganate de potasse. « Excellent désinfectant dans l'ozène, dans la fétidité de la bouche, dans la leucorrhée infecte, dans le cancer utérin, un à deux grammes pour 100 grammes d'eau. » (Dr DUPASQUIER).

Persicaire (*Hort.*). La *Renouée persicaire*, qui abonde dans les terrains humides et dans les fossés des bois, a des fleurs rouges, disposées en épis axillaires. Ses graines sont recherchées par la volaille et les petits oiseaux, et tous les bestiaux, sauf les vaches et les porcs, se nourrissent de ses feuilles. Quant à la *persicaire poivrée*, connue sous les différents noms de *poivre d'âne*, *persicaire brûlante*, piment brûlant, elle a un goût tellement âcre, que les bestiaux n'y touchent pas.

Persicot (*Conn. prat.*). Liqueur spiritueuse faite avec de l'alcool, des noyaux de pêche, etc. Elle doit être prise avec modération, car elle contient de l'acide hydro-cyanique qui provient des noyaux de pêche.

On appelle aussi *persicot* une liqueur composée d'amandes amères, de cannelle et d'alcool, dont les propriétés rentrent dans la catégorie du marasquin.

Persil (*Hort.*). Voy. PERSILLAIRE. (*Cuis.*). Le persil active la digestion; mais il ne convient pas à tous les estomacs, car il est quelquefois échauffant, bien que diurétique. On emploie sa racine dans le sirop des cinq racines employé comme diurétique.

Le persil a des propriétés anti-fébrifuges. Dans toutes les fritures non sucrées, il faut du persil frit.

Persillaire (*Hort.*). La *persillaire* offre les moyens d'avoir du persil en toute saison. C'est un vase en terre cuite en forme de pyramide et de dimensions variables, percé, de distance en distance, de petits trous ronds destinés à laisser passer les feuilles de la plante. Pour former la persillaire, on se procure de jeunes plants de persil de moyenne grosseur dont on passe les racines par les trous du vase de dehors en dedans, de manière que le collet de la plante soit plutôt un peu en dehors du vase. Lorsque la rangée inférieure des trous est garnie, on place dans le vase, sur les racines, une couche de terre qu'on arrose légèrement, et l'on continue ainsi à garnir le vase en mettant alternativement des plants de persil et une couche de terre un peu humide. Une fois qu'il est rempli, on plante au-dessus quelques pieds pour en former le couronnement. Dès que le plant croît, on peut en commencer la récolte, qui se renouvelle tous les mois. On arrose suivant les besoins et on renouvelle les plants tous les deux ans. L'hiver, il est bon de mettre la plante à l'abri de la gelée.

Pervenche (*Hort.*). La pervenche se divise en plusieurs variétés, qui, toutes sont traçantes et servent utilement dans les bosquets pour tapisser, avec le muguet, les places ombragées où d'autres plantes d'ornement ne pourraient pas croître.

Pervenche commune. C'est une plante rampante, vivace et très-rustique. Sa fleur est blanche ou d'un bleu tendre, se détachant parfaitement sur son feuillage d'un vert foncé.

Petite pervenche. Elle est double ou simple, pourpre, bleu violacé, blanche ou jaune et d'une grande précocité.

Pervenche herbacée. Ses tiges sont très-couchées et forment tapis. Sa fleur est d'un bleu foncé.

La petite pervenche est une des plantes dont la médecine domestique fait un usage fréquent dans les maladies laiteuses et dans les indispositions des femmes en couche. Les feuilles de cette plante, vertes ou sèches, sont employées, quand elles sont cuites, à faire des cataplasmes qui sont d'un très-grand soulagement pour les seins engorgés. On fait aussi des décoctions de pervenche, pour tisane.

Pèse-lait (*Conn. prat.*). On appelle ainsi l'instrument dont les employés de la régie se servent ordinairement pour vérifier la densité du lait. Le pèse-lait le plus employé est le *lactomètre Chevalier* (voir *lactomètre*). Quand le lait est très-bon, le pèse-lait marque zéro; quand le lait est faible, l'instrument marque 1°. La moyenne de la qualité est de zéro et demi. Au-dessous de 1°, le lait n'est plus reçu. Si un directeur de régie ne trouve pas au lait la densité voulue, il charge un employé de prendre des échantillons au pis même de la vache. Le lait est analysé, et s'il est reconnu qu'il y a falsification, procès-verbal est

dressé. Un propriétaire qui fait une grande consommation de lait, fait bien d'avoir un pèse-lait, s'il veut s'assurer que la marchandise qu'on lui fournit n'est point falsifiée depuis qu'elle a été visitée à la barrière.

Pèse-liqueurs (Voir ARÉOMÈTRES). Les pèse-liqueurs sont des instruments construits en verre ou en métal, suivant l'emploi auquel ils sont destinés. On comprend parfaitement qu'un pèse-liqueurs ou aréomètre construit en métal ne saurait être plongé dans un acide, sans être promptement déterioré. Les aréomètres destinés à constater la densité des acides sont appelés *pèse-acides;* ceux qui servent à apprécier la densité des vinaigres, s'appellent *acétimètres;* ceux qui servent à connaître la densité du lait, *galactomètres*, *lactomètres* ou *pèse-lait*. Ceux qu'on emploie à chercher la force du vin, ou plutôt la quantité de sucre contenu dans le moût, se nomment *œnomètres;* ceux destinés à apprécier la quantité d'alcool que contient un liquide distillé, *pèse-esprits*, *alcoolomètres* ou *alcoomètres;* ceux qu'on emploie pour reconnaître la valeur d'un éther, *pèse-éther;* enfin ceux qui servent à faire apprécier la concentration d'un sirop, ou d'une substance saline, *pèse-sirop*, *pèse-sel*, *pèse-acides concentrés*.

La plupart des instruments de ce genre, employés dans le commerce, donnent des résultats peu exacts et induisent en erreur, soit parce que on en fait une mauvaise application, soit aussi par suite du peu de soin qu'on a apporté dans leur fabrication.

Un commerçant qui fait usage d'un pèse-liqueurs, d'un aéromètre, doit d'abord s'informer de sa bonne confection. Au lieu de se servir d'instruments dont les degrés sont indiqués par des échelles en papier, fixées par de la cire, et pouvant par conséquent se déranger, il fera bien de se servir, pour les liquides qui ne sont point acides, d'aéromètres en métal; et pour les liquides acides, d'aéromètres à échelles gravées sur verre, ou ce qui vaut mieux encore, *d'aéromètres à échelles invariables émaillées sur verre;* ce sont sans contredit les meilleurs.

Petit-four (*Pâtisserie*). Pièces dont le sucre forme la base et qui n'exigent, pour la cuisson, qu'un four très-doux. En général, ces pâtisseries sont légères et sans conséquence, et, à moins de maladie sérieuse, on peut en user sans inconvénient.

Petit houx (*Hort.*). Le petit houx, qui s'appelle aussi *Fragon épineux*, est un petit arbuste toujours vert, et qu'on trouve fréquemment dans les jardins paysagers, où ses feuilles ovales, pointues et dures produisent le plus agréable effet. Ses fleurs sont petites, peu apparentes, quoique blanches. Elles naissent à la surface supérieure des feuilles. Les fruits du petit houx sont rouges, parfaitement ronds et gros comme de petites cerises. On le trouve en abondance dans les bois et dans les buissons où il croît naturellement. Dans le Quercy et le Périgord, et même dans beaucoup d'endroits, on fait du petit houx des balais dont les paysannes se servent pour maintenir en équilibre les vases d'eau qu'elles portent habituellement sur leur tête.

Le petit houx a aussi des propriétés médicales. On l'emploie comme diurétique et comme fébrifuge.

Petit-lait (*Conn. us.*). Partie séreuse du lait. On obtient le petit-lait en versant un peu de vinaigre sur du lait quelques secondes avant son ébullition: l'acide se décompose en deux parties, l'une caséeuse (ou caillot), l'autre liquide, un peu glauque, appelée petit-lait. Cette boisson est aqueuse, sucrée, nutritive, agréable, rafraîchissante et limpide, surtout quand on la clarifie avec des blancs d'œufs et qu'on la filtre.

Pets de none ou BEIGNETS SOUFFLÉS. « Faites bouillir 25 centil. d'eau avec 58 gr. de beurre, 10 gr. de sucre et une petite pincée de sel. Verser dans cette eau bouillante 125 gr. de farine et manipulez vivement avec une cuiller de bois.

Votre mélange étant bien fait, faites-le sécher le plus possible sur un feu doux pendant quelques minutes, retirez votre casserole sur le coin du fourneau; cassez alors dans votre pâte un œuf entier, manipulez votre pâte jusqu'à ce que l'œuf soit entièrement absorbé, mettez un autre œuf, en procédant comme pour le premier, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous en ayez employé quatre, ayant bien soin de manipuler la pâte à mesure que vous mettez les œufs, car de ce soin depend la réussite de votre appareil. Il faut, au

tant que possible, faire la pâte quelques heures avant de s'en servir, afin qu'elle travaille un peu chaude ; prenez avec le bec d'une cuiller à ragoût un peu de pâte bien ronde, et jetez à mesure dans votre friture.

« Quand la pâte commence à gonfler, précipitez un peu la cuisson. Egouttez, saupoudrez de sucre et servez. »

CASIMIR (*Chef des cuisines de la Maison-d'Or.*)

Petsaï. Choux de la Chine. C'est un légume agréable, d'une saveur moins forte que le choux et qui se rapproche un peu de la laitue romaine, dont il a d'ailleurs la forme.

Pétunia (*Hort.*). Il y a deux espèces primitives de pétunias; l'une, à fleurs d'un blanc jaunâtre, l'autre d'un pourpre violacé. Le croisement des deux a produit une foule de fort jolies sous-variétés, que l'on maintient par la multiplication de la bouture. Cette plante se sème au printemps, sur une couche tiède. Fin mai, on repique les pousses dans des parterres.

Tous les pétunias sont essentiellement remontants, et le froid interrompt seul leur riche et abondante floraison. On en forme des massifs en corbeilles dans les jardins; leurs tiges sont tellement flexibles qu'on les palisse le long des treillages de clôtures; on en orne aussi les plantations de rosiers greffés à haute tige, en les attachant aux tiges de ces rosiers comme à des tuteurs pour en former des touffes qui sont toujours d'un bel effet.

Les pétunias ne fleurissent bien qu'autant qu'ils sont fréquemment arrosés, tant qu'ils restent à l'air libre.

Peuplier (*Arboric.*). Le peuplier est, de tous les bois blancs, celui qui a le plus de valeur dans l'industrie. Son bois est sec, léger et tendre, et convient peu aux travaux qui demandent de la force et de la solidité. On l'emploie généralement pour la menuiserie légère, telles que les parties intérieures d'armoires, les tablettes, les coffres d'emballage, etc. Le peuplier brûle très-facilement, mais il donne fort peu de chaleur. Les bestiaux mangent ses feuilles avec plaisir, qu'elles soient vertes ou sèches. Toutes les variétés de peupliers veulent un terrain plus ou moins frais. Ils se multiplient tous de boutures, excepté le peuplier blanc de Hollande, ou de rejetons ou de marcottes, ou de semis, excepté cependant le peuplier d'Italie.

Le *peuplier d'Italie* ou *peuplier pyramidal* est de tous, celui dont la tige régulière, droite et élancée, atteint la plus grande hauteur.

S'il croît dans un terrain gras et humide, le seul qui lui convienne d'ailleurs, il dépasse quelquefois, dès l'âge de 30 ans, une hauteur de 35 m. Il se garnit, de la base au sommet, de nombreux rameaux tous verticaux, dont on obtient, en élaguant l'arbre tous les 5 ou 6 ans des bourrées d'une valeur de 15 à 25 fr. le cent. La tige du peuplier sert à faire de la planche, de la volige, des sabots. Mais pour ces usages, le bois du *peuplier blanc* et du *peuplier noir*, est préférable au bois du *peuplier pyramidal*. Celui-ci, planté sur le bord des étangs qui sont dans les forêts, produit plus et plus vite que ne le ferait aucun autre arbre dans la même situation.

C'est quand le peuplier est entre sa trentième et sa quarantième année qu'il est plus avantageux de le couper. On choisit pour cela le commencement de l'hiver; et, comme la sève se conserve longtemps, on attend une année entière avant de débiter l'arbre en planches. Il y a deux manières de multiplier par boutures le *peuplier pyramidal* : par plançons de 2 m. ou par pousses de l'année.

Les boutures, par pousses de l'année, sont infiniment préférables. On fait ces boutures en pépinières pendant l'hiver, dans un terrain léger et frais ; on ameublit la terre, et on plante les jeunes branches à $0^{m}35$ environ de profondeur, un peu obliquement à la surface, et sans en couper la tête.

Comme il est très-avantageux, dans cette espèce d'arbre, d'avoir des branches dès le collet de la racine, il ne faut pas couper celles que la bouture présente, à moins qu'elles ne soient aussi vigoureuses que la tige elle-même.

Au bout de trois ans, on peut mettre le plant en place.

Le *peuplier blanc*, *ypréau* ou *blanc de Hollande*. Les feuilles de cet arbre sont découpées en cinq lobes, glabres en dessus, blanches et cotonneuses en dessous. Ses rameaux sont écartés; il se plait dans les terrains légers, mais c'est

principalement sur les bords des frais ruisseaux qu'il acquiert toutes ses dimensions. Dans cette situation, il mesure quelquefois, à l'âge de 50 ans, jusqu'à 3 m. de circonférence, à hauteur d'homme. On se sert du peuplier blanc pour faire de la volige; les charpentiers l'emploient pour des poutres rustiques et des solives; les menuisiers, pour des tables, des armoires, des tablettes, des panneaux de porte; les ébénistes, pour des placages d'acajou.

Son bois donne peu de chaleur; néanmoins, les bourrées que l'on fait avec les branches sont très-recherchées des chaufourniers, des plâtriers, et pour les fours domestiques. Il pousse, des racines de cet arbre, une multitude de rejetons fort nuisibles aux champs environnants.

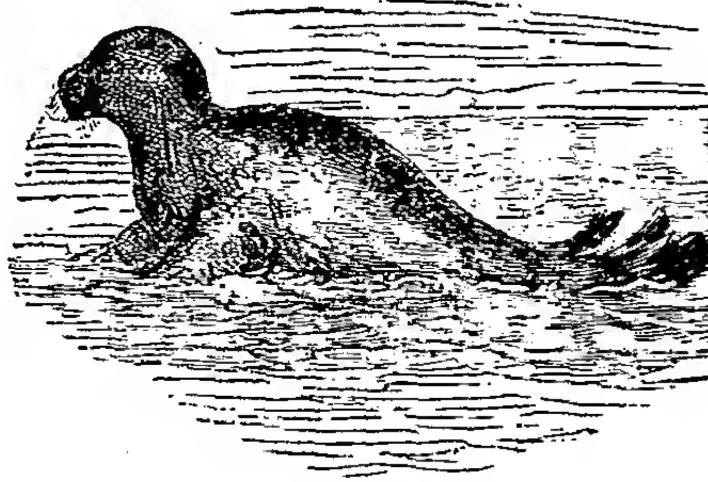
On le multiplie à l'aide de ces rejetons qu'on arrache dès la première année de leur pousse, et qu'on plante en pépinière. Les boutures faites de petites branches réussissent rarement. Il ne faut jamais élaguer l'arbre sans nécessité, et, dans tous les cas, il faut panser la plaie avec de l'onguent de Saint-Fiacre.

Le *peuplier grisard* ou *grisaille* ne diffère du peuplier blanc que par le duvet cotonneux du dessous de ses feuilles, et par ses dimensions moindres. Le duvet est d'un gris verdâtre au lieu d'être blanc. Le peuplier grisard se plaît dans les mêmes conditions que l'ypréau, et, comme lui, il se multiplie de ses rejetons. Son bois est employé aux mêmes usages, mais il est moins estimé. Tous les deux ans, on en coupe des rameaux et on nourrit les bestiaux de ses feuilles.

Le *peuplier noir* ou *peuplier franc* est un bel et bon arbre de nos forêts. Pour les dimensions, il tient le milieu entre le grisard et le peuplier blanc de Hollande. Ses feuilles sont taillées en fer de lance, et presque triangulaires, et n'ont pas de duvet cotonneux à la surface inférieure. Le peuplier noir ne se plaît pas dans les lieux secs et sablonneux. Il lui faut un terrain humide. Il croît moins rapidement que les autres espèces de peuplier; aussi son bois est-il d'un grain plus serré, et infiniment meilleur comme combustible. Le peuplier noir se multiplie par plançons, avec des branches de cinq à six ans, d'une longueur de 3 mètres. On peut aussi employer le semis, mais alors la jouissance se trouve retardée de plusieurs années.

Le *peuplier tremble* ou simplement le *tremble*, est ainsi appelé parce que ses feuilles ont la propriété de s'agiter au moindre souffle d'air; il prend les mêmes proportions que le grisaille, se plaît dans les mêmes terrains, et partage avec lui seul la faculté de réussir dans des terrains secs. Son bois est employé aux mêmes usages; et comme le peuplier blanc, il se multiplie de ses rejetons.

Le *peuplier de Virginie* ou *peuplier suisse* a le même port que le peuplier noir, mais sa feuille, qui est également



Phoque.

glabre, est un peu échancrée au cœur à l'insertion du pédoncule. Le peuplier suisse ne s'élève jamais à plus de 25 à 28 mètres. Son bois est moins estimé que celui du peuplier blanc de Hollande et du peuplier franc, mais il vaut celui du tremble. Cette espèce de peuplier se reproduit par boutures.

C'est pour l'agrément plutôt que dans un but utile que les autres espèces de peupliers sont cultivées : le *peuplier argenté* et le *peuplier à feuilles vernissées* ou *peuplier liard* se multiplient par marcottes ou par greffes sur le peuplier d'Italie. Quant au *peuplier de Caroline* ou *peuplier carolin*, il a une végétation tellement rapide que dans un mauvais terrain, argileux, il peut, vers l'âge de quinze ans, atteindre une hauteur de 18 à 20 mètres, sur une circonférence de 2 mètres à hauteur d'homme. Toutes les espèces de peupliers qui viennent d'être décrites peuvent encore se cultiver avantageusement en *têtards* que l'on

exploite de trois ans en trois ans pour en faire de la bourrée.

Grâce à la rapidité avec laquelle croît le peuplier, quelle qu'en soit l'espèce, celui qui le plante peut espérer de le voir dans toute sa force, et de jouir ainsi de ses soins et du fruit de son travail. Dans certaines contrées de la France, le père de famille plante, à la naissance de ses enfants un millier de pieds de peupliers qui, au bout de vingt ans, leur constitue une dot d'environ 20,000 francs.

Phalangère (*Hort.*). Il y a plusieurs espèces de cette liliacée que l'on cultive dans les jardins : La *phalangère rameuse* ou *herbe à l'araignée* et la *phalangère fleur de lis*, ont toutes deux leurs fleurs blanches, et sont très-faciles à cultiver. Il leur faut une terre très-sèche, légère, substantielle et une exposition très-découverte. La phalangère se multiplie par la graine, et aussi par la séparation des greffes, lorsque les fleurs sont fanées. La *phalangère lis Saint-Bruno*, se cultive de la même manière que les deux espèces précédentes, mais ses fleurs sont plus grandes, et elle a besoin d'une exposition abritée et à demi-ombragée.



Veau marin (Espèce de Phoque).

Phalaride (*Hort.*). Indépendamment de l'espèce connue sous le nom d'*alpiste* ou de *blé des canaries*, on cultive dans les jardins le *phalaride rubané* ou *ruban de bergère*, dont le chaume et les feuilles sont rubanés de blanc jaunâtre ou de rose, et qui donne en juin un épi de fleurs. Les rochers et les rocailles sont souvent ornés de cette fleur, qui réussit très-bien sur le bord des bassins, et qui se reproduit de traces.

Phellandrie. « On en utilise les semences en poudre à la dose de 50 centigrammes à 2 grammes par jour. Les catarrhes pulmonaires chroniques et la phthisie sont heureusement modifiés par l'usage convenable de ce médicament. » (Dr DUPASQUIER.)

Phénol ou **Acide phénique.** « Antiputride et désinfectant des plaies. On l'emploie plus ou moins étendu d'eau. On en fait une pommade au centième contre la teigne. Il est utile aussi à l'intérieur dans les affections typhoïdes et gangréneuses à la dose d'une ou de deux gouttes dans un demi-verre d'eau. On préfère dans ce cas le phénol saponiné. » (Dr DUPASQUIER.)

Bobœuf, qui a découvert l'emploi des produits de la distillation de la houille et qui a constaté l'efficacité du phénol pour la désinfection des matières putrides, a été récompensé, le 25 mars 1861, de ses longs travaux, par l'Académie des sciences qui lui a décerné le prix Monthyon.

Avant lui, la préparation de l'acide phénique était très-coûteuse ; son procédé consiste à traiter directement toutes les huiles de houille par une solution concentrée de soude; il produit donc du phénate de soude (Phénol Bobœuf).

Phillyrea (*Hort.*). On appelle ainsi de jolis arbrisseaux d'ornement, originaires du midi de la France. Plus rustiques que les alaternes, ils peuvent servir à orner les bosquets des jardins paysagers au nord. Ils viennent parfaitement en terre légère, sèche et un peu ombragée. Pour les multiplier, on sème les graines aussitôt après qu'on les a récoltées. Sous le climat de Paris, il est bon de les garantir du froid par une couverture. Les jeunes plants doivent aussi être abrités pendant les pre-

mières années, et il faut avoir soin de secouer la neige ou le givre, lorsque les branches en sont couvertes. Ces arbustes servent aussi à former des palissades.

Phlegmatia alba dolens (*Œdème blanc douloureux, œdème des femmes en couches*). « Sorte d'infiltration ou de sécrétion insolite s'opérant dans le tissu cellulaire de l'un des membres inférieurs chez les femmes en couches. Elle survient entre le huitième et le vingtième jour à la suite de l'impression du froid. Elle débute par un sentiment de pesanteur et de douleur dans tous les membres, surtout au mollet et à l'aine où existent quelques ganglions tuméfiés et douloureux ; le membre est lourd, incapable de mouvement, d'un blanc laiteux.

« Le *traitement* consiste dans le repos et la position horizontale du membre, dans des frictions fondantes suivies de cataplasmes émollients, et dans des boissons diurétiques. »

(Dr DUPASQUIER.)

Phlegmon. « Inflammation du tissu cellulaire se produisant surtout sous la peau ou sous les aponévroses. Le phlegmon superficiel est caractérisé par une tension douloureuse avec chaleur, rougeur et tuméfaction (Voyez INFLAMMATION). La douleur est pulsative, s'exaspère par la pression et s'accompagne parfois de fièvre. Ordinairement la tumeur s'amollit et présente de la fluctuation : c'est alors un *abcès* (Voyez ce mot). Quelquefois le phlegmon se termine par résolution, plus rarement par la gangrène.

« Dans certaines circonstances, l'inflammation, au lieu d'être *circonscrite*, s'étend sans limites tracées et envahit les parties voisines; elle constitue le *phlegmon diffus* qui est parfois très-grave.

« Le traitement consiste en sangsues *loco dolenti*, en topiques émollients et calmants, en frictions mercurielles. Dans le phlegmon diffus, il faut surtout insister sur les sangsues en grand nombre, puis sur l'onguent napolitain en frictions trois ou quatre fois par jour, et débrider. » (Dr DUPASQUIER.)

Phlomide (*Hort.*). On compte plusieurs espèces de ce genre de labiées que l'on cultive pour l'ornement des jardins. La *phlomide frutescente* est un arbuste de 0m70 à 1 mèt., qui fleurit pendant l'été et qui reste toujours vert. Il craint les hivers rigoureux du climat de Paris. Cet arbuste se multiplie de ses graines semées sur couches et sous châssis ou de boutures faites en mai. Il en existe plusieurs variétés, *à feuilles larges, à feuilles étroites, à feuilles rouillées*, etc. La *phlomide tubéreuse*, de Sibérie, veut une terre légère et l'exposition au soleil, et demande à être arrosée fréquemment en mai et en juin. Elle se multiplie de graines semées en pots, ou par la séparation des tubercules qui peut se faire tous les trois ans. La *phlomide lychnite* et la *phlomide de samos* se multiplient aussi de semis ou d'éclats. L'hiver, toutes ces plantes doivent être rentrées en serre.

Phlox de Drummond (*Hort.*). Cette plante est annuelle et offre plusieurs variétés. Ses fleurs varient du blanc le plus pur au rouge le plus éclatant. Le phlox se sème sur place, en avril-mai. On peut en faire des boutures en automne, et il faut lui faire passer l'hiver sous des châssis.

Phoque (*Conn. us.*). Les phoques se trouvent en troupes nombreuses sur les rivages de la mer et de certains lacs, où on en détruit des quantités considérables. Leur graisse et leur peau constituent d'importants objets de commerce.

On prend quelquefois les phoques sur nos côtes de la Manche ; mais ils y sont rares. On a essayé de les domestiquer, ce qui ne serait peut-être pas impossible. Cuvier va plus loin ; il prétend que l'on pourrait les dresser à la pêche comme le chien à la chasse.

Le phoque peut vivre dans les étangs d'eau douce qui ornent les grands jardins paysagers; mais il y détruit rapidement le poisson.

Phosphore (*Conn. us.*). Corps simple, jaunâtre, malléable. Sa densité est de 1.77; il fond à 45° et bout vers 280°; il peut être distillé vers 300. Très-inflammable il brûle avec une flamme jaune intense. Il prend feu par le frottement ou par une légère élévation de la température; il est soluble dans le sulfure de carbone, les huiles grasses et l'éther.

— (*Empoisonnement par le*). « Le phosphore a été employé fréquemment, depuis quelques années, comme moyen

de suicide ou d'homicide, à cause de la facilité de s'en procurer, en achetant des allumettes chimiques ou de la pâte phosphorée destinée aux rats et autres animaux nuisibles. Mais, souvent aussi, les empoisonnements par cette substance arrivent par accident, soit parce que des allumettes tombent dans des vases où l'on prépare des aliments, soit parce qu'on mange des animaux tués par le phosphore (poules ayant becqueté des préparations destinées aux rats, porcs ayant mangé du phosphore).

« Aussitôt qu'on s'aperçoit de l'empoisonnement, il faut faire vomir avec de l'eau, en attendant un médecin, qu'il faut appeler au plus vite, alors même que le malade ne souffre pas beaucoup, cet empoisonnement étant un des plus difficiles à conjurer.

« On éviterait les dangers d'empoisonnements et d'incendie en employant toujours les nouvelles allumettes au phosphore *amorphe*, appelées *allumettes hygiéniques*. On devra surtout y veiller dans les maisons où il y a des enfants ; car, on sait que les allumettes sont un de leurs jouets favoris, et qu'ils causent souvent ainsi les plus grands malheurs. » (Dr Dehaut.)

— (*Médecine*). Excitant, aphrodisiaque, dangereux à l'intérieur. *Dose*: 0,015 à 0,020 milligr. par jour en soluté, pilules, émulsion, potion. On l'emploie surtout à l'extérieur, en frictions, sous forme de liniments ou de pommades. Préparation très-active et dont l'emploi doit être surveillé.

Photographie (*Conn. us.*). La *photographie* ou art de tracer des images à l'aide de la lumière, se distingue en photographie sur plaque métallique, en photographie sur papier et en photographie sur verre.

Pour obtenir des images fixées sur plaque métallique, on se sert du *daguerréotype*, inventé par Niepce, vers 1829, et perfectionné par Daguerre, dix ans plus tard.

Dans la photographie sur papier, on obtient d'abord des épreuves *négatives* (ou renversées) sur verre, et on reproduit des épreuves *positives* (dans leur ordre naturel) sur papier.

La photographie sur verre a pour but d'obtenir des épreuves positives sur le verre lui-même.

Si nous voulions décrire tous les appareils qui ont été inventés ou perfectionnés en Europe et en Amérique depuis bientôt quarante ans, trois gros volumes ne nous suffiraient pas. Nous nous contenterons de donner la description de l'un de ces instruments; et encore aurons-nous bien soin que ce soit un appareil susceptible d'être manipulé par tout le monde; car nous n'écrivons pas pour les gens du métier. Nous nous adressons aux gens du monde qui veulent opérer eux-mêmes sans danger et sans faire de longues études.

L'appareil qui nous a paru le plus simple est le Scénographe du Dr Candéjo (1). S'il est nécessaire d'être initié à la photographie et de connaître à fond les manipulations chimiques pour produire des images par les procédés de la photographie au collodion humide, il est une autre méthode, dite au collodion sec, qui permet aux personnes qui n'ont aucune notion de photographie, d'obtenir de bonnes épreuves tout d'abord; un peu d'expérience les mettra à même de produire plus tard des images aussi splendides que celles des plus habiles praticiens. Ce procédé, qui consiste dans l'emploi de glaces recouvertes d'une couche de collodion sensibilisé, que l'on a laissé sécher après l'avoir soumise à quelques manipulations spéciales, a le double avantage d'éviter aux personnes qui ne veulent s'en servir qu'à l'occasion, les manipulations difficiles, causes de bien des désappointements; on évite, en même temps, l'emploi des liquides dangereux pour la santé ou désagréables, comme le nitrate d'argent qui tache les doigts en noir; enfin, un bagage encombrant et toujours cause de bien des ennuis et des fatigues en voyage.

On n'a donc plus, grâce à ce procédé, qu'à emporter avec soi une provision de plaques sèches conservées à l'abri de la lumière, et l'appareil à photographier. En campagne, la provision est déposée dans la malle ou le sac de voyage. Chaque jour, on ne prend avec soi que quelques plaques enfermées

(1) En vente chez le constructeur, M. E Deyrolle, 35, rue du Quatre-Septembre, à Paris.

dans leurs châssis et la chambre noire armée de son objectif.

Le volume et le poids de ces derniers objets est maintenant réduit à un point tel qu'on peut facilement les mettre en poche ou les porter dans une valise de petite dimension. Une canne, composée de trois tubes rentrant l'un dans l'autre, sert de pied à l'appareil.

Opérée dans ces conditions, la photographie devient chose tellement aisée, que le plaisir de prendre *soi-même*, en excursion, la vue des sites qui plaisent et dont on veut conserver le souvenir, n'étant plus balancé par le désagrément de porter un bagage lourd et encombrant, nous ne doutons aucunement que l'appareil photographique ne fasse, dans un temps rapproché, partie du bagage de tout voyageur au même titre que les divers objets réputés indispensables.

Ce n'est pas seulement aux voyageurs, aux touristes ou aux simples promeneurs que la photographie est utile et agréable. Les personnes habitant la campagne pendant l'été ne savent parfois à quoi employer leur temps. En dehors même des occupations ordinaires en villégiature : la chasse, la pêche, lat lecture, il y a encore du temps de res e.

I. Le Scénographe.

L'appareil complet, représenté monté dans une de nos figures, se compose de cinq parties essentielles :

1° La *chambre noire armée de son objectif*.
2° Le *support*.
3° La *canne-pied*.
4° Le *châssis à glaces*.
5° La *glace dépolie*.

La *chambre noire*. Elle comprend quatre pièces séparées :

1° La chambre noire elle-même, formée de deux cadres en bois de grandeurs différentes, réunis par une poche conique en étoffe noire, impénétrable aux rayons lumineux, recouverte d'une chemise de soie. Le grand cadre est destiné à recevoir le châssis à glace. Il porte en dessous une corde en caoutchouc ou un ressort en cuivre pour maintenir ce dernier en place. Le petit cadre porte l'objectif. Celui-ci est monté sur une planchette pouvant glisser à droite et à gauche ou prendre une position médiane suivant que l'on veut obtenir une vue stéréoscopique ou une vue format album, ainsi que nous l'expliquerons plus loin. Les mouvements latéraux de cette planchette, et conséquemment de l'objectif qu'elle porte, sont arrêtés au bout de leur course par des pièces de peau mince, qui ont en même temps pour but de fermer alter-



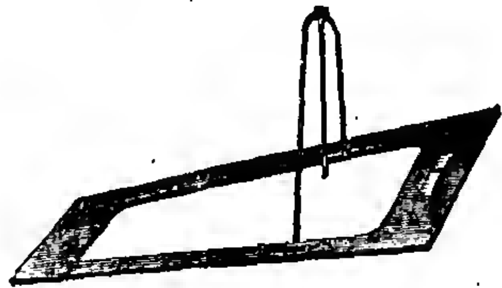
nativement les ouvertures que ces mouvements déterminent.

L'objectif (1) est à une seule lentille dont la face concave regarde l'objet à reproduire et la face convexe la glace à impressionner. Il glisse dans un anneau fixé à la planchette dont nous venons de parler. Il porte en avant le diaphragme que l'on peut changer suivant les objets à reproduire ou la rapidité que l'on veut obtenir dans la pose : celui dont l'ouverture est la plus grande

(1) La beauté des épreuves dépend de la qualité de l'objectif.

donnant plus de rapidité et moins de netteté : le plus petit donnant plus de finesse, mais avec plus de longueur de pose.

La longueur de la chambre noire est calculée de telle sorte que, lorsque l'objectif est complétement rentré, la vue à reproduire se dessine nettement sur la glace mise en place. Le point est donc établi pour le paysage, c'est-à-dire pour les objets situés à 25 mètres de l'opérateur et au delà. Pour obtenir les objets moins éloignés, il faut sortir la lunette d'autant plus qu'ils sont plus rapprochés de l'opérateur. On peut déterminer ces points à l'avance au moyen de la glace dépolie, de façon à ne plus avoir à se servir de celle-ci alors qu'on opère. Pour cela on place un objet de couleur claire et ayant des détails nombreux, un journal, par



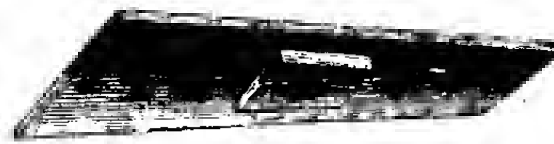
Raidisseur supérieur avec fil à plomb.

exemple, à une distance de quatre mètres, et on sort la lunette jusqu'à ce que les grosses lettres de l'imprimé apparaissent nettement sur le verre dépoli. Cela fait, on marque avec un poinçon un trait dans le cuivre de l'objectif, au point où il se dégage de l'anneau fixe, et l'on y trace le chiffre 4; on s'éloigne d'un mètre, on rentre un peu la lentille et l'on note de la même manière le point correspondant aux chiffres 6, 8, 10, 12, 15 et 20 mètres. Au delà, la netteté est la même jusqu'à l'horizon.

2° et 3°. Deux planchettes mobiles, qui s'ajustent la première en dessus et la seconde en dessous de la chambre noire. Elles servent à donner de la rigidité à celle-ci lorsqu'elle est déployée pour opérer. La première (voir notre fig.) porte un petit appareil faisant fonction de fil-à-plomb lorsqu'il est redressé et au moyen duquel on s'assure que la chambre noire ne penche ni à droite ni à gauche, mais est bien de niveau, point important qu'il est parfois assez difficile d'obtenir avec le seul secours de l'œil lorsqu'on a en face de soi des lignes inclinées.

La seconde planchette (V. notre fig.), qui s'applique en dessous de la chambre noire, à l'opposé de la première, présente au centre un pas de vis destiné à recevoir le support. Ces deux planchettes s'appliquent contre les grands côtés de la chambre noire lorsque l'on veut obtenir des vues en largeur ou des vues stéréoscopiques; elles s'appliquent au contraire, contre les petits côtés, lorsque l'on veut reproduire un objet plus haut que large.

4° Une séparation (V. notre dessin) destinée à être introduite dans la chambre noire de façon à la diviser en deux; on l'emploie lorsque l'on veut faire des vues stéréoscopiques. On peut aussi tirer sur chaque côté une vue différente, ce qui double le nombre de vues que l'on peut prendre avec le même nombre de châssis.



Planchette du dessous (raidisseur),

La planchette mobile qui porte l'objectif présente en dessus une tige susceptible d'être dressée. L'extrémité de celle-ci sert de point de mire pour les vues en largeur (les plus ordinaires) et les vues stéréoscopiques. Quand l'appareil est en place, l'extrémité en question E doit être amenée avec l'œil de la vis V située sur le milieu du grand cadre de la chambre noire et l'objet du paysage qui doit en occuper le centre, objet qui est déterminé d'avance au moyen de l'iconomètre, dont nous expliquerons plus loin l'usage. Ceci concerne les vues *format album*. Pour les vues stéréoscopiques, cette extrémité doit être amenée d'abord à gauche pour la première vue, ensuite à droite pour la seconde, dans la même situation par rapport à l'objet central du paysage et des deux clous qui existent sur le dessus du grand cadre de la chambre noire. Dans ces diverses positions, qui s'obtiennent en faisant glisser l'objectif à droite et à gauche, le point du paysage

qui doit se trouver au centre de la vue se dessine sur la plaque sensibilisée, à l'endroit qu'il doit occuper dans la reproduction, ainsi que l'on peut s'en assurer au moyen de la glace dépolie.

Le support. Il se compose d'un cône en cuivre portant trois tubes en cuivre sur les côtés; sur le haut est une tige en cuivre qui peut être inclinée en tous sens, portant à son extrémité un pas de vis qui sert à le fixer sur la planchette du dessous de l'appareil; sur le côté du cône est une vis pour arrêter la mobilité de la tige supérieure quand l'appareil est braqué sur le paysage qu'on veut reproduire.

La canne-pied. Trois tubes libres, rentrant l'un dans l'autre, l'extérieur en bois, les deux petits en cuivre, constituent cette canne.

Au moment de s'en servir on dévisse l'extrémité de la canne, on retire les tubes intérieurs que l'on insère, par le bout supérieur, dans deux des tubes du support. La canne s'ajuste de la même manière, mais après que l'on a eu soin de replacer l'extrémité, afin de ne pas la perdre.

Le châssis. Il représente (V. notre dessin) un cadre en bois léger, muni, dans son pourtour et de chaque côté, d'un rebord qui retient un volet en carton mince et dur, numéroté. Sa longueur est de 18 centimètres, sa largeur de 13,5, son épaisseur de 12 millim. Il peut renfermer deux glaces sensibilisées adossées par leur face nue et séparées par une cloison en papier opaque. Pour *armer* le châssis de ses glaces sensibles, on retire entièrement le volet n° 1, on passe la glace, le collodion en dessus, sous les petites pointes placées à cet effet dans l'un des petits côtés, on relève la bande de drap placée sur l'autre petit côté, et on la laisse tomber. Cela fait, on rentre le volet et on pratique la même opération au n° 2.

Cette bande de drap ayant le double but de retenir la glace et d'empêcher la lumière de pénétrer, nous ne saurions trop recommander que la glace soit bien en dessous.

La glace dépolie. Elle ne sert ici qu'à vérifier si l'appareil est bien réglé, si les trois points de mire sont bien en place. Dans ce but on trace sur la glace deux diagonales. Le point de rencontre de celle-ci est le centre exact. A 3 1/2 centimètres de celui-ci, à gauche, et sur la même ligne transversale, on remarque un point *a*, on en fait autant à droite, où l'on remarque un point *b*.

Cela fait, on ajuste la glace dépolie dans le grand cadre, et l'y maintient au moyen de la corde en caoutchouc ou du ressort en cuivre, puis on braque son objectif sur un paysage quelconque dans lequel on a fait choix d'un objet bien déterminé. On porte la lunette à gauche et on vise cet objet avec les points de mire de gauche. Cet objet doit alors se dessiner au point *a* de la glace dépolie. On en fait autant pour le point *b* en portant la lunette à droite, puis pour le point central en plaçant celle-ci au milieu.

Il est inutile d'emporter la glace dépolie en campagne quand on a acquis une certaine expérience, les points de mire et les marques tracées sur la lunette permettant toujours, au moyen des indications que nous venons de donner, de savoir exactement le degré de netteté et le champ de la vue qui se dessine sur la glace sensible.

II. Opérations en campagne.

Le but principal de cet appareil étant de prendre des vues en voyage, c'est cette opération que nous allons décrire en détail.

Lorsqu'on voudra s'en servir pour copier des objets *rapprochés*, des plantes, des animaux, des objets d'industrie, etc., le maniement du scénographe *est le même*, à cela près qu'il faut mettre *au point* en sortant plus ou moins l'objectif comme nous l'avons dit plus haut. L'intelligence de l'opérateur suppléera pour le reste aux détails secondaires dans lesquels nous ne pouvons entrer ici sans allonger, outre mesure, cette notice.

L'époque la plus favorable pour faire la photographie en plein air, c'est évidemment l'été. Pendant la belle saison, en effet, les arbres, revêtus de leur feuillage, prêtent aux paysages un aspect riant qu'ils n'ont pas en hiver. Puis on vit davantage hors de chez soi; c'est le temps des voyages, des excursions, des promenades.

L'hiver n'est cependant pas un temps de repos complet pour la *scénographie*. La neige et les inondations donnent

parfois au photographe l'occasion de braquer son objectif sur quelque point de vue intéressant.

Que ce soit en hiver ou en été, la manière de se servir de notre appareil est la même; nous allons l'exposer dans les lignes suivantes, utilisant, au profit de ceux qui nous liront, l'expérience que nous avons acquise par une longue pratique de la *photographie en plein air*.

Moments de la journée pendant lesquels on peut opérer. On peut opérer depuis le lever du soleil jusqu'à son coucher, mais c'est entre 9 heures et 3 heures, en été, que l'on obtient le meilleur résultat, principalement sous le rapport de la rapidité.

Après 4 heures, toujours en été, la lumière devient plus jaune et la pose doit être beaucoup plus longue. Ainsi, tandis qu'en quarante secondes, de 9 à 3 heures en juin et juillet, on peut obtenir, avec le petit diaphragme, de très-belles épreuves d'un paysage bien éclairé, il faudra de 1 à 1/2 minute à 4 heures, 2 minutes à 5 heures, 3 minutes de 5 à 6 heures, 4 à 5 minutes vers 7 heures.

Le matin, l'air est plus transparent et la lumière moins jaune, il faut moins de pose qu'aux heures correspondantes de l'après-midi. C'est-à-dire qu'à 6 heures du matin le temps d'exposition pourra être plus court qu'à 6 heures du soir, de même à 7 heures du matin qu'à 5 heures du soir et ainsi de suite.

De grand matin et le soir, les parties éclairées par le soleil viennent bien, mais les ombres restent très-noires.

En hiver, la lumière diminue rapidement après 2 heures, et bien que les objets placés dans l'ombre montrent encore à l'œil tous leurs détails, ils impressionnent difficilement la glace sensible et l'on obtient des négatifs heurtés, c'est-à-dire présentant des contrastes violents entre les clairs et les ombres.

Etat du ciel. Pour les épreuves stéréoscopiques, il faut choisir, autant que faire se peut, une journée pendant laquelle le soleil brille de tout son éclat dans un ciel serein, le moins de vent possible afin que les arbres ne soient pas agités, pas de nuages dont l'ombre forme des taches noires sur la campagne. Il arrive parfois qu'avec un air assez calme près de terre, les hautes régions sont parcourues par de petits nuages qui marchent rapidement. Ceux-ci ne produisent pas d'effet sensible sur l'image obtenue. C'est comme les personnes vêtues de noir ou de couleurs sombres qui circuleraient à quelque distance de l'objectif, pendant le moment de l'exposition : elles n'apparaîtraient aucunement en vue. Vêtues de blanc ou de bleu clair, elles produiraient, au contraire, une traînée blanchâtre disgracieuse.

Le mauvais effet que produisent les nuages se mouvant lentement, ne résulte pas de l'ombre qu'ils dessinent dans le paysage, laquelle n'a rien de fâcheux, mais bien de l'inégalité qu'elles apportent entre les deux images du stéréogramme, car, si lentement que les nuages se meuvent, ils ont sensiblement changé de place pendant le temps qui s'écoule entre la prise des deux vues.

Par un temps couvert, on obtient encore de bonnes épreuves lorsque la couche de nuages n'est pas trop épaisse. L'aspect général de l'image est plus doux. Pour les vues simples, cet état du ciel est même quelquefois préférable. C'est le cas pour les vues de villes, de rochers, et généralement celles où certains objets, s'ils étaient vivement éclairés par le soleil, viendraient trop blancs. (Les parties claires paraissent alors couvertes de neige, ce qui produit un mauvais effet). Les grandes masses de verdure, par contre, ne craignent pas un éclairage complet.

Direction que l'on doit choisir, par rapport au soleil. Si l'on regarde un paysage avec le soleil devant soi ou à peu près, c'est-à-dire vers le midi dans le milieu du jour, vers l'orient le matin et le couchant l'après-midi, on remarque que tous les objets ont une apparence bleuâtre, un aspect poudreux; en outre, ils montrent leur côté ombré tandis que leurs contours seuls sont très-lumineux. Si l'on fait un quart ou un tiers de tour de façon à avoir le soleil à gauche ou à droite ou légèrement en arrière, on remarque que le paysage prend un aspect beaucoup plus beau. Tous les objets se dessinent avec une grande netteté. Ils ont de l'ombre juste ce qu'il faut pour faire vivement ressor-

tir les parties éclairées. Cet effet est surtout magnifique le matin et l'après-midi. Lorsqu'on se propose de photographier un paysage, un château ou une ruine, une masse d'arbres, etc., il faut faire grande attention à la manière dont ils sont éclairés. Ce point est d'une importance capitale.

En arrivant dans une localité où l'on se propose de prendre des vues, la première chose à faire est de s'orienter.

On fixe d'avance son programme. Le matin tel paysage sera dans des conditions d'éclairage convenable. A 10 heures on prendra tel château de tel endroit, à midi telle ruine, à 3 heures tel groupe d'arbres se présentera bien.

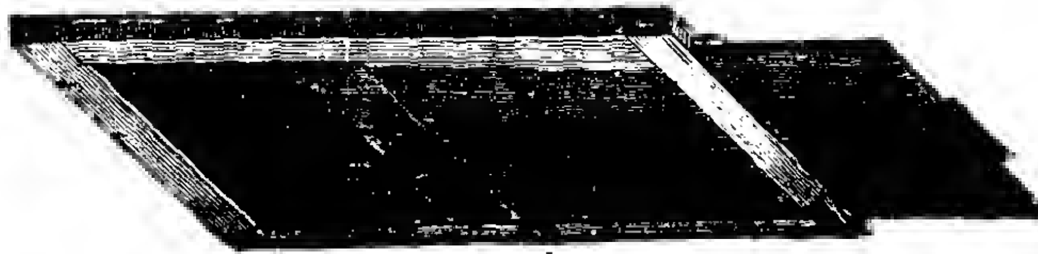
L'amateur inspecte ainsi son terrain d'avance et l'iconomètre (V. notre dessin) en main, il regarde ses différents points de vue. Si cet édifice vient trop grand, il faudra se mettre plus loin; c'est de là que ce château se présente le mieux et à telle heure il sera éclairé de la façon la plus avantageuse, etc.

C'est ici le moment de parler de l'iconomètre. L'iconomètre, dont le nom est formé de deux mots grecs signifiant *mesure de l'image*, est un cylindre creux portant deux fenêtres rectangulaires percées dans les cloisons qui le ferment. Les dimensions de ces fenêtres sont calculées de telle sorte qu'en plaçant la petite fenêtre contre l'œil, la portion du paysage que laisse apercevoir la grande est exactement ce qui se dessine sur la glace sensible dans l'intérieur de la chambre noire. Si l'on regarde par l'autre fenêtre, le paysage plus restreint représente ce qui se dessine sur chaque moitié de la glace, quand on a établi la cloison pour prendre une vue stéréoscopique.

Ce petit instrument dispense, comme on le voit, de l'usage de la glace dépolie en campagne. C'est par son moyen que l'on détermine le point central du paysage ce qu'avec un peu d'habitude on arrive à faire facilement.

En voyage ou en excursion, on ne peut toujours préparer ainsi son travail. Il est possible cependant de s'arranger de manière à ne point perdre trop de temps à chercher son lieu de pose. Si l'on aborde un château pittoresquement situé et qui mérite les honneurs de la reproduction photographique, on cherchera le côté le plus convenable, avec le soleil à dos ou de flanc. On fait de même pour les vallées dont on suit un côté ou l'autre suivant la position du soleil. Enfin, c'est ici une question de coup-d'œil et de goût, sur laquelle il est inutile de nous étendre davantage. Nous nous bornons à mettre l'amateur sur la voie.

Le paysage à photographier. On peut avoir devant soi une vue splendide, et cependant laisser son appareil en poche



Châssis pour glaces collodionées.

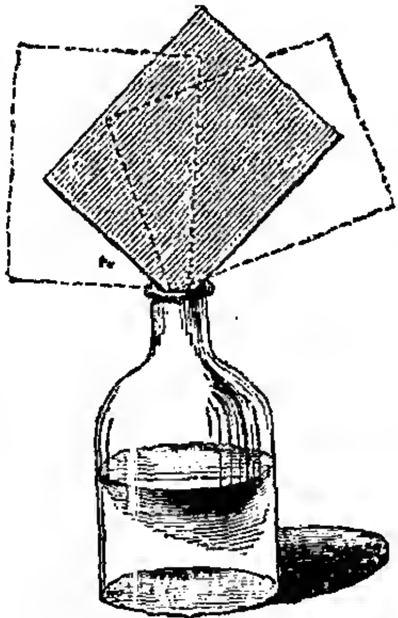
Beau dans son ensemble et par sa grandeur imposante, le paysage, fractionné par l'*iconomètre*, ne donne plus parfois qu'un effet médiocre.

C'est encore le goût qui doit guider ici l'opérateur. Pour les vues stéréoscopiques, on choisira de préférence des sites où les arbres, les châteaux, les maisons, les rochers, les ruines, etc., placés sur des plans différents, produisent un effet de relief saisissant. Les avenues, au fond desquelles apparaît un château, les allées dans les bois, les vallées prises d'enfilade seront *stéréographiées* de préférence aux objets adossés à des fonds plats et sans profondeur.

On doit faire aussi grande attention à ce qui se trouve au premier plan.

On est au milieu d'un champ, d'une prairie, sur une grande route. On a devant soi un joli paysage. L'appareil photographique est sorti de la valise, monté, braqué, et quelques minutes après on continue son chemin, satisfait d'avoir enrichi sa collection d'une vue ravissante.

Le soir, au développement, on est désagréablement surpris de voir qu'on n'a obtenu qu'un résultat déplorable. Le paysage gracieux est bien là, au fond, mais tout le premier plan, le tiers de l'image, au moins, est occupé par le champ ou la prairie auquel, en nature, on n'avait pas attribué l'effet désagréable qu'il produit en photographie. On doit donc établir son objectif de telle sorte que quelques buissons, de l'eau s'il y en a, des accidents de terrain, etc., occupent ce premier plan qui, bien que tenant peu de place, en réalité, dans le paysage, arrive toujours dans la chambre noire avec des proportions exagérées. C'est une question de perspective à laquelle, nous le répétons, il faut faire grande attention.



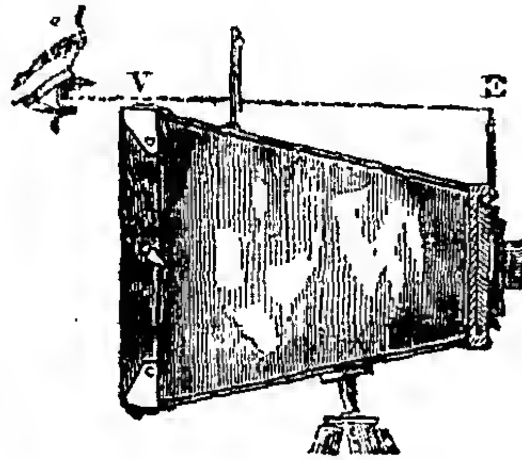
Egouttage du collodion des glaces.

Un vent un peu fort n'empêche pas la photographie en plein air lorsqu'il n'y a pas d'arbres dans les premiers plans. On prendra garde seulement d'établir l'appareil à l'abri, de façon qu'il n'éprouve pas de vibrations pendant l'exposition.

Exposition. On peut opérer en plein soleil. L'appareil, malgré sa simplicité, est construit de telle sorte que la glace sensible, après que l'on a tiré le volet, se trouve encore dans l'obscurité la plus complète. Toutefois la lumière solaire est si intense et si pénétrante qu'il faut toujours s'en défier. On se mettra donc à l'ombre chaque fois qu'on le pourra. Si ce n'est pas possible, on se placera entre l'appareil et le soleil de manière à protéger le premier contre les rayons trop lumineux du second.

L'appareil étant braqué dans la direction convenable, on ajuste un des châssis, le n° 1 à l'intérieur, dans le grand cadre de la chambre noire, et on l'y maintient au moyen de la corde en caoutchouc ou du ressort en cuivre.

On tire ensuite doucement le volet 1 par sa saillie jusqu'au point d'arrêt. Cette opération se fait de la main droite pendant que la gauche maintient l'appareil. Le volet, tiré jusqu'à l'arrêt, est ensuite replié le long de la chambre noire et fixé dans cette position en l'introduisant dans l'une des gouttières en cuivre, destinée à recevoir la planchette. Le but de cette dernière opération est de donner le moins possible de prise au vent.



La manière de viser pour donner la direction à l'appareil.

Cela fait, on vise de nouveau l'objet central du paysage que l'on a déterminé au moyen de l'*iconomètre*, on recommande l'immobilité à ceux qui posent, s'il y a lieu, puis on ôte doucement, et sans ébranler l'appareil, le couvercle de l'objectif.

Il faut s'habituer à compter d'une manière *isochrone*, ce à quoi on parvient rapidement avec un peu d'exercice. Pour un paysage bien éclairé, le temps de pose doit être, comme nous l'avons dit, de quarante à cinquante secondes (1). En tous cas, il vaut beaucoup

(1) Il est possible d'obtenir, avec des objectifs rapides, des épreuves en cinq à six secondes et même moins, par le procédé que nous décrivons, à la conditions d'opérer en plein midi par un soleil brillant et en supprimant tout diaphragme. Il va de soi que les épreuves obtenues de la sorte manquent de finesse et de détails dans les ombres

mieux dépasser le temps de pose convenable que rester en deçà, attendu qu'une exposition trop longue n'a nul inconvénient s'il n'y a pas eu excès, tandis qu'une exposition trop courte en présente un grand : l'absence de détails dans les ombres.

C'est l'habitude qui apprend à apprécier la durée que doit avoir l'exposition, suivant l'heure du jour, l'état plus ou moins couvert du ciel, la couleur générale du paysage. Faisons toutefois observer que lorsqu'on photographie quelque sentier ou un ruisseau ombragé, dans un bois, on ne doit pas craindre de prolonger l'exposition pendant quinze à vingt minutes, la lumière verte qui règne sous le feuillage des arbres, impressionnant très-lentement la glace sensible.

Le terrain sur lequel on opère est parfois très-inégal. Le système de support de la chambre noire permet de parer à cet inconvénient. Mais il arrive quelquefois que la déclivité est tellement forte que le trépied ne peut se maintenir d'aplomb. En ce cas on allonge l'un de ses pieds de la quantité nécessaire pour obtenir cet aplomb, au moyen d'une baguette de la grosseur du doigt, qu'on y attache solidement par quelques ligatures.

Nous avons dit précédemment que pour obtenir une vue stéréoscopique il fallait prendre du paysage une double image, ce qui se fait en glissant l'objectif *d'abord à gauche* et puis *à droite*, la cloison verticale étant placée dans la chambre noire. Mais *entre ces deux mouvements il faut déplacer l'appareil tout entier* en le portant vers la gauche de 50 centimetres à 1 mètre, suivant que les premiers plans qui se dessineront dans la chambre noire seront plus ou moins rapprochés.

Premier développement de l'image. La journée est finie. Les glaces que l'on portait sur soi, dans les châssis, ont été successivement exposées. On rentre chez soi ou à l'hôtel. Dans le premier cas, si l'on possède une chambre obscure, on peut procéder sans tarder au premier développement; dans le second cas, il faut attendre que l'obscurité soit venue, c'est-à-dire la nuit.

L'operation peut se faire, nous l'avons dit, à la lumière d'une lampe ou d'une bougie.

Voici la manière de procéder :

On sort les glaces des châssis.

On verse sur un marbre, une feuille de verre à vitre, une feuille de carton ou quelque autre objet plat que l'on ne craint pas de tacher, une dizaine de gouttes d'*ammoniaque* que l'on étend rapidement avec le doigt. Prenant alors une glace par les bords on approche la couche collodionnée de la bouche et on porte fortement l'haleine sur toute sa surface jusqu'à ce qu'elle devienne mate. Cette action à pour but de ramollir la couche de collodion sans la mouiller, c'est-à-dire que la buée ne s'agglomère pas pour former gouttelettes. On retourne alors la glace et on la *promène* au dessus de l'ammoniaque, de façon à ce qu'elle en reçoive de près les vapeurs, en prenant bien soin que ce liquide ne la touche pas, ce qui ferait une tache irrémédiable.

Sous l'influence du gaz alcalin, on voit apparaitre l'image, d'autant plus rapidement que l'exposition dans la chambre noire a été plus longue. C'est d'abord le ciel qui se montre en noir, de même que l'eau et tous les objets de couleur claire du paysage. Peu à peu tous les détails arrivent, et l'on peut s'assurer de la réussite de l'opération. La glace ainsi développée prend une teinte légèrement brunâtre; il faut avoir soin qu'elle soit aussi uniforme que possible tant au milieu que dans les coins.

En cet état, la glace n'est qu'incomplètement développée, mais telle qu'elle est, on peut la conserver pendant longtemps, un an et plus, jusqu'au moment où on procedera au développement définitif.

On met dans les châssis des glaces nouvelles, et celles que l'on vient de passer à l'ammoniaque sont enveloppées et mises en paquets à la place des premières. Il ne faut pas oublier qu'elles ne doivent pas encore voir la lumière blanche. Le développement définitif pourra être fait par n'importe quel photographe, ainsi que le tirage des épreuves, nous indiquerons plus

Mais elles peuvent avoir leur utilité dans certains cas, par exemple, comme *aide mémoire* pour les peintres, les dessinateurs d'objets animés.

loin comment ces opérations se pratiquent.

III. Développement définitif des glaces.

Nous venons d'exposer, dans la première partie, les opérations qui doivent être exécutées par l'amateur. Rappelons que celles qui vont suivre, c'est-à-dire la préparation des glaces sensibles, leur développement définitif après l'exposition ammoniacale, enfin le tirage des épreuves sur papier ou sur verre peuvent être confiées à un photographe expérimenté.

Ceci s'adresse surtout aux dames, que rebute l'inconvénient de se tacher les doigts dans le maniement des liquides employés en photographie, et puis aux personnes auxquelles le temps fait défaut pour s'exercer dans la pratique de cet art et mener à bien les opérations chimiques qu'il nous reste à exposer.

On pourra se procurer facilement des plaques sèches toutes préparées et prêtes à servir, mais il faut les acheter chez des spécialistes ayant l'habitude de cette préparation délicate, on peut aussi les faire soi-même. Dans ce cas, on fera couper des glaces en verre à vitre mince, et aussi exempt de bulles d'air que possible, de dimension telle qu'elles entrent aisément dans les châssis au lieu qu'elles doivent occuper.

Il sera bon d'en abattre les arêtes en passant rapidement celles-ci sur un grès.

Nettoyage des glaces. Elles sont plongées *une à une* dans la solution suivante :

Eau, 1/2 litre; acide sulfurique, 40 gr.; bichromate de potasse pulvérisé, 30 gr.

On les y laisse de 12 à 24 heures.

Ce temps écoulé, on les retire, on les lave et on les essuie soigneusement au moyen de linges bien propres et qui ne servent qu'à cet usage. Les glaces seront frottées (du côté le plus poli) jusqu'à ce que l'haleine y produise une buée légère, bleuâtre, uniforme, disparaissant rapidement, ne montrant ni *stries* ni *points*. Les glaces seront empilées, au fur et à mesure, sur une feuille de papier, le côté nettoyé en dessous, jusqu'à ce qu'on en ait la quantité que l'on désire préparer.

A partir du moment où l'on retire les glaces de ce premier bain *on ne doit plus les saisir par le plat, mais seulement par les bords*. Cette recommandation est capitale et doit être soigneusement observée si l'on veut éviter des taches sur les épreuves obtenues ultérieurement.

Sensibilisation. Cette opération doit se faire dans ce qu'on appelle, en langage du métier, la *chambre obscure*, ou, à son défaut, le soir à la lumière, dans n'importe quelle chambre.

On doit avoir sous la main les trois liqueurs suivantes, préparées à l'avance :

1° *Le collodion;*
2° *Le bain d'argent;*
3° *Le préservateur.*

Le Collodion. Un bon collodion est chose essentielle pour la bonne réussite des épreuves. Ceux qui ne voudront pas préparer leur collodion eux-mêmes pourront s'en procurer chez les fabricants de produits chimiques spéciaux pour l'usage des photographes, en demandant un *collodion pour paysage*, lequel est plus fortement bromuré que celui qui sert à l'exécution des portraits.

Il est indispensable d'ajouter au collodion neuf un tiers ou un quart au moins de collodion vieux, passé, et devenu rouge. Tous les photographes en possèdent dans leurs ateliers.

Voici du reste, pour ceux qui voudront le préparer eux-mêmes, une formule qui nous a réussi :

Éther sulfurique bien pur, 60 gr.; alcool bien pur, 18 gr.; pyroxyline, 2 gr.; solution sensibilisatrice, 10 gr.

Cette dernière est composée comme suit. Nous indiquons les doses au décuple, car elle se conserve bien :

Alcool, 100 gr.; iodure d'ammonium, 2 gr.; iodure de cadmium, 6 gr.; bromure de cadmium, 6 gr.

On ajoute, comme nous venons de le dire, un tiers ou un quart de collodion vieux.

Le collodion doit être préparé plusieurs jours à l'avance. Il sera bon de le filtrer, ou, au moins, de le *décanter*, pour que les impuretés qui se sont déposées au fond du flacon ne viennent pas le troubler lorsqu'on en fait usage.

Le bain d'argent. Celui-ci, on le fait

soi-même, ainsi que le suivant. Voici sa composition :

Eau de pluie, 200 gr.; nitrate d'argent cristallisé, 20 gr.; acide acétique cristallisable, 20 gr.

On recommande ordinairement l'eau distillée ; mais l'eau de pluie qui, en définitive, est de l'*eau distillée naturelle*, convient parfaitement, surtout si l'on a soin de la recueillir après qu'il a plu une heure ou deux, c'est-à-dire quand l'atmosphère et les toits ont été bien lavés.

On ajoute à cette solution une douzaine de gouttes du collodion ci-dessus; il se fait un précipité jaune ; on agite vivement, puis on filtre. Le bain est alors propre à servir.

Le préservateur. Préparez séparément les deux solutions suivantes :

N° 1. Eau, 60 gr.; tannin bien pur, 4 gr.

N° 2. Eau, 140 gr.; dextrine, 10 gr.

Ces solutions faites, versez *peu à peu*, en vous arrêtant de temps en temps et en *agitant continuellement* avec un plioir, une cuillère à café, ou tout autre objet, le liquide n° 1 dans le n° 2. Ajoutez 10 gr d'alcool et une goutte d'acide phénique liquide ou d'essence de girofle, puis, filtrez. Après un jour ou deux, cette liqueur a déposé, est devenue limpide et ressemble à de la bière.

Ce préservateur, dont nous indiquerons plus loin l'action, a été recommandé, il y a quelques années, par M. Gaillard, de la société de photographie de Marseille ; c'est celui dont nous faisons exclusivement usage et dont nous nous trouvons le mieux à tous égards, après en avoir essayé une quantité d'autres. Bien préparé, il est infaillible.

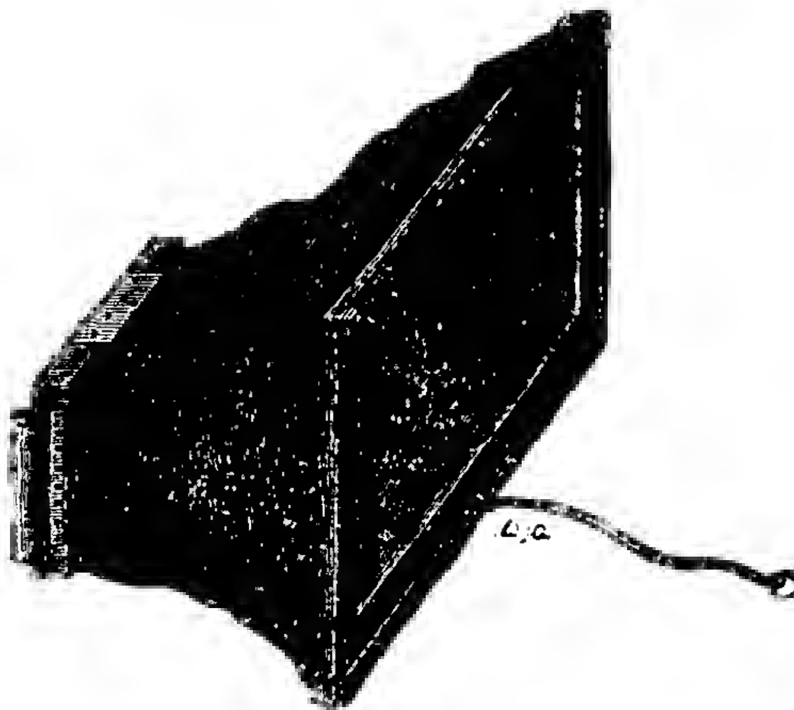
Ces trois liqueurs, prêtes à servir, voici comment on procède : Rappelons que l'opération doit se faire dans une chambre obscure, c'est-à-dire éclairée seulement par de la lumière *jaune*, ou le soir, à la lueur d'une lampe ou d'une bougie.

On dispose sur une table : à gauche, une cuvette destinée à recevoir le bain d'argent.

A défaut de cuvette, on peut se servir d'une assiette assez grande pour que la glace touche le fond partout et ne soit pas portée sur ses angles. C'est imparfait, mais cela suffit, au besoin. On trouve des assiettes partout et l'on n'a pas toujours des cuvettes sous la main.

A droite de la cuvette on place la pile de glaces nettoyées, puis la bouteille renfermant le collodion. A côté de celle-ci, un blaireau ou à son défaut un morceau de linge bien sec et bien propre, un stylet en bois ou mieux un porte-plume en caoutchouc durci, tel qu'on en vend partout, dont on a façonné, avec un canif, l'extrémité, de manière à lui former une petite tête, enfin, une ventouse en caoutchouc.

Ce dernier objet n'est pas nécessaire, à la rigueur, mais il est d'un usage si commode que, quand on a pris l'habitude de s'en servir, on ne peut plus s'en passer.



Chambre noire.

A côté de la bouteille de collodion et toujours en allant de gauche à droite, on dispose trois bassins remplis d'eau, puis une cuvette dans laquelle on verse le *préservateur*.

Tout étant ainsi préparé, on prend la ventouse de la main gauche, on en mouille le bord dans un des bassins et on l'applique, en la comprimant, au centre de la première glace du tas ; on laisse reprendre à la ventouse sa forme sphérique, on enlève la glace, on la retourne et on passe le blaireau ou le linge sec sur la surface, légèrement et sans frotter. Puis, de la main droite on saisit la bouteille de collodion que l'on a préalablement débouchée, et, tenant la glace le plus horizontalement possible, on verse ce liquide jusqu'à ce qu'un tiers, à peu près, de la superficie de

celle-ci soit couvert; puis, par une légère inclinaison exécutée doucement dans un sens circulaire, on étend le collodion sur toute la surface; on relève alors la glace verticalement et l'on fait écouler l'excédant du liquide dans la bouteille en appuyant l'un des angles sur le goulot.

Pendant que cet excédant s'écoule on incline à plusieurs reprises la glace de côté et d'autre dans le sens de son plan, ainsi que le montre le pointillé de notre figure. Cette manœuvre a pour effet d'effacer les stries formées par l'écoulement du liquide.

La glace ainsi collodionnée — il faut un peu d'exercice pour faire cette opération avec adresse — on dépose la bouteille, on saisit la glace (par les bords, ne l'oublions pas), et, comprimant la ventouse, on la détache. La glace est alors tenue de la main droite et quand le collodion a fait prise, après 10 à 15 secondes suivant la température, on relève la cuvette de façon à amener le liquide argentifère d'un seul côté, on appuie la glace, le collodion en dessus, sur le côté laissé à sec, puis on la laisse tomber et en même temps on repose la cuvette à plat de manière que le liquide recouvre la glace sans temps d'arrêt.



Iconomètre.

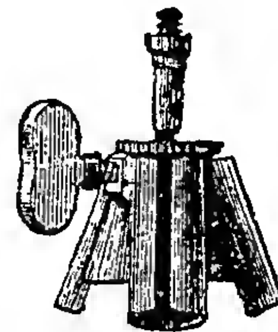
La cuvette dont nous nous servons et dont nous nous trouvons bien est une modification de celle dite à *recouvrement*.

Elle est en bois, soigneusement recouverte de plusieurs couches de vernis à la laque en dedans, deux fois et demie plus longue que les glaces; le fond, au lieu d'être plat, forme deux plans se rencontrant sous un angle de 140° plus ou moins. Le bain d'argent occupe un des côtés, la glace collodionnée est posée sur le plan incliné de l'autre moitié. Deux petites saillies en bois l'empêchent de glisser dans le liquide. On fait alors basculer la cuvette pour amener le bain sur la glace.

Sous l'influence de ce bain, la couche de collodion blanchit peu à peu. Après une ou deux minutes, on fait de nouveau basculer la cuvette, puis on la balance doucement de façon à promener la solution argentifère sur la plaque. Lorsque le liquide, qui d'abord coulait sur celle-ci en formant des veines longitudinales, arrive à descendre en nappe uniforme, on remet la cuvette sur le plan de droite. La glace est alors soulevée au moyen du stylet, puis enlevée et déposée, à demi-inclinée, sur une assiette propre (1).

On procède alors au collodionnage et à l'immersion d'une seconde glace.

Après quelques minutes, la première glace est reprise et plongée dans le premier bassin contenant, comme nous l'avons dit, de l'eau pure. On l'y laisse quelque temps, on l'y agite, puis on la met dans le second bassin, où elle séjourne une ou deux minutes et est lavée de la même façon. Ce second lavage opéré, elle est passée dans le troisième bassin, où elle séjourne encore quelque temps, puis elle est retirée, secouée pour chasser l'excès d'eau qui la recouvre et plongée dans le *préservateur*.



Support articulé ou genouillère.

Toutes ces opérations successives demandent, on le voit, quelques minutes, mais il va sans dire qu'on n'attend pas qu'une glace soit terminée pour en commencer une seconde; elles marchent ensemble et il arrive un moment où cuvettes et bassins sont tous occupés. Après que l'on a retiré la première glace du *préservateur* pour la mettre à sécher, on la remplace par la glace qui se trouve dans le troisième bassin, celle-ci est remplacée à son tour par la glace qui occupait le second bassin, et ainsi successivement presque

(1) On recueille ainsi quelques gouttes, par glace, du bain d'argent que l'on restitue à ce dernier lorsque l'opération est terminée.

sans aucun temps d'arrêt pour l'opérateur.

Avec un peu d'exercice on arrive à preparer douze à quinze plaques en moins d'une heure.

Lorsque la glace est retirée du bain d'argent, elle est très-sensible à l'impression lumineuse, et c'est ainsi que les photographes les emploient le plus souvent, mais il faut ne pas tarder plus d'un quart d'heure pour les exposer, sans quoi les cristallisations qui se produiraient à la surface les tacheraient d'une façon irrémédiable. Pour continuer la preparation dite au collodion sec, il faut laver la glace; or, le lavage lui fait perdre toute sa sensibilité. L'immersion dans le liquide préservateur a pour effet de lui restituer cette sensibilite et de la lui conserver fort longtemps après dessication. C'est un Américain, le major Russell, qui a indiqué le premier cette action curieuse du tannin. Nous avons adopté, comme nous l'avons dit plus haut. le procéde sec au tannin avantageusement modifié par M. Gaillard, qui y a ajoute l'emploi de la dextrine, ce qui rend les glaces préparees plus résistantes au frottement et plus sensibles.

Nous en sommes restés à l'immersion des glaces dans le liquide préservateur. On les y laisse quelque temps, et, au moment de les enlever, on les soulève et on les replonge cinq ou six fois pour que le tannin imprègne uniformément toute la couche sensible. On se sert pour cela d'un stylet, mais *pas de celui avec lequel on retire les glaces du bain d'argent*, lequel ne doit servir qu'à ce seul usage. On les met ensuite à secher. Si l'on n'a pas de chambre obscure pour cette opération, il est bon de hâter quelque peu la dessication, afin de pouvoir terminer dans la même soirée. Dans ce but, on remplit quelques vases d'eau bouillante et l'on dispose les glaces autour de chacun d'eux, comme il est indiqué dans la figure ci-dessous.

On peut encore, si l'on n'est pas pressé, les déposer au fond et contre les parois d'une caisse ou d'une malle, et les y laisser jusqu'au soir du jour suivant, en prenant la précaution, tout à fait indispensable, si cette caisse doit rester dans un endroit éclairé, de s'assurer qu'elle n'a pas de fissure par où pourrait s'insinuer un filet de lumière. Il est bon, en tous cas, de la recouvrir d'un tapis épais apres l'avoir deposée dans un endroit obscur par lui-même, car il ne faut pas perdre de vue que les glaces, ainsi preparées, *ne doivent plus voir la moindre lumière du jour* (la lumière jaune d'une bougie ou de la chambre obscure n'a pas d'action chimique sur elles) *jusqu'au tirage final, après le développement de l'image obtenue.*

Si les glaces doivent être employees, dans les trois ou quatre semaines qui suivent leur préparation, la dessiccation simple, telle que nous venons de l'indiquer, suffit Si on veut les conserver plusieurs mois, avec toute leur sensibite, il est bon de mettre dans la caisse où on les sèche quelques fragments de *chlorure de calcium;* on y placera également les feuilles de papier et le coton qui doivent servir à les empaqueter.

L'empaquetage se fait de la manière suivante : on pose sur une table une feuille de papier épais. brun ou jaune foncé, de 30 centimètres carrés ou environ; au milieu de cette feuille, une glace, la couche de collodion par dessus; sur la glace, quelques flocons d'ouate bien fine et préalablement desséchés, en prenant la précaution de ne pas toucher avec les doigts la couche en question. Sur cette première glace on en pose une seconde, celle-ci la face collodionnée en dessous, de façon que ces faces se correspondent sans se toucher, séparées qu'elles sont par les brins de coton. On enveloppe ces deux glaces. On répète la même opération pour les autres et l'on forme ainsi des paquets de huit à dix glaces, qui sont enveloppés à leur tour dans un papier d'emballage épais, double ou triple, brun ou noir. En cet état, ces paquets peuvent être laissés sans inconvénient au jour.

N'oublions pas de dire qu'avant de faire cet emballage, on a déjà garni de leurs glaces les châssis que l'on emporte avec soi.

Ajoutons enfin que les paquets, ainsi préparés, ne craignent pas trop les chocs, à condition, bien entendu, que ceux-ci ne soient pas violents. On peut, du reste, les mettre dans des boîtes en fer blanc ou en carton ou en bois avec rainure, ce qui assure toujours mieux leur isolément.

DÉVELOPPEMENT DÉFINITIF. Il se fait

dans la chambre obscure ou à la lumière artificielle.

Préparez les deux solutions suivantes qui se conservent longtemps.

N° 1. Eau de pluie, 400 gr.; acide pyrogallique, 2 gr.; acide acétique cristallisable, 4 gr.; alcool, 60 gr.

N° 2. Eau de pluie, 100 gr.; nitrate d'argent, 3 gr., acide acétique, 8 gr.

Passez un morceau de cire sur l'arête de la glace, du côté collodionné, ou un pinceau légèrement imprégné de *vernis à négatif*, afin que la couche de collodion ne se détache pas du verre dans les lavages subséquents.

Cela fait, mouillez rapidement cette couche avec de l'eau, puis, *sans temps d'arrêt*, passez sur elle le liquide n° 1, dont quelques grammes ont été versés d'avance dans un verre.

Reversez le liquide dans le verre, arrosez-en de nouveau la glace et après avoir fait cela trois ou quatre fois, ajoutez une ou deux gouttes du liquide n° 2.

Recommencez à laver la glace avec la solution ainsi additionnée d'une *faible quantité* de liquide argentifère. Les noirs de l'image se renforcent peu à peu. On ajoute encore un peu de la solution n° 2 et, au besoin, de la solution n° 1, et l'on continue d'en laver l'image en examinant de temps en temps, par transparence, le degré d'intensité qu'elle prend. Cet examen doit se faire en évitant de tenir la glace verticalement immobile. Dans cette position on lui fait exécuter deux ou trois fois un quart de rotation dans son plan pour éviter les traînées brunes qu'y formerait le développateur.

On ne doit user du liquide n° 2 qu'avec grande discrétion, goutte à goutte. Le développement dure plus longtemps, mais on ne risque pas d'avoir des taches. On peut dire que la beauté de l'épreuve est, ici, en raison de la lenteur avec laquelle elle a été développée.

Lorsque les grands blancs de l'image, par exemple le ciel, sont devenus d'un noir opaque, on arrête le développement, on lave avec l'eau pure, puis on passe au fixateur :

Eau, 200 gr.; hyposulfite de soude (1), 40 gr.; que l'on verse dans une cuvette qui lui est exclusivement réservée.

Sous l'action de ce dernier, l'image s'éclaircit; l'iodure d'argent non impressionné par la lumière se dissout et lorsque, en retournant la glace, on ne voit plus de taches d'un blanc jaunâtre, l'opération est terminée. On *lave avec soin.*

Si, après ce lavage, le négatif n'avait pas toute la vigueur voulue pour obtenir de bonnes épreuves positives, on pourrait le renforcer avec du liquide n° 1, additionné de quelques gouttes du n° 2 : on lave encore, puis on laisse sécher.

On passe enfin le *vernis à négatif :* on applique celui-ci de la même manière que l'on a collodionné les glaces. Ce vernis sèche rapidement, et quand la dessication est complète, le négatif est propre à servir.

Il arrive quelquefois, au moment où l'on mouille les glaces pour la première fois, qu'il se forme une multitude d'ampoules dans la couche de collodion. Quand cela arrive, il ne faut pas poursuivre immédiatement le développement, mais laisser sécher et le reprendre ensuite en immergeant les glaces dans le liquide développateur n° 1. On continue ensuite, comme il a été dit ci-dessus.

On trouve dans le commerce le papier salé et albuminé destiné à l'impression des épreuves photographiques, il n'y a plus qu'à le sensibiliser, ce que l'on fait le jour même où l'on veut s'en servir.

On a préparé d'avance le bain suivant :

Eau de pluie, 300 gr.; nitrate d'argent, 35 gr.; bicarbonate de soude, 3 gram.

On ne filtre pas, mais on laisse tomber au fond le précipité qui se forme par l'addition du bicarbonate de soude.

Lorsqu'on veut sensibiliser le papier, on le fait flotter sur ce liquide préalablement versé dans une cuvette large, plate et bien propre.

Le papier est saisi par ses extrémités, et plié de telle sorte que son milieu touche d'abord le liquide; puis on abaisse les bords. Cette manœuvre a pour but d'éviter les bulles d'air qui pourraient rester emprisonnées sous le papier.

(1) Ainsi que beaucoup de photographes, nous nous servons, pour fixer les négatifs, du *cyanure de potassium*, mais n'osons recommander ici cette substance, car c'est un poison violent, dont les émanations mêmes sont dangereuses à respirer.

Après trois ou quatre minutes, celui-ci est retiré *lentement* par un des angles et mis à sécher dans un endroit obscur.

Quand il est bien sec, on l'expose, pendant quelques minutes, aux vapeurs ammoniacales dans une boîte spécialement affectée à cet usage. Il est alors propre à recevoir l'impression lumineuse.

Si l'on veut s'éviter la préparation du papier, on peut trouver chez des spécialistes du papier sensibilisé qui ne s'altère pas, que l'on a ainsi toujours prêts sous la main.

Celle-ci s'opère dans un châssis-presse spécial. On y place le négatif, la couche collodionnée en dessus; sur le négatif le papier sensible, la couche albuminée de ce dernier en contact avec la couche collodionnée du premier; sur le papier un morceau de drap ou un coussin de papier souple, et, enfin, sur celui-ci la planchette articulée. On presse et l'on expose aux rayons du soleil ou au grand jour.

Le papier ne tarde pas à noircir aux endroits qui ne sont pas couverts par les noirs du négatif. Quand les bords libres du papier ont pris une teinte d'un noir bronzé, on examine l'image en soulevant une moitié de la planchette articulée. Si l'image est suffisamment venue, on l'enlève et on la plonge dans une cuvette contenant de l'eau de pluie, puis on procède au virage.

Le bain de virage est composé comme suit :

Eau de pluie, 200 gr.; solution de chlorure d'or (1 gr. dans un litre), 30 gr.; solution d'acétade de soude (10 gr. dans 100 gr.), 10 gr.

On y ajoute quelques gouttes d'une dissolution à 10 % de bicarbonate de de soude (1). Ce bain doit être préparé quelques heures avant d'en faire usage.

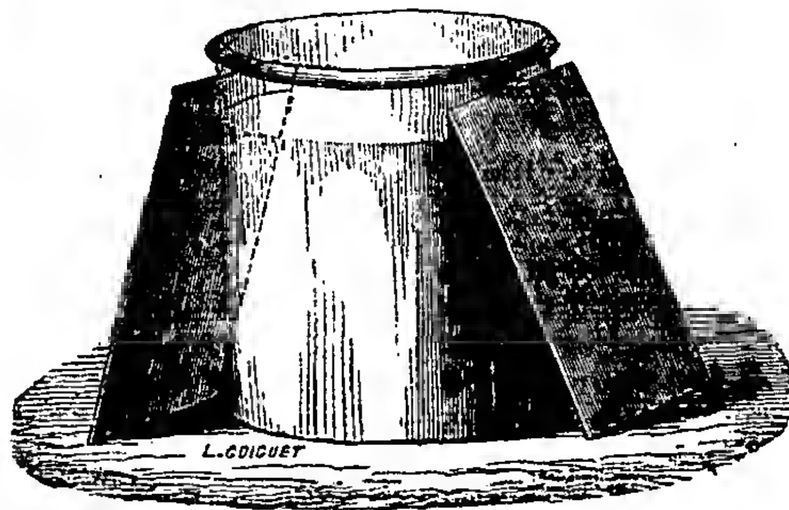
Les épreuves, ayant été lavées comme nous l'avons dit ci-dessus, y sont plongées une à une et agitées pendant quelques minutes.

Quand elles ont pris une teinte noir-bleu, on les retire, on les lave de nouveau, puis on les plonge dans la solution suivante qui est destinée à les fixer :

Eau, 100 gr.; Hyposulfite de soude, 40 grammes.

Elles y restent dix minutes, puis sont retirées et immergées dans l'eau pour le lavage définitif.

Il faut avoir grand soin de ne pas manier cette solution dans le voisinage des bains d'argent, des glaces destinées à être sensibilisées et des linges qui servent à nettoyer ces dernières, car les moindres traces d'hyposulfite gâtent les bains en question et occasionneraient ultérieurement des taches sur les glaces. Il est bon, lorsqu'on en a eu sur les doigts, de se laver les mains avant de toucher les flacons, les cuvettes et les divers ustensiles de son cabinet.



Séchage des glaces à l'eau chaude.

La cuvette contenant le bain de fixage ne doit servir qu'à cet usage.

L'immersion pour le lavage définitif doit être de *plusieurs heures* et l'eau changée deux ou trois fois.

Les épreuves sont ensuite coupées à grandeur convenable en suivant les contours d'un morceau de verre à vitre de la dimension voulue, auquel on les a fait adhérer.

Il n'y a plus alors qu'à les coller sur bristol et les passer au cylindre à satiner.

Pour les vues transparentes sur verre, les vues stéréoscopiques, par exemple, le procédé pour les obtenir est des plus faciles.

Des glaces de 17 centim. et demi de longueur sur 8 centim. et demi de largeur sont collodionnées, sensibilisées,

(1) Pour le rendre *alcadin*, ce qu'on contaste en y plongeant du papier tournesol qui, de rouge d'abord, doit passer au bleu.

passées au tannin et séchées comme nous l'avons décrit ci-dessus.

L'impression se fait comme pour le papier, avec cette différence que, les glaces étant beaucoup plus sensibles que ce dernier, 2 *à 4 secondes* (suivant l'intensité du négatif), suffisent à l'ombre, et *un éclair* instantané au soleil.

Il est important aussi que le morceau de drap servant de tampon dans le châssis-presse soit de 2 centim. plus petit que la glace à impressionner, afin que la pression s'opère sur le centre de celle-ci et non sur les bords.

L'exposition faite, la glace est développée par les vapeurs ammoniacales, puis par le développateur à l'acide pyrogallique, comme s'il s'agissait d'un négatif. On fixe à l'hyposulfite; une ou deux minutes suffisent pour que l'iodure non impressionné et resté jaune soit dissous, puis on lave *avec soin.*

En cet état l'image a ordinairement une teinte *feuille morte* désagréable. On l'amène au ton sépia ou noir en l'arrosant avec de l'eau dans laquelle on a versé quelques gouttes de la *dissolution d'or.* On lave et on laisse sécher.

Il ne reste plus ensuite qu'à protéger l'image au moyen d'une glace de même dimension que celle qui la porte. Ces deux glaces sont maintenues au moyen d'une bandelette de papier collée sur leurs bords.

Phthisie pulmonaire (*Méd.*). « La phthisie pulmonaire est une affection caractérisée principalement par la tuberculisation des poumons. Nous ne reviendrons pas sur l'anatomie pathologique du tubercule dont nous avons donné une description assez complète avec les caractères généraux de la diathèse tuberculeuse.

« Les granulations se montrent d'abord dans le sommet du poumon, et elles envahissent ensuite tout le tissu pulmonaire. Quand elles arrivent à leur période du ramollissement, elles détruisent les parois de l'organe qui les entourent. Quand l'ulcération a atteint une bronche, les granulations ainsi que les produits de l'ulcération pulmonaire se vident dedans, et le tout alors est rejeté au dehors par l'expectoration.

« Il reste alors une cavité ou caverne qui continue à communiquer avec les bronches. Il arrive aussi que les tubercules perforent la membrane séreuse qui entoure les poumons (plèvre). Les produits de l'ulcération s'écoulent entre les deux feuillets de la plèvre, et on a alors une pleurésie tuberculeuse.

« *Description.* La phthisie pulmonaire débute à un âge qui varie, mais qui est plus fréquente vers l'âge de 20 à 25 ans, par une petite toux sèche qui prend son plus grand caractère d'intensité et de fréquence le soir.

« La maladie s'annonce aussi parfois par un crachement de sang en quantité variable qui se répète généralement deux ou trois fois.

« En écoutant la respiration, on entend que le bruit respiratoire est rude, sec et que l'expiration est plus prolongée qu'à l'état normal. .



Mauvaise pose d'un paysage.

« Cette première période de la maladie n'a pas encore une gravité bien considérable, les tubercules sont encore à l'état de crudité, les forces du malade commencent à diminuer, les sueurs se montrent dans le courant de la nuit, l'essoufflement a lieu au moindre effort, et on constate que les malades commencent à maigrir et se plaignent de douleurs entre les épaules.

« La deuxième période présente des symptômes analogues, mais avec un caractère d'intensité plus considérable. Période de ramollissement du tubercule.

« Les crachements du sang (hémoptysies), se renouvellent. La toux plus fréquente, moins sèche, est suivie de crachats épais.

« L'oreille appliquée sur la poitrine, perçoit sensiblement un bruit de souffle et des craquements d'abord secs, puis humides, et des bruits anormaux analogues à la crépitation du sel sur des charbons incandescents et qu'on nomme pour cette raison râles crépitants.

« L'amaigrissement fait des progrès et la faiblesse devient croissante. Les sueurs nocturnes sont plus abondantes. Les symptômes généraux se montrent plus nombreux : diarrhée, troubles de la digestion, perte de l'appétit, accès de fièvre le soir avec frisson et sueur; chez les femmes, les règles sont supprimées.

« La troisième période correspond, comme nous le verrons tout à l'heure, à une désorganisation plus considérable du poumon; les cavernes sont formées.

« La toux est continue et suivie d'une expectoration aqueuse au-dessus de laquelle nagent de petits crachats blancs, arrondis, un peu analogues à une fleur de camomille.

« Quand la caverne est pleine, on entend dans la poitrine un bruit de gargouillement. La respiration est caverneuse, quand elle est vide.

« Quand la caverne est très-grande, c'est un bourdonnement amphorique et quelquefois comme un tintement métallique.

« Les symptômes généraux s'accentuent davantage encore. Les malades respirent avec plus de difficulté. L'amaigrissement devient excessif et la faiblesse augmente toujours.

« La dernière période, appelée fièvre hectique ne tarde pas maintenant à arriver. Les malades tombent dans un marasme affreux, ils crachent continuellement ; une fièvre accompagnée de sueurs froides et profuses ne les quitte plus, leur physionomie prend un caractère étrange; quelquefois une hémoptysie abondante a lieu et les emporte; le plus souvent, ils meurent tranquillement avec la netteté de leur intelligence, au milieu des rêves les plus séduisants d'avenir et d'espoir de guérison.

« Les symptômes que nous venons de décrire correspondent à la gravité différente des lésions déterminées par l'évolution du tubercule.

« L'hémorrhagie provient de la rupture des vaisseaux ulcérés par le contact du tubercule.

« La toux sèche, la rudesse de la respiration, les craquements qu'on entend à la première période correspondent à la présence des granulations miliaires à l'état de crudité. Les symptômes généraux, l'amaigrissement, la faiblesse tiennent aux troubles de l'hématose qui enlèvent au sang ses qualités nutritives.

« Les râles muqueux, l'expectoration purulente se montrent à la période de ramollissement des tubercules. Les bruits de gargouillement, dus au mélange d'air et d'eau, s'expliquent par les cavernes formées par la destruction du poumon.

« L'oppression, la difficulté de la respiration sont déterminées par l'infiltration pulmonaire, c'est-à-dire par l'inflammation subaiguë du tissu pulmonaire qui ne permet plus à l'air de pénétrer dans les vésicules, et qui détermine ainsi une sorte d'asphyxie.

« *Pronostic.* La durée de la phthisie ne peut pas être précisée ; elle peut affecter une forme remittente et parcourir ses périodes très-lentement, mais en moyenne elle se termine en deux ou trois ans.

« Il est une variété de la phthisie qui mérite d'être signalée particulièrement : c'est ce qu'on a appelé très-justement *phthisie galopante.* La maladie débute brusquement, d'une manière insidieuse, sous la forme d'une bronchite

ou d'une fièvre typhoïde. La fièvre se montre avec une intensité assez considérable, mais elle n'est pas continue, l'oppression est considérable ; la toux presque nulle, le défaut d'expectoration rend le diagnostif difficile au premier abord. Mais la difficulté de la respiration ne tarde pas à faire connaître la nature de l'affection, qui se termine, en quelques semaines, sans qu'on puisse enrayer sa marche foudroyante.

« Dans cette forme de la phthisie, les tubercules se développent subitement dans les deux poumons, qui en sont farcis dans toutes leurs parties.

TRAITEMENT. « Le traitement de la phthisie pulmonaire comprend tous les moyens énoncés dans la diathèse tuberculeuse.

« Nous n'y reviendrons pas, mais nous insisterons sur la possibilité de la guérison, qui est parfaitement démontrée par les faits, mais dans des conditions données, et dont une des principales est la bonne volonté d'obtenir la curabilité, par la persévérance des efforts, et en fuyant les promesses mensongères du charlatanisme.

« Le traitement que nous avons adopté dans la phthisie pulmonaire comprend :

« 1° *Traitement général :* viande crue, bon vin, café et liqueurs alcooliques.

« Avant les repas, prendre une cuillerée à café de la solution de phosphate de fer, du docteur Leras, dont Aran, le savant médecin de l'hôpital Saint-Antoine, a dit avec raison : « C'est la meilleure des préparations ferrugineuses et celle dont l'administration donne les résultats les plus rapides. »

« Après les repas, un verre à liqueur de vin de lacto-phosphate de chaux dont nous avons déjà expliqué la puissante action reconstituante dans le traitement du rachitisme.

« Traitement de la toux :

« Badigeonner tous les jours les parties supérieures avec de la teinture d'iode.

« La toux est de tous les symptômes de cette maladie celui qui cause le plus de fatigue au malade et le plus de souci au médecin. Pour calmer la toux on a eu longtemps recours aux diverses préparations opiacées, mais elles deviennent promptement impuissantes, on arrive rapidement à des doses qui occasionnent le narcotisme et anéantissent les forces vitales du malade.

« Les préparations balsamiques calment la toux sans présenter ces inconvénients. Au premier rang, nous citerons le sirop de sève de pin de Lagasse, que l'on prend sous la forme de sirop ou de pâte. C'est surtout contre les expectorations du matin si pénibles aux malades, que l'on devra prendre les diverses préparations de pin de Lagasse.

« On arrête les diarrhées qui surviennent souvent dans la phthisie avec l'usage de la crême de bismuth préparée par la pharmacie Grimault, à la dose d'une cuillerée à café délayée dans un peu d'eau. » (Dr E. DUPOUY.)

Phylique ou *Bruyère du cap* (*Hort.*). Cette fleur est d'un aspect très-agréable. On la cultive sur couches et sous châssis, et on la multiplie de boutures et de marcottes, dont on fait pendant l'hiver l'ornement des appartements.

Phytoloque *commune* (*Hort.*). On connaît cette plante sous les noms de *Morelle en grappes*, *raisin d'Amerique* et *herbe à la laque*, et on la cultive pour l'élégance de ses fleurs en grappes et de ses fruits. Pour la multiplier, on sème ses graines dès qu'elles sont mûres ; excepté les terres aquatiques ou trop argileuses, toutes les terres lui sont bonnes. Cependant elle vient de préférence dans les terres légères et substantielles.

Pic (*Oiseau utile*). On compte plusieurs espèces de pic : Le *pic rouge* ou *épeiche*, le *pic maçon* ou *sittèle*, le *pic noir*, le *pic vert*. Toutes ces espèces grimpent le long des arbres et pour y chercher des insectes et des fourmis dont ils font leur principale nourriture. (Voir notre article OISEAU).

Pic, PIOCHE, TOURNÉE (*Econ. rurale*). On appelle *pic* un instrument de fer, d'une longueur de 30 à 35 centimètres, dont un des bouts se termine par une pointe bien acérée, et l'autre par une large douille destinée à recevoir un manche en bois de houx, de frêne ou de pommier sauvage. La longueur de ce manche a rarement plus de 80 centimètres. La *pioche* est plus courte que le pic. Elle se termine en un taillant de 8 à 9 centimètres, qui doit aussi être soigneusement aciéré. Enfin on donne le nom de *tournée* à la réunion du pic et de la

pioche qui sont accolés l'un à l'autre, à l'endroit de la douille.

Ces instruments, qui se vendent au prix de 2 fr. le kilogr., servent à défoncer les terres, à les défricher, à creuser des fossés, etc.

Picatostes (*Cuisine espagnole*). Ayez des tranches de pain rassis, épaisses d'un doigt; trempez-les dans l'eau; retirez-les de suite; égouttez-les un moment; mettez-les dans une poële, couvrez celle-ci et posez-la près du feu. Lorsque les tranches de pain commencent à gonfler, faites-les frire dans du beurre ou de la graisse; elles se mangent avec du chocolat.

Pickles ou MIXED PICKLES. C'est un mélange de végétaux, fruits ou légumes, tels que cornichons, oignons, poivres longs, piments, haricots verts, choux-fleurs, etc., confits dans du vinaigre anglais.

Pièces (*Pâtisserie*). Il y a deux sortes de pièces : les *grosses pièces* et les *pièces montées*.

Les *grosses pièces* accompagnent le rôti dans un grand repas et occupent les deux bouts ou les quatre coins de la table, selon que le rôti est simple ou double, parce que dans ce dernier cas, c'est ordinairement un pâté qui forme le plat du centre.

Elles doivent le plus souvent être uniques, c'est-à-dire seules de leur espèce sur le plat qu'elles occupent, et sont : ou une terrine de Nérac, ou un pâté de foies d'oie de Strasbourg, ou une galantine aux truffes, ou un pâté de mauviettes de Pithiviers, ou un baba, ou une carpe du Rhin au bleu, ou une truite de Strasbourg, ou un fromage de lièvre historié, ou un gâteau de Compiègne, ou un savarin, ou un soufflé de pommes de terre, ou un gâteau de mille feuilles, ou quelques fois même un rassemblement de plusieurs choses, comme les buissons d'écrevisses de Strasbourg, de crevettes, de homards, ou des ramequins, qui, groupés avec art, forment un tout homogène.

Ce qui distingue les grosses pièces, c'est d'abord leur ampleur, puis leur siccité, parce qu'il est de leur nature d'être servies à sec et sans sauce.

On ne saurait donc les confondre avec les relevés et les bouts de table, qui souvent ne sont que grosses entrées mises hors de ligne.

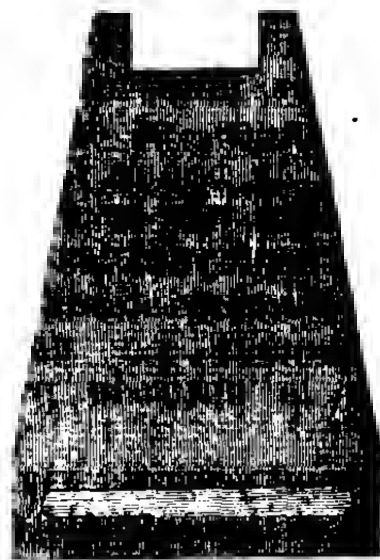
Les *pièces montées* sont des pièces de four plus ou moins riches, qu'on sert longtemps pour la vue, mais qui finissent par être mangées.

Elles sont abandonnées au savoir-faire du pâtissier, suivant l'événement heureux que l'on veut célébrer.

On se borne le plus souvent à un rocher sous-personnage ou à une pyramide de beignets soufflés.

Quand la pièce montée est considérable, elle prend le nom de *surtout*.

Pièce de bœuf garnie de champignons. « *La pièce de bœuf garnie de champignons farcis* est cuite dans la marmite, puis égouttée; dressée sur un plat, entourée de champignons farcis et servie accompagnée d'une sauce à la d'Uxelles.



Séparation de la chambre noire pour faire des vues stéréoscopiques.

« Les champignons, dont on enlève la queue, sont de grosseur égale, lavés à grande eau, frottés légèrement avec la paume de la main et déposés sur un torchon. On hache les queues des champignons et un volume égal de persil et échalottes par moitié; puis le tout est passé au beurre pendant quelques minutes. On y ajoute un peu de farine, sel et poivre, et on mouille avec un peu de bouillon, mais de manière à ce que cela soit assez lié pour se tenir. On remplit les champignons de cette farce et on les range dans un plat à sauter préalablement beurré ou garni d'huile et on les fait cuire avec du feu dessus et dessous.

« La sauce d'Uxelles se fait avec une partie de la farce étendue de bouillon. » (Le baron BRISSE).

Pied de lion ou ALCHIMILLE (*Hort.*). Cette plante est annuelle ou vivace; les feuilles sont digitées ou palmées; les fleurs, petites, fasciculées, ou en corymbes ou en grappes.

On en connaît environ vingt espèces, qui sont réparties dans toutes les contrées de la terre.

L'*alchimille vulgaire* ou *pied de lion* était jadis préconisée comme vulnéraire.

Pied D'ALOUETTE (*Hort*). Les horticulteurs cultivent dans leurs jardins deux séries de *pied d'alouette :* l'une, qui ne comprend que des espèces et des variétés annuelles, l'autre que des espèces vivaces.

L'espèce la plus estimée dans la première série est le *pied d'alouette nain* qui produit un très-bel effet en seconde bordure dans les larges plates-bandes des grands parterres. Sous le climat de Paris, le pied d'alouette nain se sème plutôt au printemps qu'en automne, et se place dans des rayons de 0m,01 ou 0m,02 de profondeur, recouvertes de terreau. Les fleurs, quoique doubles, donnent des graines fertiles et abondantes. Les horticulteurs ont créé dans cette série une fort jolie sous-variété dont chaque tige florale porte des fleurs de deux nuances différentes. C'est une bizarrerie qui se reproduit assez souvent de semis pour se perpétuer. Si on isole les pieds d'alouette à deux couleurs pour en récolter séparément la graine, on maintient assez facilement cette gracieuse production.

Dans la seconde série de pieds d'alouette, on compte plusieurs belles espèces peu difficiles sur la qualité du sol, et qui se multiplient par la division que l'on fait des touffes au printemps.

Ces espèces ne sont à leur place que dans les grands parterres, elles sont de diverses nuances, toutes d'un très-beau bleu, et doivent être dédoublées tous les ans, faute de quoi elles envahiraient promptement plus d'espace qu'elles n'en doivent occuper. Parmi les plus belles variétés de cette série, on cite les *pieds d'alouette vivaces de Sibérie, azuré d'Henderson* et de *Barlow*, tous ayant une floraison très-prolongée et très-abondante.

Toutes les fleurs du pied d'alouette sont inodores, et le plus beau bleu qui existe parmi les fleurs appartient à la fleur du pied d'alouette azuré vivace.

Pieds (*Hygiène.*). Les personnes qui ont habituellement les pieds froids, peuvent facilement y ramener la circulation par des immersions de *quelques minutes seulement* dans l'eau froide; la réaction partielle qui en est la suite produit parfaitement l'effet qu'on se propose. Il est bon de faire remarquer que ces immersions ne conviennent nullement aux femmes à certaines époques, ni aux personnes qui ont une transpiration abondante et fétide des pieds. A ces personnes, il faut des



Pic.

bains tièdes d'eaux aromatiques telles que décoctions de sauge, de lavande, de romarin. On peut aussi employer avantageusement l'eau tiède mélangée d'un peu d'eau-de-vie ou se faire sur les pieds des frictions avec de la flanelle imbibée d'eau de cologne, d'esprit de vin, etc.

Il faut éviter avec le plus grand soin l'humidité et le froid aux pieds. En hiver, les bas ou les chaussettes de laine sont un excellent préservatif; de plus, dans les temps humides ou pluvieux, il est bon de porter des caoutchoucs pardessus sa chaussure ordinaire, et dans les temps de gelée, des chaussons de lisière avec semelles de buffle.

Il arrive que le pied se trouve quelquefois froissé par une chaussure trop étroite, par les plis de bas trop longs ou par la doublure intérieure de la chaussure, alors se produisent au talon des écorchures fort douloureuses. Pour apaiser la douleur et diminuer l'inflammation, il suffit d'appliquer sur la partie affectée un plumasseau de charpie imbibée d'huile d'olives et maintenu avec une bande. Puis on emploiera du cérat saturné étendu en couche mince sur un linge fin, et on continuera ce traitement jusqu'à complète guérison.

En posant ses pieds nus sur le carreau ou sur le parquet des appartements, on s'expose à contracter de graves maladies. Il est aussi très-malsain de rester le matin, après le lever, les pieds simplement chaussés sans bas ni chaussettes. Cette habitude est aussi contraire aux règles de la propreté qu'à celles de l'hygiène.

Fétidité des pieds. Quant au moyen de faire disparaître la fétidité ou transpiration des pieds, un docteur médecin nous indique le bain russe ou bain à air chaud, dont il s'est servi lui-même. Il prétend que ce bain, pris une fois par mois seulement, fait disparaître cette infirmité. Maintenant, ne seraitelle pas remplacée par des névralgies persistantes? C'est une question à considérer; car le remède pourrait ainsi devenir pire que le mal.

Pieds (*Cuisine*). Les pieds de veaux, de moutons, de porcs, constituent une alimentation peu nutritive, en raison des tendons qui les composent en grande partie; cependant, on doit éviter d'en manger avec excès, car les pieds de veaux, par exemple, occasionnent du relâchement. Dans les convalescences avancées, à la suite d'affections aigües ou inflammatoires, on peut en faire un usage modéré, mais avec la permission du médecin.

Pieds de cochon *à la Sainte-Ménehould* (*Entrée*). On flambe les pieds, on les lave bien à l'eau chaude, on les fend en deux dans le sens de la longueur, on rapproche les deux morceaux; on les attache pour qu'ils ne se séparent pas, on fait cuire les pieds ainsi préparés dans une bonne braise ou dans du bouillon; on les fait égoutter et refroidir, on ôte les liens qui retiennent les morceaux, on les passe au beurre, on les fait cuire sur le gril et on les sert.

Pieds de cochon farcis et truffés (*Entrée*). Après les avoir préparés et fait cuire comme ceux qui précèdent, il faut les désosser, mettre à la place des os un salpicon formé de blanc de volaille et de truffes, entourer chaque pied avec de la crépine et les faire griller sur un feu modéré.

Pieds de mouton *à la poulette* (*Entrée*). Apprêtés comme on les trouve chez les tripiers, on fend les pieds de mouton, on enlève les gros os, on les épluche, on les flambe, on les fait blanchir, on les essuie bien et on les fait cuire dans un *blanc* (Voir *Blanquette*.) Il faut de cinq à six heures pour que la cuisson soit complète. Au bout de ce temps, on retire les pieds, on les fait égoutter, on les met dans une casserole avec une quantité suffisante de velouté; on ajoute sel, gros poivre, persil blanchi et haché, on laisse mijoter à feu doux, puis on lie la sauce avec plusieurs jaunes d'œufs, on exprime dedans du jus de citron et on sert.

Pieds de mouton à la lyonnaise (*Entrée*). Il faut les faire cuire comme pour la poulette, retirer les plus gros os, couper les pieds par morceaux, faire revenir dans du beurre des oignons coupés très-minces, ajouter un peu de farine, faire roussir, mouiller avec du bouillon, dégraisser la sauce, la laisser réduire, et, au moment de servir, mettre les pieds de mouton.

Pieds de mouton à la sauce Robert (*Entrée*). On prépare les pieds comme plus haut et on les fait cuire de la même façon, puis on les met dans une sauce Robert.

Alors, on laisse mijoter pendant quelque temps, on met du sel et du poivre, et, au moment de servir, on ajoute une petite quantité de bonne moutarde.

Pieds de mouton en ravigote (*Entrée*). Préparés, ils sont cuits dans un blanc, sautés dans une ravigote, puis dressés et servis.

Pieds de mouton frits (*Entrée*). Arrangés et cuits comme les précédents, on coupe les pieds en filets de moyenne grosseur, on les fait mariner, puis égoutter; on trempe ces filets dans une

pâte à frire faite d'avance, on les fait frire de belle couleur, et on les sert avec une garniture de persil frit.

PIEDS DE VEAU *à la poulette* (*Entrée*). Il faut les désosser, les faire cuire, les couper par morceaux, et on met dans la casserole du beurre saupoudré de farine, on mouille avec du bouillon ou de l'eau, en mettant ensuite du poivre, du sel, un bouquet, de petits oignons et des champignons. La cuisson faite, on ajoute des jaunes d'œufs pour lier la sauce, qu'on aiguise de jus de citron ou d'un filet de vinaigre.

Pieds de veau au naturel (*Entrée*). On les nettoie, on les blanchit, on les fend pour les désosser, on les fait cuire dans le pot au feu. Cuits, on les sert avec une sauce composée de bouillon, de poivre, de sel, de fines herbes et aiguisée de vinaigre.

Pieds de veau frits (*Entrée*). Préparés et cuits à point, on les coupe par morceaux ou en lames de moyenne grosseur; on les met dans une marinade au vinaigre, on les égoutte, on les trempe dans une pâte animée d'eau-de-vie, on les fait frire et on les sert entourés de persil.

Pie. Rien de destructeur comme la *pie commune*. Tout lui sert de nourriture : Tantôt elle dévore les petits oiseaux et détruit leurs œufs, tantôt elle s'attaque aux perdrix, aux lapereaux et même aux jeunes levrauts; puis elle fait la chasse aux rats, aux mulots, aux vers et aux insectes; elle mange aussi les raisins, les fèves, les pois et beaucoup d'autres légumes, les grains, les semences et au besoin elle se nourrit de chair corrompue. Pour garnir son nid qu'elle construit au sommet des arbres, elle dérobe tout ce qu'elle peut emporter. Son nid est toujours placé à découvert, entouré d'un fagot d'épines et très-facile à apercevoir. Pour tuer la mère, il suffit de saisir le moment où elle est sur ses œufs.

La chouette, le hibou et tous les oiseaux de proie sont très-antipathiques à la pie. On se sert de cette aversion pour lui tendre des piéges. Dans un lieu un peu découvert, on élève une cabane de feuillages dans laquelle se cache le chasseur ; au-dessus de la cabane, on place un juchoir sur lequel on attache une chouette ou un hibou ; on plante ensuite autour de la cabane des branches élevées, dégarnies de feuilles et de rameaux, et on les enduit de gluaux. Dès que la pie aperçoit son ennemi que l'on fait remuer de temps en temps au moyen d'une ficelle, elle s'approche en criant, arrive pour attaquer et se pose sur les branches engluées. Alors elle se trouve prise. Si celui qui fait la chasse sait imiter le cri de la chouette ou *frouer*, la chasse est bien plus certaine. Quand on a une pie de prise, on la fait crier pour en attirer d'autres.

La pie est d'un naturel très-méfiant ; aussi il faut dissimuler avec le plus grand soin les piéges qu'on lui tend, et qui peuvent à l'occasion être les mêmes qu'aux *geais* et aux *corbeaux*. Pour éloigner les pies des endroits qu'elles ont l'habitude de fréquenter, on suspend des pies mortes à des piquets, afin de les rendre bien apparentes. La chair de la pie est coriace et d'un goût désagréable.

Prises jeunes, les pies sont faciles à nourrir et à apprivoiser. On les élève en leur donnant de la viande, du fromage et du pain trempé. L'agitation perpétuelle de cet oiseau le rend très-fatiguant lorsqu'on le tient en cage ; il n'a d'ailleurs rien d'agréable que son bavardage ; on lui apprend très-facilement à répéter des mots et même des phrases entières.

La *pie grièche* se nourrit principalement de petits oiseaux, de rats, de mulots et d'insectes ; mais elle ne fait aucun ravage dans les récoltes. Elle est plus petite que la *pie commune*.

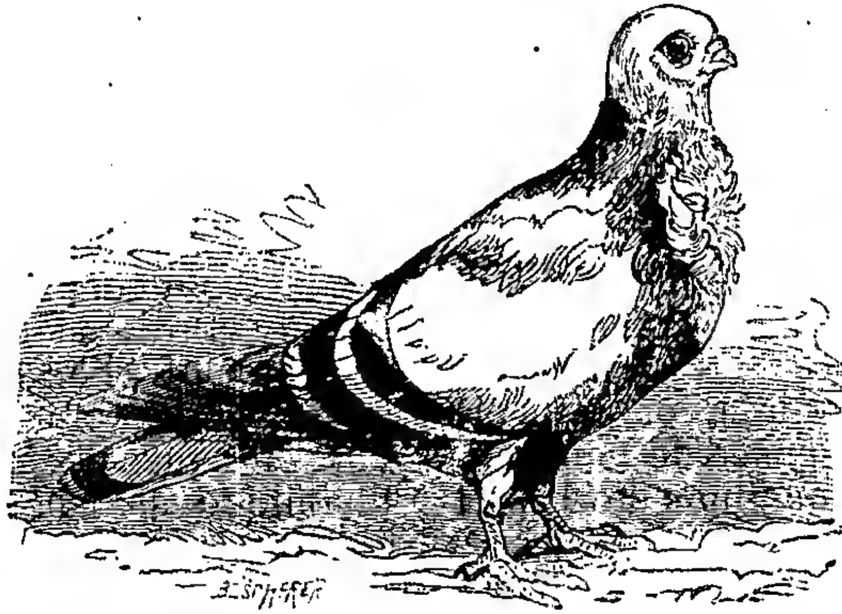
Pierres (*Conn. us.*). Généralement, les pierres répandues à la surface du sol sont nuisibles à l'agriculture. Elles étouffent les semences, gênent les racines des plantes, ébrèchent le fer des instruments aratoires, et font souvent perdre une partie de la récolte. Les prairies naturelles ou artificielles et tous les sols destinés à la culture des plantes pivotantes, doivent donc être épierrés avec le plus grand soin.

Néanmoins, il y a des cas où les pierres sont utiles au lieu d'être nuisibles. Par exemple, dans les terrains froids, les pierres de couleur noire contribuent beaucoup à activer la végétation, parce qu'elles absorbent et gardent la chaleur du soleil. Dans les sols argileux et sablonneux, si les plantes ne péris-

sent pas de sécheresse pendant les grandes chaleurs, c'est parce que les pierres larges et plates s'opposent à l'évaporation de l'humidité. Epierrer le sol dans ces deux cas, serait donc se priver d'un utile auxiliaire.

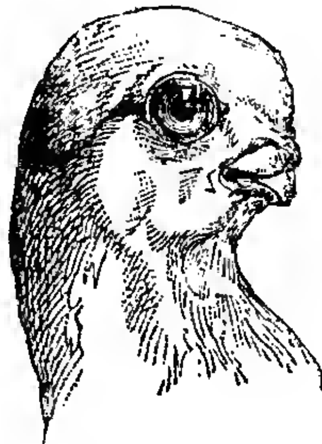
Tous les sols destinés à la culture des racines pivotantes doivent être soigneusement épierrés.

Pierres à batir (*Conn. prat.*). On se sert, pour la construction, de *pierres calcaires*. Ces pierres, qui ne peuvent se débiter qu'au moyen de la scie à l'eau et au grès, sont appelées *pierres dures*. Elles sont composées de chaux et d'acide carbonique, et mélangées d'alumine, de magnésie et de plusieurs oxydes. Si elles peuvent se débiter avec la scie à dents, les pierres sont appelées *pierres tendres*. C'est avec celles-ci, lorsqu'elles sont petites, qu'on prépares les *moellons* dont on fait un si grand emploi pour la bâtisse des maisons. Les *pierres de liais* sont très-estimées ; elles servent à faire des dalles, des sculptures, des moulures, etc. Les *pierres meulières* sont des pierres d'une très-grande dureté, d'un aspect grossier. On ne s'en sert que pour les fondations. Elles conviennent surtout parfaitement là où l'humidité est à craindre, les puits, les caves, les murs de terrasse, etc., etc.



Pigeon cravaté ou jabote,

Pigeons. On donne le nom générique de pigeons à un certain nombre d'oiseaux qui ont pour caractères communs : un bec assez faible, droit, comprimé latéralement, couvert à sa base d'une membrane voûtée sur chacun de ses côtés, étroite en devant; à mandibule supérieure plus ou moins renflée vers le bout, crochue ou simplement inclinée à la pointe ; des narines longues ouvertes vers le milieu du bec, percées dans une membrane qui forme une protubérance membraneuse plus ou moins prononcée et plus ou moins molle, des

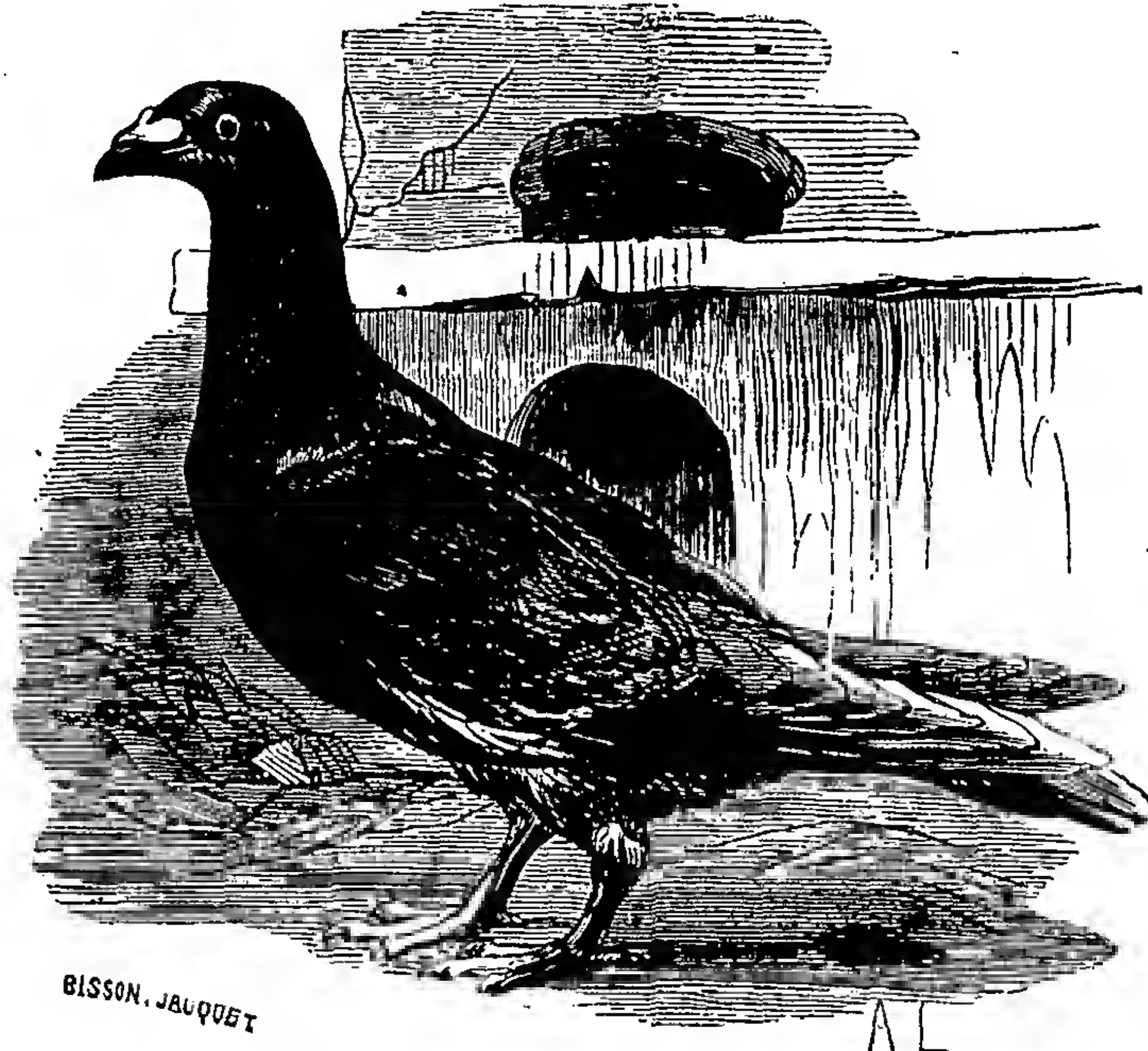


Tête du cravaté.

pieds marcheurs, quatre doigts : trois devant, un derrière, celui-ci articulé au niveau des doigts antérieurs et des ailes médiocres ou courtes.

Les pigeons ne se distinguent pas seulement par leurs formes gracieuses, quoique un peu massives, mais encore par des mœurs douces et familières. Ils vivent une grande partie de l'année rassemblés en famille. Ils sont réglés dans leurs besoins et ne vont aux champs ou dans les bois, pour y chercher leur nourriture, qu'à certaines heures, par exemple le matin, au lever du soleil, et le soir un peu avant la nuit, chômant tout le reste de la journée. Quelques espèces ont des habitudes qui rappellent celles de la perdrix, comme les *colombi-colins* ou *colombi-gallines*, qui se tiennent et vivent à terre, où ils trottent à la manière des gallinacés, ne se posant sur les buissons ou sur les grosses branches des arbres que pour y passer la nuit ou pour se soustraire à la poursuite des ennemis. Ceux-ci sont plus féconds que les autres, et les petits, en naissant, suivent le père et la mère, qui font leur éducation comme les perdrix, et les réclament comme elles lorsqu'ils s'éloignent. Une autre espèce, le pigeon couronné des Indes ou *goura*, qui perche sur les branches les plus rapprochées du sol, en compagnie de cinq ou six individus, voit tomber l'un après l'autre tous ses compagnons sans que les coups de fusil lui fassent prendre la fuite.

Comme les gallinacés, les pigeons ne sont point des oiseaux chanteurs ; cependant, ils ne restent pas silencieux. Les mâles ont des roucoulements amoureux et plaintifs qui ne sont pas sans grâce.



Bec moyen belge (messager).

Les pigeons n'ont entre eux que des disputes passagères, provoquées par la jalousie des mâles. Ils n'attaquent jamais les autres animaux, même pour défendre leurs petits ; ce qui vient d'un caractère général de faiblesse qui est propre à leur race.

Ils fréquentent d'ordinaire les bois épais et les endroits humides et sont presque tous granivores et séminivores. Quelques-uns cependant, les *pigeons ramiers* et les *colombes voyageuses*, se nourrissent aussi de glands, de faînes et même de fraises. D'autres mangent différents fruits, selon le pays

qu'ils habitent. Certaines espèces ont à la fois un régime animal et végétal. Ainsi, les colombi-gallines nourrissent leurs petits avec des insectes et des larves de fourmis. Avec les substances qui servent à leur alimentation, les pigeons avalent aussi de petits cailloux destinés à aider les fonctions digestives.

Si certains pigeons sont comme sédentaires et ont un vol lourd, beaucoup d'autres entreprennent des migrations lointaines. Nos espèces européennes abandonnent le nord en octobre pour se porter vers le midi et passer dans les îles de l'Archipel ou en Afrique.

On sait les services que les pigeons rendent en portant des dépêches. Comme ils reviennent toujours à leur pigeonnier natif, on peut les transporter n'importe à quelle distance : ils en retrouvent d'eux-mêmes le chemin et franchissent une centaine de lieues en trois ou quatre heures.

On croit généralement que les pigeons, à l'état de nature, ne forment qu'une union, à moins de mort de l'un des contractants.

Cependant, il paraît que leurs unions ne sont pas exemptes d'infidélités.

Quand à leurs nids, ils sont toujours informes, presque plats et assez larges pour contenir le mâle et la femelle.

Les matériaux employés sont généralement des gramens et de petites branches sèches, si mal liées ensemble qu'elles se désagrègent avec la plus grande facilité. C'est la femelle qui choisit la place et c'est le mâle qui apporte les matériaux, quelle se borne à coordonner.

Le nid fait, la ponte commence. Elle n'a généralement lieu qu'une fois l'an. Nos espèces ne pondent que deux œufs, qui sont d'un blanc plus ou moins jaunâtre. Le mâle partage avec la femelle les soins de l'incubation et de l'éducation des jeunes, et quand il ne couve pas, il reste auprès d'elle et cherche à la désennuyer par un roucoulement plaintif et langoureux. L'incubation est, selon les espèces, de douze à quinze jours. Le premier aliment que reçoivent les petits est une sorte de bouillie, secrétée par les cryptes muqueux qui criblent la face interne des parois de l'œsophage, produit auquel se mêlent des substances ingérées et qui ont subi un commencement de digestion. Les pigeons ne donnent pas la becquée comme les autres oiseaux.

Leurs petits, au lieu, d'ouvrir largement le bec pour la recevoir, l'introduisent dans celui de leurs parents et l'y tiennent légèrement entr'ouvert. De cette façon, ils saisissent les matières à moitié digérées que dégorge le père ou la mère par un mouvement convulsif.

Il paraît que les pigeons peuvent supporter un long jeûne. Le dictionnaire d'Orbigny en cite un qui, après être resté cinq ou six jours oublié sous du linge, fut retrouvé vivant et ne s'en trouvait pas plus mal 2 heures après.

La viande du pigeon est excellente. On recommande quelquefois aux malades le rôti de pigeonneau, parce que la chair en est assez digestive et fortement azotée.

La colombine ou fiente des pigeons est un engrais des plus énergiques. Elle fertilise en peu de temps les prairies humides et froides et double les récoltes des terrains légumineux.

On n'est pas encore fixé sur la question de savoir si les pigeons sont passereaux ou gallinacés. MM. Boitard et Corbié, dans leur *Monographie des pigeons domestiques*, ouvrage complet en ce genre, en ont décrit vingt-quatre races.

PIGEONS EXOTIQUES

GOURAS OU COLOMBI-HOCCOS

Ces oiseaux ont un bec à mandibule supérieure légèrement aplatie à son sommet et dépassant l'inférieure ; des tarses nus, longs, robustes, aréolés ; des ailes simples et concaves ; la tête surmontée d'une huppe. Voici les espèces connues de ces pigeons :

Goura couronné, lophyrus coronatus, megapelsa, ptilaphyrus. Ce dernier a tout le plumage d'un bleu cendré, rembruni sur les pennes des ailes et de la queue ; les couvertures des ailes d'un marron pourpré ; un trait noir à travers l'œil, et une belle huppe composée de plumes à barbes désunies et un peu frisées, imitant une gaze légère. Ce goura est très-commun à la Nouvelle-Guinée. On le trouve aussi dans les Moluques.

C'est un des plus beaux oiseaux que l'on puisse mettre dans une volière. Il est énorme, comparativement aux autres pigeons, car sa taille est celle d'une forte pintade.

Goura victoria, *lophyrus victoria* ou *goura d'Australie*. Il est semblable au précédent; il n'en diffère que par un plumage un peu plus foncé et par sa huppe qui est bordée de noir et de blanc. Il est introduit chez nous depuis 1869.

En liberté, ces magnifiques oiseaux vivent, dans les bois les plus épais, par bandes de 6 ou 8 individus. Ils perchent sur les branches basses, presque au raz de terre et sont très-faciles à approcher.

En captivité, on les nourrit de maïs, de féveroles et de pois secs. Sous nos climats, il est bon d'y ajouter du pain au lait, des baies variées et des ronces; on conseille même d'animaliser leur nourriture, en ajoutant à leur pâtée quelques vers de terre, des insectes et des vers de farine.

La femelle pond dans un amas informe de paille, de feuilles et de brindilles. Les gouras se sont reproduits au jardin zoologique de Londres, au muséum de Paris et chez plusieurs particuliers. Leur acclimatation complète ne sera donc pas impossible.

COLOMBI-PERDRIX.

Les tarses sont nuls, élevés, réticulés, les ailes courtes et arrondies, la queue courte, étagée, basse et pendante, comme celle des perdrix.

Genre : *Starnœnas*, qui comprend les espèces américaines suivantes : le *colombi-perdrix à cravate noire* ou *tourterelle de la Jamaïque*, qui a le sommet de la tête et les côtés de la gorge bleus; le *colombi-perdrix montagnard*, dont le sommet de la tête et le derrière du cou sont d'un vert doré à reflets pourprés; le *colombi-perdrix de la martinique*; le *colombi-perdrix à face blanche*, et le *colombi-perdrix à front gris*.

Plusieurs de ces espèces sont venues en Europe : principalement la *tourterelle de la Jamaïque* ou *colombi-perdrix à tête bleue*, qui s'est reproduite plusieurs fois déjà dans le midi de la France. C'est un oiseau craintif qui abandonne son nid au moindre dérangement. Sa chair est excellente.

COLOMBI-GALLINES.

Ils ont la base de la mandibule inférieure pourvue d'un barbillon rouge et charnu, les tarses sont nus et allongés, les ailes amples et arrondies, la queue courte et pendante.

Ce groupe comprend les espèces suivantes : le *colombi-galline à barbillons*, qui habite le cap de Bonne-Espérance; le *colombi-galline aricou*, qui habite l'île des Amis, dans la mer du Sud; le *colombi-galline à moustache*, de l'Amérique du sud, à tête violet-pourpre, à moustache blanche, à dos violet roux, à croupion fauve, à bec et pattes rouges; la poitrine est marquée de deux taches de feu.

Le *colombi-galline roux-violet*, des Antilles, à plumage pourpré, à joues rousses avec deux taches violet intense sur la poitrine.

NICOBARS.

Le bec est assez épais, renflé à la pointe, et les plumes du cou sont longues, étroites et contournées.

Une seule espèce : le *pigeon nicobar* ou *colombe à camail*. Son plumage, sauf les rectrices, qui sont blanches, est d'un beau vert à reflets pourpres et rouge cuivreux. Il habite les Moluques et la Nouvelle-Zélande où les indigènes le nomment *manico*.

C'est une des plus belles colombes que l'on puisse tenter d'acclimater. Sa taille est celle d'un pigeon; son bec fort est caronculé chez le mâle; sa tête est noire; son camail de plumes longues et effilées, vert-métallique, se relie aux ailes de même couleur. Le nicobar, quoique encore très-frileux, a pondu dans nos volières; mais ses œufs n'ont pas produit de résultats.

COLOMBI-COLINS.

Le bec est mince, renflé à l'extrémité, et la queue moyenne et arrondie.

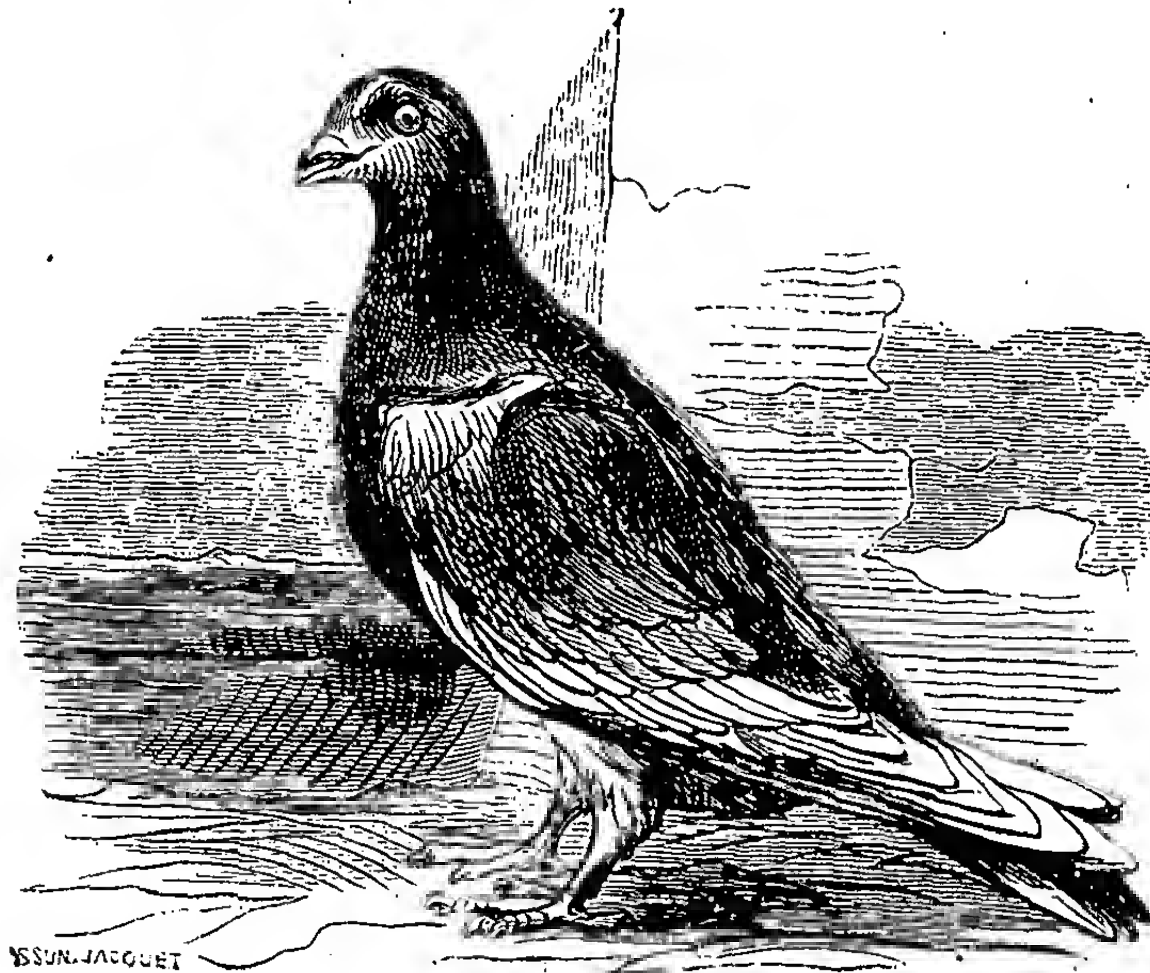
Sept espèces : le *colombi-colin-cocotzin*, connu sous le nom de *petite tourterelle de la Martinique* ou *colombe ortolane* très-petite, frileuse et délicate, à bec rose bordé de noir; à plumage gris taché de bleu sur les ailes; à tête écaillée de noir, à gorge rose et à queue large et noire.

Le *colombi-colin-pygmée*, qui habite le Brésil et le Paraguay. Il n'est pas plus gros qu'un pinson. Son plumage est bleu-cendré, ses ailes son bleues, sa poitrine d'un gris-roux-violet, son ventre blanc-sale, ses pieds sont rouges, son bec est brun; le *colombi-colin-picui*, du Paraguay; le *pigeon talpacoti*, du Brésil, également très-petit, à ailes noires avec du violet et du roux au-dessus, les pieds orange, le bec roux. Il est très frileux et demande à être rentré dès les premiers froids; la *colombe ensanglantée*, qui a une tache rouge de sang dégradée sur la poitrine et habite les îles Philippines. La *colombe mageison*, qui vit dans la Nouvelle-Galle du Sud.

COLOMBARS.

Le bec est court et épais et la queue courte et plus ou moins cunéiforme.

Un grand nombre d'espèces : le *colombar aromatique*, qui habite Java ; le *colombar unicolore*, des mêmes contrées, qui est d'un beau vert; le *colombar à queue pointue*, encore de Java; le *colombar-commandeur* du Bengale; le *colombar-moitzou*, de Madagascar ; le *colombar à cou brun*, de Java ; le *colombar joujou*, de Java et de Sumatra; le *cobombar à queue étagée*, de l'Himalaya ; le *colombar-odorifère*, de Sumatra; le le *colombar à front nu*, de la côte occidentale d'Afrique; le *colombar-Waalia*, du Sénégal ; le *colombar de capellen*, de Sumatra; le *colombar de Siébold*, du Japon.



Carrier anglais.

PTILINOPES OU KURUKURU

Le bec est légèrement renflé et la queue arrondie et flabellée.

Un grand nombre de variétés, qui sont toutes des îles indiennes de l'est ou de l'océan Pacifique, et dont voici les principales : la *colombe kurukuru*, de Timor ; la *colombe mentonnière* qui a une tache marron sous le bec et qui habite l'île de Célèbes; la *colombe porphyre*, dont le ventre est jaune et qui vit dans les île de la Sonde.



DATURA FASTUOSA VIOLET

(Stramoine fastueuse. Pomme épineuse)

TURVERTS.

Le bec est long et grêle, couvert à la pointe; la queue est courte et légèrement arrondie.

Voici les genres principaux : la *colombe cendrée*, du Brésil ; la *colombe-papusau*, des îles Mariannes.

La *colombe turvert de la Sonde*, que l'on a essayé d'introduire chez nous, où elle se reproduit très-difficilement. C'est une jolie espèce, bronzé brillant en dessus du corps, à tête blanche, à bec rouge et à occiput gris-clair.

Enfin la *colombe turvert australienne*, de nuance rousse, à reflets plus ternes que chez la précédente. Elle réussira mieux que le turvert de la Sonde, parce qu'elle est plus rustique et moins frileuse.

TOURTERELLES.

Le bec est mince, renflé, les narines simples, les tarses longs, grêles, nus, garnis de sentelle en avant, les ailes longues, subaigües, la queue moyenne, légèrement arrondie ou presque rectiligne, les formes élancées, sveltes et allongées.

Plusieurs espèces, dont voici les principales : la *tourterelle proprement dite*, connue en France sous le nom de *tourterelle des bois*, et qui habite tout le midi de l'Europe ; la *tourterelle d'Egypte*, dont la tête et le cou sont d'un rose vineux ; la *tourterelle blonde*, qui a le plumage blanc et un collier noir au cou, et qui est connue sous le nom de tourterelle de Barbarie en Europe, où on l'élève en cage ; elle croise facilement avec le pigeon ; la *tourterelle de Bantam*, qui vit en Asie; la *tourterelle bruyante*, du Brésil ; la *tourterelle rupicole*, de l'Asie septentrionale, brune, lancéolée de plus clair, avec un bec noir, des pattes rougeâtres et l'iris noisette ; la *tourterelle du Senégal* ou *tourterelle maillée*, de couleur vineuse, à plumes du dessus brunes, lancéolées de roux, avec une écharpe noire autour du cou, les pattes rouges, le tour des yeux bleuâtre et l'air brun. Ses mœurs sont les mêmes que celles de notre tourterelle des bois ; la *tourterelle à double collier*, de l'Inde, à couleur rousse vineuse, avec un double collier noir et blanc en dessous ; la *tourterelle à nuque perlée*, des Moluques, a plumage cendré brun, avec une petite tache blanche au bout de chaque plume et le bec brun. C'est une charmante espèce, frileuse et délicate

COLOMBI-TURTURES.

Le bec est mince, droit, renflé à l'extrémité, les tarses courts, faibles, la queue fort longue, cunéiforme composée de rectrices très-étagées entre elles.

Plusieurs espèces : la *colombe voyageuse*, qui est de l'Amérique du Nord, dont elle traverse en nombre immense



Pigeon persan à bec caronculé.

les vastes solitudes. Son plumage est gris bleuâtre, avec le cou violet, les ailes noires et blanches. Elle vit de riz, de baies, de bourgeons et de glands. Elle se reproduit bien en captivité et s'acclimate facilement chez nous. Le jardin d'acclimatation de Paris en possède une grande quantité qui se reproduisent d'elles-mêmes ; la *colombe zénaïde*, de la Floride ; elle est tout à fait acclimatée et se reproduit parfaitement chez nous. Son plumage est roux en dessus et cendré en dessous, sa queue est longue, ses oreilles sont verdâtres ; la *colombe tourterelle*, du cap de Bonne-Espérance ; la *colombe phasia-*

nelle, de la Malaisie; la *colombe à oreillons*, des Antilles, à gorge violette, à tête et cou plus bruns, à dos taché de noir, à oreilles bleu-miroitant, très-difficile à reproduire.

La *colombe étincelée* ou *roussard*, du Sénégal, belle espèce dont la poitrine grise est rayée de barres rouges et dont les ailes violettes portent des taches blanches; le tour des yeux est rouge et la queue blanche et noire. Quoique encore frileuse, cette colombe s'acclimatera, surtout dans nos départements du midi.

La *colombe étincelée du cap* est plus violette que la précédente et porte moins de taches blanches sur les ailes.

La *colombe à calotte blanche*, des Antilles, oiseau frileux, à dos bleuâtre, à tête blanche et violette en dessus, à nuque irisée et à plumage cendré. La femelle est plus petite et plus pâle.

La *colombe à nuque écaillée*, de l'Amérique du Sud, grise ardoisée, à gorge pourpré, avec la tête violette et l'œil bordé de jaune; elle est très frileuse.

La *colombe violette*, de Cuba, également frileuse.

La *colombc vineuse*, de la Guyane, brune en dessus, violacée en dessous, avec le bec noir et les pattes rouges. Très-frileuse.

PALOMBES OU COLOMBINES.

Le bec est mince, droit, renflé au bout, et la queue est moyenne et presque rectiligne.

Plusieurs espèces, qui appartiennent toutes à l'Océanie et à l'Australie. La *colombe lumachelle*, de la terre de Diémen, à plumage roux brun, avec des ailes dont les reflets sont pourpres et verdâtres. C'est un magnifique oiseau parfaitement acclimaté. Il faut nourrir cette colombe avec des baies et des graines, et la rentrer pendant les grands froids; la *colombe magnifique*, de la Nouvelle-Hollande; la *colombe-amaranthe*, de la Nouvelle-Guinée; la *colombe leucomèle*, de la Nouvelle-Galle du Sud; la *colombe élégante*, de la Nouvelle-Hollande; la *colombe spilaptère*, du même pays· la *colombe marquetée*, encore du même pays; la *colombe aux ailes blanches*, d'Australie; joli oiseau, peu frileux, qui s'acclimatera bien. Cette colombe ne s'est pas encore reproduite; c'est donc une conquête à tenter. Elle est d'un brun cendré, avec le tour des yeux bleus et une tache noire de chaque côté du cou.

La *colombe tranquille*, d'Australie, frileuse, délicate, blanche en dessous et rousse en dessus, avec des zébrures sur les flancs.

La *colombe grivelée*, toujours d'Australie, gros oiseau à chair excellente, à front blanc pur chez le mâle, grisâtre chez la femelle, à gorge ardoisée avec croissant blanc; à ventre blanc sale, flammé de noir sur les flancs; dessus brun-gris : cette colombe est très-féconde dans son pays; chez nous elle se montre délicate; il lui faut une serre; alors, elle se reproduit quelquefois.

La *colombe à collier roux*, du même pays que la précédente, de belle taille, à plumage brun cendré, avec un demi-collier orange et noir.

La *colombe émeraudine*, d'Afrique, à tête bleuâtre, à bec noir, à dos brun chatoyant et bleuissant, à poitrine rousse, à ventre blanc, avec le croupion brun barré de noir.

La *colombe terrestre*, de la Floride, d'un brun vineux avec sourcils noirs, demi-collier noir et ventre jaune-sale. C'est une espèce rustique, qui sera facile à domestiquer.

La *colombe à masque de fer*, de l'Afrique Australe, à tête noire terminée par un bec jaune et violet; derrière de la tête gris; ventre blanc et gris foncé; ailes violettes.

La *colombe à masque blanc*, de l'Afrique Australe, à plumage brun-roux, bec bleu et pattes rouges.

La *colombe tambourette*, du même pays, brune, avec des taches irisées sur les ailes, les sourcils blancs et les pieds jaunes.

La *colombe souris*, du Brésil, ailes noires, dessus gris-brun, dessous blanc, bec jaune et pattes rouges.

La *colombe écaillée*, du Brésil, très-jolie espèce à plumage vineux bordé de noir. Frileuse.

MUSCADIVORES.

Le bec est robuste et surmonté d'une caroncule graisseuse au temps des

amours, et les ailes, larges, dépassent un peu le croupion.

Plusieurs espèces : la *colombe muscadivore*, des Moluques; la *colombe pacifique*, de l'île des Amis; la *colombe océanique*, des Carolines; la *colombe viti*, des îles Fidjis; la *colombe à queue rayée*, de l'île de Célèbes; la *colombe géante*, de la Nouvelle-Zélande.

Colomgalles.

Le bec est épais, fort, élargi et enveloppé à la base d'une peau nue, et les plumes de la tête et du cou, rigides, étroites, lancéolées, comme hérissées et échancrées.

Principales espèces : le *pigeon founingo*, qui habite Madagascar. Elle est rare et très-recherchée. Sa tête est rouge sang; sa poitrine blanche et son corps bleu foncé chatoyant. Cette colombe, la plus belle que l'on connaisse, ne s'est pas encore reproduite chez nous, parce qu'elle est très-frileuse. Le *pigeon hérissé*, du même pays; le *pigeon-rouge-cap*, de la Nouvelle-Hollande; le *pigeon à double huppe*, ou *colombe long hup* du même pays, charmant oiseau d'un brun gris, avec une huppe noire sur la tête. C'est une espèce rustique qui se reproduit bien chez nous, où elle peut vivre aussi bien que nos pigeons domestiques. Il est prudent de la rentrer en hiver.

La *colombe labrador*, également australienne et également jolie. Son plumage est d'un gris brunâtre, ses joues blanches. Elle porte un miroir brillant sur les ailes. Elle se reproduit très-bien en captivité et demande un abri en hiver.

La *colombe marquetée*, d'Australie, remarquable par ses joues blanches zébrées de noir, ses ailes irisées sur perles. Son corps est gris-roux, son bec et ses pieds sont noirs. Elle est rare, mais elle ne sera pas difficile à propager.

Ramirets ou *Picazuros*.

Le bec est grêle, mince, peu renflé, assez dur; les ailes atteignent le milieu de la queue, et celle-ci est ample et arrondie.

Plusieurs espèces, qui habitent l'Amérique : le *pigeon leucoptère*, du Brésil; la *colombe tigrée*, du Paraguay; la *colombe araucanienne*, du Chili; la *colombe méridionale*, du détroit de Magellan; la *colombe Denise*, du Chili; le *pigeon ramiret*, de la Guyane.

La *colombe Jounud*, du Brésil, gros oiseau à bec bleu, à pattes rouges, à plumage bleu vif, avec des yeux bordés de rouge, le cou noir piqueté de blanc. C'est une belle colombe à acclimater; mais elle est frileuse; il faut la rentrer pendant les mauvais temps.

PIGEONS INDIGÈNES

Nous avons, en Europe, trois espèces de pigeons sauvages :

D'abord, le *ramier*, ou *palombe*, très-commun, qui niche sur les arbres et ne pond pas en volière; c'est celui que l'on rencontre dans nos jardins publics, où il vit en liberté;

Puis le *colombin*, un peu plus rare, qui niche dans les trous d'arbre et pond en volière;

Enfin, le *biset*, très-rare à l'état sauvage, qui niche dans les rochers et se reproduit parfaitement en volière. C'est de cette espèce que, suivant J. Geoffroy-Saint-Hilaire, descendent notre pigeon domestique et ses variétés, dues à une longue existence en esclavage.

Bisets domestiques.

Fuyard ou *pigeon de fuie*. C'est le pigeon à demi-sauvage que l'on rencontre dans les colombiers de la campagne; il redevient facilement sauvage et prend alors le nom de *rocherais* ou *pigeon de roche*. L'abolition des droits seigneuriaux, en 1789, a été fatale à sa multiplication; depuis la suppression des fuies, il est devenu assez rare. Il fait 2 ou 3 pontes par an, jusqu'à l'âge de 4 ou 5 ans; passé cet âge, il devient prudent de le réformer.

Mondain ou *pigeon vulgaire*, issu du précédent tenu dans une captivité plus étroite; familier, apte à la reproduction dans une volière et même dans une cage. Il n'a, du reste, aucun caractère typique; son plumage et sa taille varient à l'infini. On a cependant réussi à fixer quelques espèces, savoir :

Le *mondain de Montauban*, à jambes courtes, à iris cerclé de jaune; très-fécond;

Le *mondain à manteau*, blanc à ailes bleues, sans ruban aux yeux, sans huppe et sans plumes aux pattes.

Le *mondain tricolore*, à tête et gorge rouges, avec du blanc et du noir sur les ailes;

Le *mondain bouvreuil*, dont la partie antérieure est d'un rouge marron;

Le *mondain heurté*, blanc, avec un masque bleu, noir ou rouge, et la mandibule inférieure blanche, queue de même couleur que le masque.

Le *mondain de Siam*, variété du précédent, à masque et à queue jaune;

Le *gros mondain*, gros pigeon variant de couleur d'individu à individu; oiseau un peu lourd, fait 3 ou 4 pontes par an, casse souvent ses œufs et couve mal. Il a produit le *mondain espagnol*, qui ne se distingue que par un bec droit.

Le *mondain moyen* ou *pigeon de mois*, sans caractère typique, comme le précédent; il a produit le *mondain de Berlin*, à plumage noir pailleté de blanc. Le mondain moyen est plus répandu et plus estimé que le gros mondain; il peut donner jusqu'à une couvée par mois pendant les 8 mois de la bonne saison; il couve bien et casse assez rarement ses œufs. Il est quelquefois pattu, huppé et coquillé.

Le *petit mondain* ne diffère des précédents que par sa taille, qui descend quelquefois jusqu'à celle du merle; quoique moins productif que le mondain moyen, il couve assidument et adroitement.

ROMAIN. Magnifique espèce, très-répandue en Italie; elle descend, dit-on, des anciens pigeons de la Campanie; c'est la plus recherchée et la plus grosse de toutes; elle est reconnaissable à ses yeux liserés de rouge, à son iris blanc à des fèves charnues formant morilles à la base du bec, et enfin à sa forte taille. Le *romain ordinaire* est noir, mais il a produit le *romain rouge*, le *romain jaune* et le *romain miroité*. Le romain, qui est le géant des pigeons, fournit une chair très-délicate; il mange peu, s'éloigne peu, donne de 4 à 6 couvées par an et produit des pigeonneaux de fort poids.

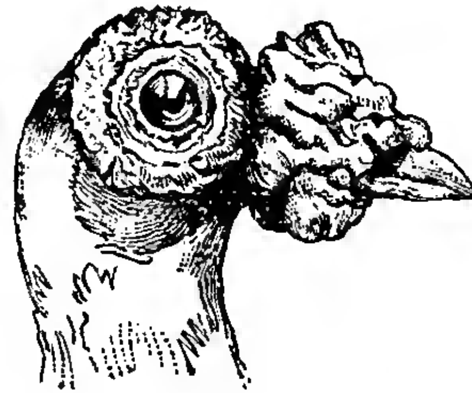
BAGADAIS. Originaire d'Italie ou de l'Orient, presque aussi gros que le romain. Se distingue par des caroncules membraneuses qui recouvrent les narines et que l'on a comparées à des *morilles*. Ses yeux sont presque entièrement couverts par des rubans nus et verruqueux.

Il a le bec long et crochu, le corps svelte, les pattes et le cou longs; la queue plus courte que celle du romain. Son plumage est tantôt blanc et tantôt sombre et il est quelquefois huppé.

C'est un oiseau farouche, batailleur, irritable, peu fécond, est maladroit sur ses œufs. Il y en a des variétés pierrés, morillés, etc.

Il a produit:

Le *batave*, espève de bagadais importé de Batavia, gros pigeon à longues jambes, à plumage bleu cendré ou noirâtre, plumes peu fournies, quelquefois soyeux, d'autres fois à tête grise. Son croisement avec le mondain a fourni les sous-races suivantes;



Tête du persan caronculé.

Le *turc*, caroncules comme le bagadais, souvent huppé, à cercle verruqueux autour de l'œil et à corps allongé, il doit au mondain des ailes allongées, la brièveté du cou et le développement de la cuisse. Il est plus petit que le bagadais, mais l'allongement de ses ailes le rend propre au vol de long cours. En France il est moins répandu aujourd'hui qu'autrefois;

Le *bagadais mondain caillouté*, à caroncules du bec extrêmement développées;

Le *pigeon cygne* ou *bagadais mondain à œil*, à plumage bleu et caillouté, à corps moyen et à caroncules très-petites.

VOLANT ou *messager* (*the carrier pigeon* des anglais), pigeon voyageur, de la taille du biset sauvage dont il paraît descendre directement; il est svelte de

formes et se distingue par un mince filet rouge autour des yeux, dont l'iris est blanchâtre; ses pieds sont nus et sans écailles; les tubercules de ses narines sont nuls ou peu apparents. Ses ailes sont longues et pointues. Tempérament des plus féconds; caractère familier, fidèle à sa femelle, attaché à son domicile; plumage variable.

La rapidité de son vol, sa fidélité au retour, son instinct d'orientation le font employer comme messager. Il parcourt aisément une centaine de kilomètres à l'heure, ce qui est énorme, comparé à la vitesse de nos chemins de fer.

Voici les variétés du volant :

Le *volant indien de Kalapar*, noir, à bec un peu allongé et à caroncules moyennes;

Le *volant indien de Bassorah*, d'origine persane, assez semblable au biset;

Le *persan* ou *dragon*, qui a produit le messager belge dont nous parlerons plus loin;

L'*anglais* ou *hollandais*, à plumage foncé, à bec mince et très-allongé, à pieds grands;

Le *messager allemand* ou *bagadottentauben*, de Neumeister, voisin du bagadais, à bec long, crochu et recourbé en dessous, à caroncules petites, mais à large bande verruqueuse autour de l'œil; jambes très-courtes;

Le *messager à longues ailes*, pigeon cendré dont les ailes dépassent, au repos, l'extrémité de la queue;

Enfin les variétés : pie, brésilienne, l'étourneau, le pattu, etc.

Coquillé. Espèce de nonnain qui, au lieu d'une cape complète, ne porte qu'une simple coiffure de plumes redressées formant casque sur la tête. Petite taille; corps long et grêle, épiderme des jambes et des pieds, noir chez les jeunes, pâle chez les vieux; extrémités des grandes pennes de l'aile de même couleur que les plumes de la queue, tandis que le reste du corps est d'une autre nuance moins foncée. Il a produit :

Le *coquillé hollandais*, blanc, avec la tête et la queue noires, bleues, rouges ou jaunes;

Le *coquillé étourneau*, noir, avec deux barres grises sur les ailes, le dessous de la gorge gris et l'œil jaune ;

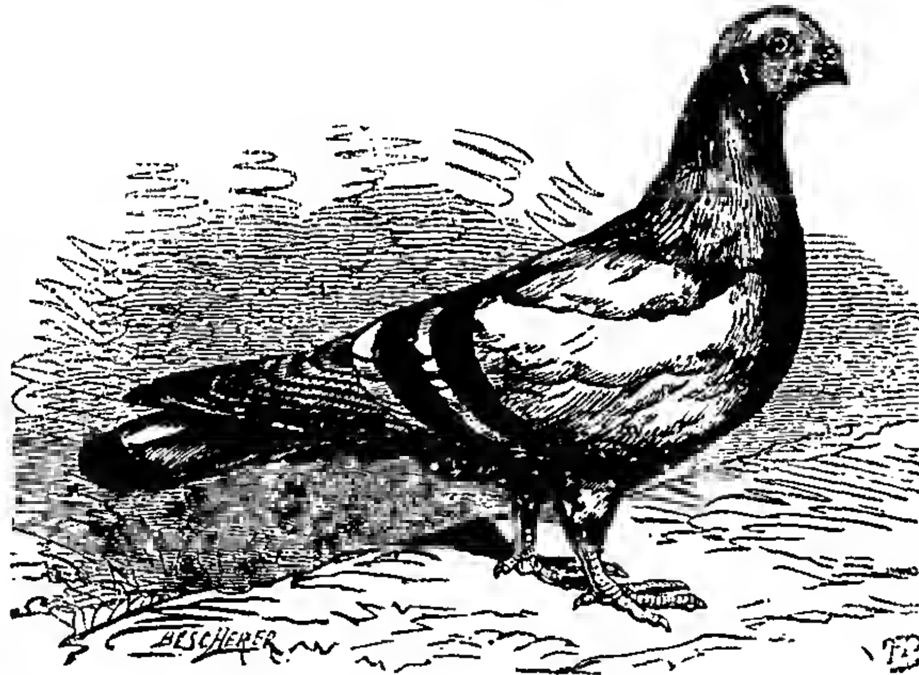
Le *coquille russe*, à l'œil noir, avec un plumage bleu, noir ou rouge, dessus des ailes barré, dessus de la tête blanc :

Le *coquillé tête de mort*, complétement blanc, sauf la tête qui est noire;

Le *coquillé barbu*, blanc avec la tête et la queue rouges;

Le *coquillé allemand* ou *coquillé souabe*, œil noir, plumage ordinairement blanc tiqueté de noir ou noir tiqueté de blanc, quelquefois jaune rougeâtre argenté.

Cravaté ou *jaboté*. Race gracieuse et bizarre, caractérisée par les plumes de la gorge qui sont redressées et originale-



Pigeon liégeois.

ment frisées au jabot. C'est un pigeon de petite taille, à la tête carrée, à bec court, à jabot légèrement dilatable. Ses yeux sont saillants, ce qui lui a valu le nom de *pigeon-hibou;* il est quelquefois huppé. Ses ailes longues et fournies lui donnent une grande rapidité de vol, ce qui joint à sa fidélité, permet de l'employer comme messager. Il s'allie avec presque toutes les autres races et donne des hybrides avec la tourterelle. Il est peu fécond, mais bon incubateur.

Ses variétés sont :

Le *cravaté bleu*, d'un beau bleu améthyste ;

Le *cravaté anglais*, également bleu, avec des barres noires sur les ailes ;

Le *cravaté français*, blanc de corps, avec le manteau varié bleu, noir ou chamois ;

Le *cravaté huppé*, semblable au précédent, dont il ne diffère que par la huppe ;

Le *cravaté maurin*, corps blanc, manteau noir ;

Enfin le *cravaté blanc*, très-recherché, complétement blanc.

NONNAIN ou *jacobin*. Pigeon remarquable par la direction des plumes de son cou; ces plumes sont redressées, recouvrent un peu la tête et forment une collerette sur la poitrine. Ceux qui n'ont qu'une couleur ont reçu le nom de *maurins*, mais il y en a de diverses couleurs. La taille est petite, le bec est court, le corps grêle, l'œil sablé, avec liseré rouge. Caractère doux et familier ; tempérament fécond.

Le *nonnain capucin*, à corps blanc, chamois ou rouge pur dans la femelle, souvent panaché dans le mâle, à ailes et queue blanches, à taille moyenne, à membres courts, très-familier ;

Le *nonnain capé*, capuchon peu développé; métis du capucin et du mondain ;

Le *carme*, de petite taille, pattu, bec court, membres brefs, simple huppe derrière la tête. Le *carme commun* a le dessus du corps blanc, les ailes, la tête et la queue grises, chamois ou fauve; race productive ; le *carme de Siam* en diffère par la couleur jaune du manteau.

PIGEON PAON. Petit pigeon dont la queue, composée de 24 à 40 plumes, au lieu de 12, s'étale et se redresse comme celle d'un paon, tandis que la tête de l'oiseau se rejette en arrière d'une manière souvent assez peu gracieuse. Ce volatile très-doux et très-fécond, varie à l'infini, comme nuances de plumage ; les blancs purs sont cependant les plus recherchés des amateurs. Il s'éloigne peu du colombier parce qu'il vole mal et est agité de tremblements convulsifs à la saison des amours.

Parmi les variétés nous citerons :

Le *paon de la Guyane* dont les ailes sont nuancées de bleu; il porte une cravate ;

Le *paon de soie*, à plumage fin et soyeux, peu garni, analogue à celui de la poule de soie et se laissant également pénétrer par la pluie.

PIGEON A TÊTE CRAPAUTÉE, ou *Polonais*, ou *Pigeon barbe*, race polonaise à tête carrée, aplatie, terminée par un bec gros et court, ce qui lui a valu son nom ; il porte autour des yeux, des rubans larges qui se rejoignent quelquefois sur la tête ; enfin il joint à ces désavantages, des caroncules développées, des jambes courtes qui lui donnent un air peu gracieux et le vol lourd. C'est un oiseau peu fécond et peu répandu. Son plumage varie du blanc au noir, en passant par le roux, le gris et le chamois. Il paraît provenir du croisement du volant avec le bagadais. On connaît les variétés dites : *polonais bleu, polonais huppé, polonais noir, polonais rouge, polonais bénin*, etc.

BOULANT, ou *Grosse gorge*. Il est remarquable par la dilatation de son jabot qu'il gonfle d'air et auquel il donne la forme d'une demi-sphère énorme. Il semble grand, parce qu'il se tient droit; mais en réalité il est de taille moyenne. Il présente toutes les couleurs; il est très-fécond, mais tardif dans son développement. Il est sujet à des ruptures du jabot. On connaît les sous-races suivantes :

Le *cavalier*, qui est, dit-on, issu du croisement du boulant et du romain. Il est grand et fécond. Il porte un filet rouge autour de l'œil et des membranes sur les narines; il possède la faculté d'emplir son jabot ;

Le *faraud*, plus mince et plus haut sur pattes que le précédent; son bec porte des caroncules et sa tête petite, et rejetée en arrière, est coquillée. Vol sou-

tenu; plumage ordinairement blanc et quelquefois maillé; corps allongé; jambes longues.

Le *cavalier espagnol*, métis du boulant et du bagadais; grande taille, fécondité assez grande.

Le *lillois*, petit, allongé, à bec mince, à gorge ovale peu développée.

Le *claquart* qui fait entendre un claquement lorsqu'il commence à voler.

Le *souffleur de Dantzig*, roux et blanc, de petite taille, à pieds nus et à iris jaune.

Le *boulant maillé*, plus petit que le lillois, plus court de membres et dont le plumage, de diverses nuances, est disposé par réseaux.

Maillé. Il se rapproche du boulant par la forme de sa gorge, qui est moins grosse, cependant. Plus gracieux que le boulant, il est recherché des amateurs. Ses pattes sont un peu basses et son plumage est réticulé de diverses nuances. Il a produit :

Le *maillé suisse*, très-jolie race dont les couleurs se distribuent en grandes masses sans cesser d'être vives. Sa forme est aussi svelte que celle du biset.

Tournant ou *Pigeon batteur*, singulier pigeon qui exécute des cercles continuels comme un oiseau blessé à l'aile, ce qui devient, pour lui, une cause d'accidents; dans son vol, il fait fortement claquer ses ailes, s'élève d'abord, puis décrit des cercles alternativement à droite et à gauche.

C'est un oiseau médiocrement fécond, querelleur et jaloux. Le *tournant ordinaire* a l'œil du coq avec l'iris noir; son plumage est tantôt gris avec des taches noires sur les ailes, tantôt blanc ou rouge avec un fer à cheval blanc sur le dos. Il a produit le *tournant batteur* et le *tournant frappeur*, qui n'en diffèrent que par de légeres particularités de leur vol.

Trembleur. Très-petite race, agitée d'un tremblement convulsif de la tête, du cou et des ailes, surtout à l'époque des amours; bec fin et court, ailes pendantes, queue relevée, iris jaune, pas de filet autour de l'œil, plumage et formes variant d'individu à individu; le trembleur est assez fécond et il couve bien; mais ses petits ne s'élèvent pas facilement.

Parmi les variétés, nous citerons :

Le *trembleur de Java*, à bec très-court.

Le *trembleur de la Guyane*, blanc, avec des ailes bleues tachetées et rayées de noir, etc.

Culbutant. Race de petite taille, remarquable par l'habitude bizarre qu'ont les individus qui en font partie, de voler à une grande hauteur et ensuite de se laisser choir de quelques mètres en faisant plusieurs culbutes. Il porte un mince filet rouge autour des yeux; ses yeux sont perlés et sablés de rouge; ses pieds sont nus et dénués d'écailles; son bec est court et conique; ses ailes sont très-longues; son plumage varie à l'infini; on attribue son origine à une race indienne, dite race de Lotan, ou à une race persane.

Il a produit :

Le *pantomime*, qui, outre ses culbutes, exécute les contorsions les plus grotesques; on l'emploie quelquefois pour attirer les pigeons sauvages ou échappés; c'est une bonne espèce.

Le *culbutant à courte face*, très-recherché en Angleterre, à bec aigu, court et conique; membrane nasale peu développée, tête globuleuse, front redressé, poitrine saillante; pieds très-petits, ailes pendantes, corps extrêmement grêle.

Le *culbutant anglais*, l'un des plus petits pigeons connus.

Tambour, race pattue de taille moyenne, au vol lourd et qui fait entendre un curieux roulement en marchant. Le tambour porte une huppe à la naissance du bec; ses pattes sont courtes. Il est fécond, mais mauvais couveur; il passe difficilement l'âge critique de la mue.

Il a produit :

Le *tambour glouglou*, qui doit son nom à la forme de son roulement; il est c quillé, couronné et culotté; son pl mage est blanc ou caillouté de noir sur blanc; l'œil est blanc; les paupières sont rouges, mais non cerclées.

Et le *tambour rouge* ou *tambour de Dresde*, rouge avec manteau blanc.

Gros pattus. C'est le Limousin qui produit cette belle race de pigeons très-gros, très-hauts sur pattes et de toute nuance. Ils sont très-féconds, mais maladroits pendant l'incubation.

On range dans la même espèce :

Le *pattu de Norwége* ou de *Schwenckfeld*, aussi gros que le bagadais ; à plumage blanc huppé.

Le *pattu frisé*, à plumes comme celles des poules de soie ; ordinairement blanches ; doigts rouges.

Le *pattu ordinaire*, sans huppe, de taille moyenne ; race solide et féconde ; le petit pattu huppé, de couleur variant d'individu à individu ; très-fécond, appelés quelquefois *pigeon de mois*.

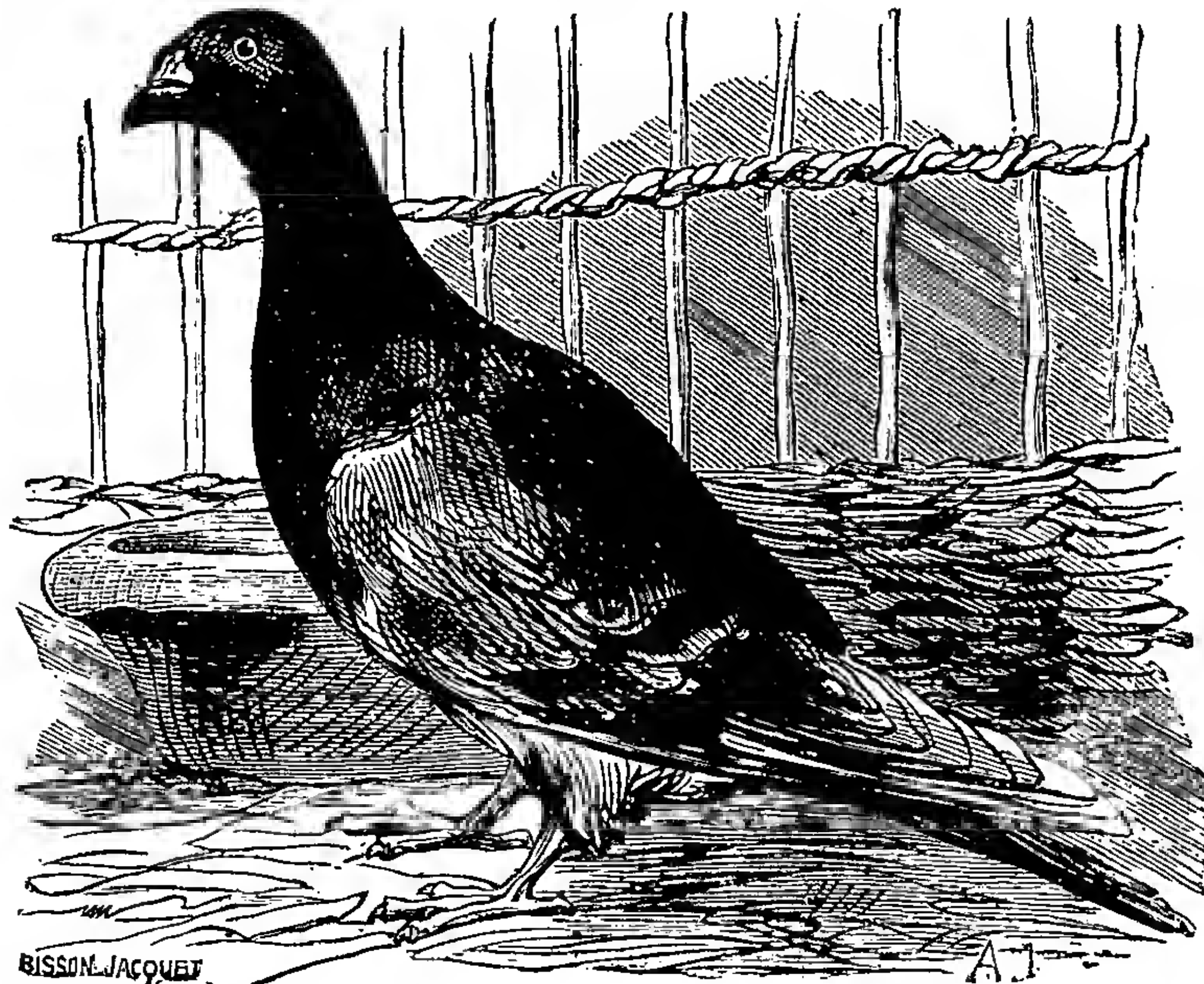
Pigeon hirondelle, à pattes très-courtes, à corps mince, à ailes très-longues qui se croisent et se relèvent sur la queue, tête fine, plate, allongée, bec mince et long ; tête quelquefois huppée. En somme, grande ressemblance avec l'hirondelle de mer. Le plumage est ordinairement de deux couleurs par grandes masses : blanc sur la partie inférieure de la tête et le reste du corps ; noir, gris, jaune ou rouge sur le sommet de la tête, le manteau, les ailes et les plumes des membres. Ces dernières parties sont fauves dans l'*hirondelle fauve* et jaunes dans l'hirondelle de Siam.

Les pigeons hirondelles sont féconds, mais délicats à élever.

Croisements des pigeons. Pour obtenir un croisement, il suffit d'enfermer, à part, le mâle et la femelle qu'on veut croiser. Lors même qu'ils ne se conviendraient pas, ils finissent par s'accoupler. Néanmoins on a vu des femelles refuser avec obstination de vieux mâles.

Les croisements doivent se faire avec discernement, de manière à combiner les qualités du père et de la mère à les développer chez les petits.

C'est le mâle qui a le plus d'influence sur les produits ; c'est lui qui *fait la race;* on le choisira donc de telle sorte qu'il présente les caractères essentiels à fixer. Quant au plumage, ses variétés sont dues à des causes encore mal connues. Nous avons constaté que les mâles ont une tendance à présenter un plumage semblable à celui de leur mère, tandis que les femelles ressemblent davantage à leur père. MM. Boitard et Corbié affirment que certaines couleurs associées ensemble amènent des bigarrures déterminées. Ainsi, un mâle bleu et une femelle rouge donnent des pigeons de couleur dorée, jaunâtre ou noire. Deux pigeons, dont l'un est rouge et l'autre noir, produisent des oiseaux d'un rouge foncé souvent plombé. Le bleu et le fauve donnent des individus



Bec court liégeois.

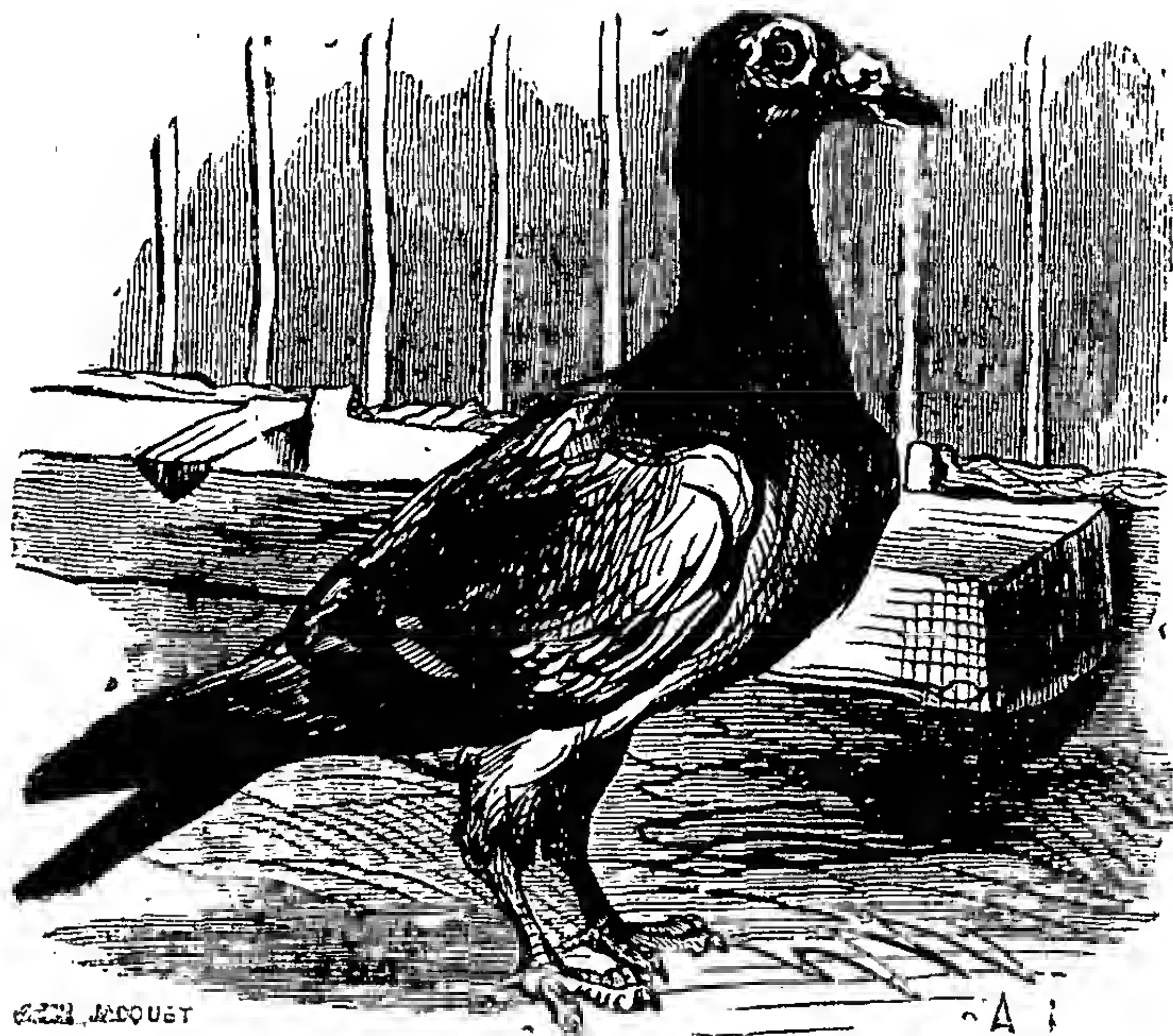
quelquefois bleus, d'autres fois fauves, mais souvent bigarrés des deux couleurs.

Lorsqu'on a obtenu une variété nouvelle, on peut toujours espérer la fixer par la sélection.

Nous donnons, ci-dessous un tableau, d'après lequel on pourra créer à peu près sûrement des variétés nouvelles, suivant Brehm. (*Vie des animaux illustrée*).

Reconnaitre l'age des pigeons. Les vieux pigeons ont les pattes couvertes d'écailles blanches, l'œil terne, la paupière éraillée, le bec mince, effilé et crochu, le plumage fané; les jeunes pigeons au contraire ont les pattes d'un beau rouge, l'œil vif et le plumage frais et luisant.

Les pigeons ne sont guère aptes à la reproduction que jusqu'à l'âge de 5 ou 6 ans; ils faut donc s'en débarrasser



Bec long anversois.

PRODUITS À OBTENIR.	VARIÉTÉS QU'IL FAUT CROISER
Cavalier	Boulant. Romain.
Cavalier	Boulant. Mondain.
Cavalier faraud. . .	Bagadais. Cavalier.
Maillé	Boulant. Mondain.
Nonnain maurin . .	Boulant. Nonnain.
Trembleur-paon . . .	Paon. Tambour.
Crapaud volant . . .	Tambour. Volant.
Volant noir à queue blanche. . .	Volant ordinaire. Paon.

lorsqu'ils ont atteint cet âge; du reste, ils peuvent vivre de 10 à 15 ans.

Reconnaitre le sexe des pigeons. Il est difficile de reconnaître dès leur plus bas âge, le sexe des pigeons; on y arrive cependant avec un peu d'habitude. Le mâle a la proéminence du bec et le tour des narines plus élevés que la femelle. Le mâle, lorsqu'il n'a encore que les tuyaux de plume, fait un craquement avec son bec et s'élève sur ses jambes comme pour se défendre, quand on l'approche; tandis que la femelle se tapit de peur. Mais dès qu'il a des plumes, le mâle devient poltron.

Chez les adultes, le mâle se reconnaît à sa queue presque toujours sale et usée par le bout, ce qui vient de ce qu'il la traîne en faisant la roue.

ÉLEVAGE DES PIGEONS

Sous le rapport des méthodes de leur élevage, les pigeons se divisent en trois catégories bien distinctes : les *pigeons de fuie* ou de *colombier*, les *pigeons de volière* et enfin les *pigeons messagers*.

PIGEONS DE FUIE OU DE COLOMBIER.

Les colombiers, habitations consacrées à l'élevage en grand des pigeons qui doivent aller chercher eux-mêmes tout ou partie de leur nourriture, ont considérablement diminué depuis la nuit mémorable du 4 août 1789, nuit où le droit de posséder une fuie cessa d'appartenir aux nobles. Aujourd'hui, le propriétaire est responsable des dégâts causés sur la propriété d'autrui et les colombiers se dépeuplent peu à peu.

Trois espèces de bisets s'y rencontrent. Il y a d'abord le biset sauvage, dont nous avons déjà parlé; les deux autres espèces, qui descendent de la première, sont :

Le *biset de colombier*, dont le plumage gris clair, est moins foncé que celui du sauvage; le bout des ailes est noir, le bec rougeâtre, les pieds sont rouges, le croupion est bleu, les ongles sont noirs;

Et le *biset fuyard*, plus pâle encore, avec les pattes d'un rouge terne ou gris plombé et le bec noirâtre.

Le biset, plus petit que les pigeons de volière, leur est inférieur sous beaucoup d'autres rapports; il est peu fécond et cesse de produire vers 5 ans. Mais il présente l'avantage de se nourrir lui-même dans les champs du produit de ses maraudes sans occasionner aucune dépense à ses propriétaires. Malheureusement il coûte cher aux voisins et il devient indispensable de le tenir enfermé pendant le temps des semailles et des moissons.

Il vit moins longtemps que les races de volières, puisque la durée de son existence ne dépasse guère 8 ou 9 ans; il ne produit que 2 ou 3 pontes par an dans le nord, et 4 ou 5 dans le midi de la France.

Mis en volière, il se perfectionne rapidement et gagne, au bout de quelques générations, en taille et en fécondité.

Établissement du colombier. Tous les colombiers ne conviennent point aux bisets. Pour qu'il s'y fixent, il faut qu'il réunisse plusieurs conditions : Il doit être établi dans un lieu solitaire, calme, loin des usines et des passages fréquentés, sur un tertre élevé, dominant un vaste horizon. S'il est placé au milieu d'une ferme, il doit être installé à l'écart, dans une situation sinon élevée, du moins au niveau des autres bâtiments, loin du bruit, du passage des voitures et des bestiaux. La forme carrée serait peut-être la plus économique et la plus favorable à l'installation; mais on préfère la forme ronde.

Lorsqu'on ne le construit pas en pierre de taille, on doit employer des moellons non poreux et de bon mortier, sinon on aura tout à redouter de l'humidité.

Les murs du colombier rond doivent avoir de 50 à 60 centim. d'épaisseur, ceux du colombier carré n'auront que 35 à 40 centim. Si on construit en briques, ces épaisseurs peuvent être diminuées d'un cinquième.

Un colombier rond de 2 mètres 50 de rayon et de 8 mètres de haut, un colombier carré de 5 mètres de côté sur 8 mètres de haut peuvent loger de 250 à 300 paires de pigeons.

Porte de sortie du colombier. La meilleure exposition pour la fenêtre de sortie des pigeons nous paraît être celle du levant; mais dans le nord de la France, on l'établit au sud. Partout on doit avoir soin de la placer à une bonne hauteur; elle peut mesurer de 25 à 35 centimètres de haut sur 40 à 50 de large. Une porte à coulisse, dont elle est munie, joue à l'aide d'une corde et d'une poulie. Il est facile de l'ouvrir et de la fermer, d'en-bas, en tirant ou en lâchant la corde; ordinairement on établit au pied de la fenêtre une planchette en saillie afin que les pigeons puissent s'y reposer en revenant des champs.

Un autre système, encore plus répandu et qui a droit à notre approbation, consiste à ménager un certain nombre de petites portes munies de trappes mobiles.

Toiture. La toiture peut être recouverte en ardoises ou en tuiles; mais dans tous les cas, il faut qu'elle soit aussi bien jointe que possible, autre-

ment, les pigeons, qui aiment à en faire leur belvédère, l'auraient bientôt dégradée. Il est bon que le colombier soit plafonné.

Corniche et cordons en saillie. Que le colombier soit rond ou qu'il soit carré, il doit être garni, dans tout son pourtour, à une certaine hauteur du sol, d'une corniche de 25 à 30 centimètres de saillie. Cette corniche a pour but d'empêcher les rats, les belettes, les chats et les fouines de gravir jusqu'aux entrées du colombier. D'un autre côté, elle forme une galerie; sur laquelle s'abattent les pigeons et où ils viennent se chauffer au soleil.

A l'intérieur, des cordons en saillie sont aussi utiles. Ils partagent le colombier en plusieurs étages qu'il devient facile d'inspecter, et ils offrent aux jeunes pigeons un point d'appui, lorsqu'ils reviennent des champs.

C'est sur les corniches extérieures que s'ouvrent les petites portes donnant accès dans le colombier.

Crépissage des murs. A l'intérieur comme à l'extérieur, les murs du colombier doivent être unis et crépis à la chaux; autrement les rongeurs et les carnassiers, ces ennemis devant l'invasion desquels les pigeons abandonnent leur demeure, ne tarderaient pas à s'y introduire et à y jeter l'épouvante.

Le sol du colombier sera pavé de carreaux enchaînés dans la maçonnerie des murs; le bois est trop facile à percer et se prête moins bien que le carrelage aux soins de la propreté.

Nids. Lorsque l'emplacement n'est pas parfaitement sec, aucun nid ne doit être placé au ras du sol ni trop près de la toiture. Il est donc, dans ce cas, prudent de donner au bas du colombier une destination quelconque et de ne le faire partir qu'à 2 ou 3 mètres du sol.

Ordinairement, les nids sont pratiqués dans l'épaisseur du mur; ils ont 25 centimètres de haut sur 28 de large et sont assez profonds pour tenir la couveuse dans une demi-obscurité. Ils peuvent être en briques ou en terre cuite; au-devant de chaque case, un cordon de la largeur d'une brique permet aux jeunes pigeonneaux de prendre leurs premiers exercices.

Les nids en planches sont constitués par de petites cases précédées d'une tablette en saillie, avec la paroi antérieure mobile et une ouverture servant d'entrée; ils offrent l'inconvénient d'être difficiles à tenir proprement; la vermine y trouve un asile assuré. On se voit forcé, pour faciliter le nettoyage, de rendre mobile, au moyen de charnières, le devant des cases; d'autres fois, dans le même but, on place la planchette du devant dans une coulisse qui permet de l'enlever à volonté.

Le pondoir en osier, plus économique, offre encore à la vermine un asile plus impénétrable; d'ailleurs, les pondeuses n'y sont point chez elles; le peu d'élévation des parois devient une cause incessante de chutes pour les nouveau-nés.

Les nids en maçonnerie sont toujours préférables, lorsqu'ils sont munis en avant d'une planchette que l'on peut enlever lors du nettoyage.

Quel que soit le système adopté, les nids doivent être disposés par rangées, savoir :

La 1re à 1 mètre 30 du sol;

La 2e à 25 centim. au-dessus de la 1re;

La 3e à 25 centim. au-dessus de la précédente;

Et ainsi de suite, jusqu'à 50 centim. du plafond.

Il faut au moins un tiers plus de nids que de paires de pigeons, parce qu'une ponte nouvelle a souvent lieu avant le complet élevage des petits.

Les cases alterneront entre elles comme les espaces d'un damier.

Echelle mobile. Comme il est nécessaire de visiter fréquemment les nids, une échelle mobile est indispensable. Dans les colombiers circulaires, elle consiste en un madrier vertical placé au centre; ce madrier tourne sur deux pivots et il est muni de deux bras horizontaux, l'un inférieur, l'autre supérieur, qui supportent une échelle. Il est facile, par son moyen, de visiter en peu d'instants les nids de tous les étages.

Mobilier du colombier. Le mobilier du colombier se compose :

D'une mangeoire à trémie où l'on ne met de nourriture que les jours de mauvais temps et de réclusion ;

D'un abreuvoir siphoïde qui doit, en

toute saison, être entretenu plein d'eau pure;

D'une épuisette, instrument analogue au filet pour prendre les papillons, mais en fil plus fort; cette épuisette sert à prendre ou plutôt à surprendre les pigeons dont on veut s'emparer;

Enfin, d'ustensiles de nettoyage: grattoirs, balais, brosses en chiendent, pelle, brouette, etc.

Peuplement. La saison la plus favorable pour le peuplement d'un pigeonnier est le printemps. Deux procédés sont cependant appliqués :

Dans le premier, on se procure, vers la fin de l'hiver, plusieurs couples de pigeons, tirés autant que possible, de colombiers très-éloignés et provenant des premières couvées de l'année précédente. On les enferme dans le nouveau pigeonnier, d'où on ne les laisse sortir que lorsqu'ils ont des petits, ce qui ne tarde guère; car ils entrent bientôt en amour, sous l'influence du sarrasin et du chènevis que l'on mêle à leurs repas. L'autre procédé, un peu plus compliqué, consiste à se procurer, au printemps, de jeunes pigeonneaux d'une quinzaine de jours et ne mangeant pas encore seuls; on les enferme dans le colombier où on achève de les élever en leur faisant avaler une bouillie liquide composée de farine de sarrazin et de vesces. Quand ils sont assez forts pour voler, on leur ouvre le colombier un instant chaque soir, d'abord lorsque le jour est sur son déclin, ensuite en avançant, chaque jour, l'heure de leur liberté. Quand ils sont appariés, et surtout lorsque la ponte est commencée, cet artifice devient inutile. Quelques éleveurs, donnent la préférence, pour le peuplement, aux pigeons de couleur foncée, parce que l'on a observé que lorsqu'un oiseau de proie donne la chasse à une volée de pigeons, il s'abat presque toujours sur le plus blanc de la bande.

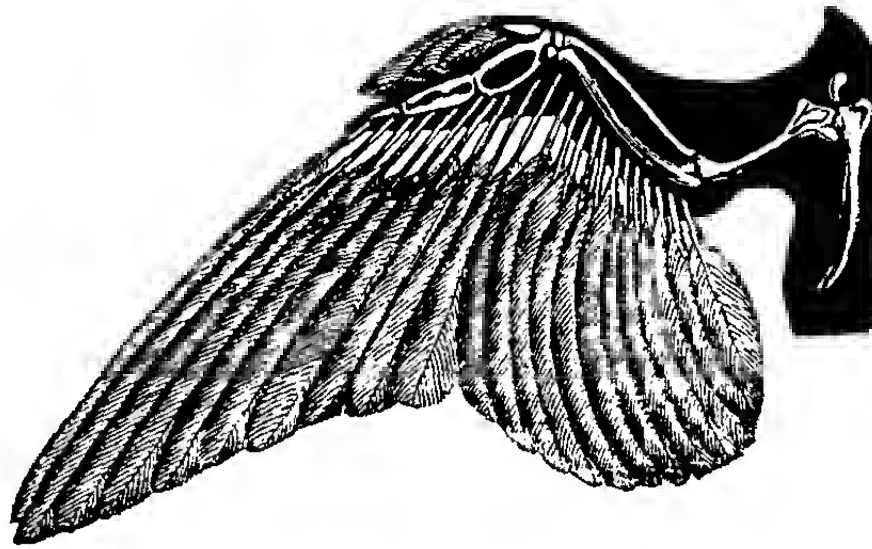
Pour un colombier où l'on veut entretenir 300 paires, on peuple ordinairement avec 50 ou 60 paires, que l'on laisse multiplier que jusqu'au chiffre désiré.

Soins à donner au colombier. Pendant les deux ou trois premières années, on laisse les pigeons multiplier; ce n'est guère qu'au bout de ce temps que le colombier peut fournir aux besoins de la consommation.

On visitera de temps en temps le pigeonnier pour le nettoyer, enlever la fiente qu'il ne faut pas laisser fermenter; on renouvellera, en même temps, la paille des nids que les petits viennent de quitter; on enlèvera les pigeons morts dans le colombier ou ceux qui sont tombés de leur nid; enfin, on s'emparera des jeunes que l'on veut livrer à la consommation.

Le plancher sera recouvert de sable fin ou de balles de céréales non barbues, formant une couche de 8 à 10 centimètres. Cette litière sera enlevée dès que la colombine commencera à la recouvrir.

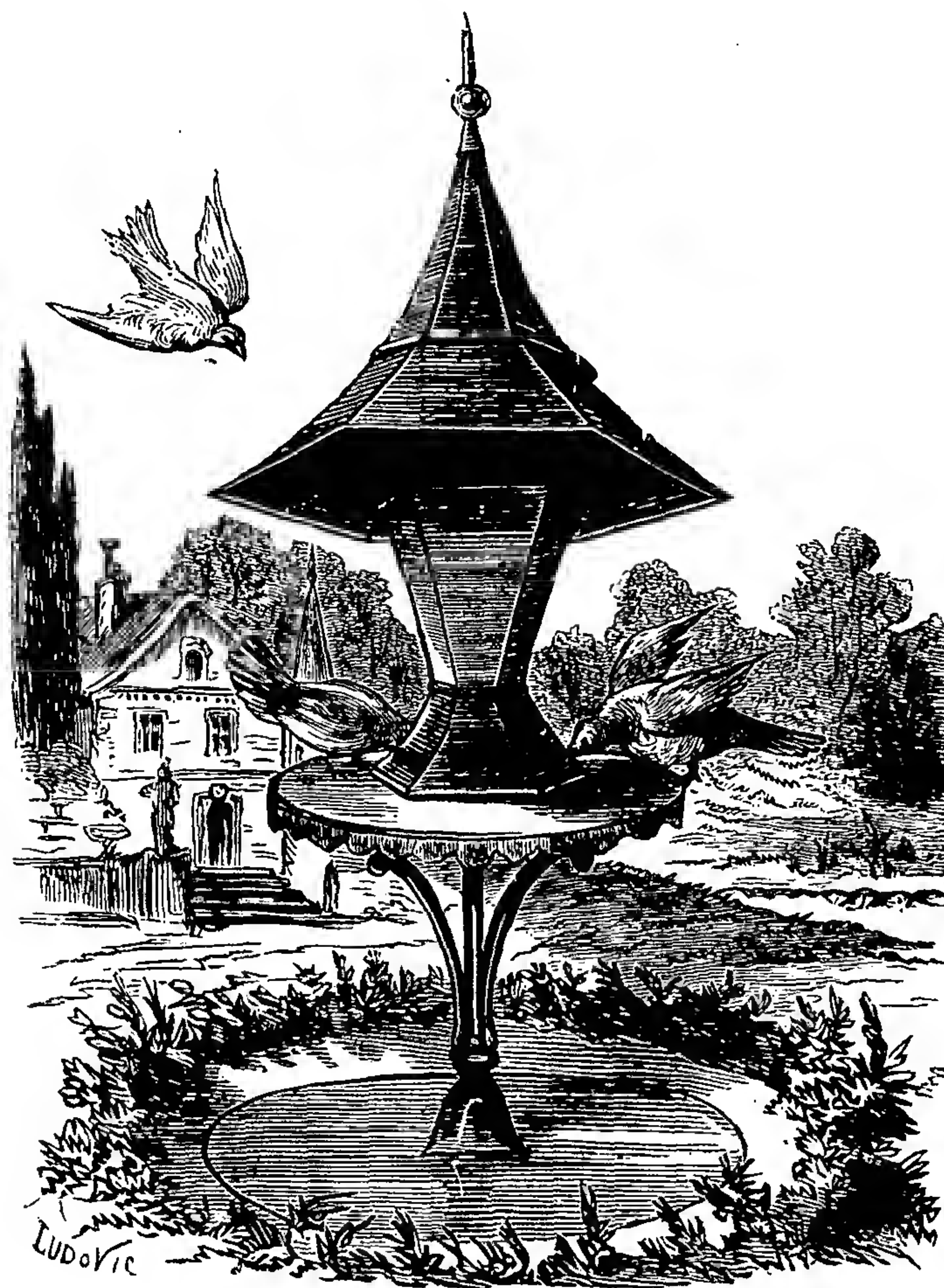
On veillera à ce que l'aération du colombier soit suffisante pendant la nuit et pendant les jours de réclusion. Pour ventiler la demeure des pigeons, on ouvrira alors des fenêtres ménagées un peu au-dessus du sol et des barbacanes percées au-dessous du plafond.



Aile du pigeon voyageur.

On peut encore avoir recours à un tuyau d'appel placé dans le plafond et traversant obliquement la toiture. Il est bien entendu que ces ouvertures seront grillagées assez finement pour intercepter le passage aux rats et aux autres ennemis des pigeons.

Nourriture. Pour obtenir de beaux produits, il faut donner aux pigeons une nourriture abondante pendant le temps de leur réclusion. A toute autre époque, on peut diminuer ou même arrêter les distributions suivant les circonstances.



Trémie à pigeons.

Presque toutes les graines conviennent aux pigeons. Ils aiment la vesce, le sarrasin, la garousse, les pois, les céréales. L'avoine a l'inconvénient de percer le jabot des petits; il ne faut donc pas en distribuer. On variera l'alimentation, soit en mélangeant plusieurs graines ensemble, soit en remplaçant les grains les unes par les autres selon l'époque de leur maturité.

Dans tous les cas, on doit changer les proportions des divers éléments de la nourriture suivant les saisons et suivant l'état général du colombier. Le chènevis, qui est échauffant, dominera à la fin des hivers humides et au printemps ; le seigle, le froment, les pâtées de son et d'herbes, qui sont rafraîchissantes, conviennent surtout aux époques de mue; l'orge, le maïs et les

pâtées de pomme de terre cuites portent à la graisse.

Nous blâmons l'habitude où l'on est de donner aux pigeons leur nourriture hors du colombier, en la projetant soit dans la basse-cour, soit dans un enclos séparé. Par ce moyen beaucoup de grains se perdent ou sont dévorés par les petits oiseaux.

Il est toujours préférable de donner aux pigeons leur nourriture dans une mangeoire à trémie placée dans le colombier ; il est bon, même d'établir plusieurs de ces mangeoires, afin que les plus forts ne se fassent pas la part du lion et laissent manger les jeunes et les faibles.

Quoi qu'il en soit, on distribuera le repas à des heures régulières. La quantité à donner à des pigeons qui ne sortent pas du tout est de 17 centil. par jour et par tête.

Au lieu d'établir la trémie dans le colombier, on peut la placer au centre d'une grande pelouse sur un pied en bois ou sur un trépied plus ou moins ornementé, au milieu d'un bassin plein d'eau où croissent des plantes marines. Dans le haut, on établit la mangeoire comme le montre un de nos dessins.

L'eau doit être constamment à la disposition des pigeons, tant dans le colombier qu'aux environs.

Enfin, à la nourriture ordinaire des pigeons, il est utile d'ajouter des condiments. Ces oiseaux sont friands surtout du sel marin ; on le leur fournit en suspendant au milieu du colombier une queue de morue sèche qu'ils viennent becqueter. On peut aussi avoir recours aux *pains salés*. Prenez : 1 kilogr. de vesces ; 125 gr. de graine de cumin et 250 gr. de sel gris. Mêlez-les, dans un vase, avec 500 gr. de terre franche tamisée. Ajoutez-y de l'eau en quantité suffisante pour faire une pâte bien liée et d'une consistance telle qu'elle conserve la forme de cône que vous lui donnerez. Faites sécher ces pains au soleil.

Lorsqu'ils ont acquis de la dureté, placez-les dans le pigeonnier.

Engraissement. Le meilleur parti à tirer des jeunes pigeons consiste à les engraisser. Pour cela, on les retire du nid dès qu'il paraissent en vouloir sortir, et avant qu'ils puissent prendre leur volée. On les place dans un grand panier rond, à fond plat, à bords peu relevés, à moitié rempli de paille fraîche, qu'il faut renouveler au moins une fois par jour pendant l'opération. On tend pardessus le panier une toile assez épaisse, pour que les pigeonneaux restent dans l'obscurité. Le panier lui-même est déposé dans une Chambre sombre, dont la température est vide et humide. On dispose un second panier de la même façon, et on y place les pigeons à mesure qu'on les a pris pour les faire manger. On leur donne d'abord deux fois par jour, trois fois ensuite, une forte ration de pois, de vesce, ou de maïs, ramollis et gonflés par la macération dans l'eau légèrement salée, durant 4 ou 5 heures. Les jeunes pigeons ne prennent pas eux-mêmes leur nourriture. On la leur fait avaler en leur ouvrant le bec avec la plus grande précaution. 5 ou 6 jours de ce régime suffisent à l'engraissement. On peut encore engraisser les pigeons, dans le même espace de temps, en leur versant, au moyen d'un entonnoir, un brouet liquide (pâtée de farine d'orge ou de sarrasin et de lait). Cette dernière méthode n'offre aucune économie de temps, ni de main d'œuvre; elle est aussi coûteuse et plus embarrassante que l'engraissement ou graines ramollies. Dans tous les cas, si on se sert de l'entonnoir, il faut que la douille ne puisse aucunement altérer le bec et le gosier des pigeonneaux : on ferait bien de prendre un entonnoir en gutta-percha ou en caoutchouc.

Au lieu de paniers, on peut faire usage de petites cases de bois accolées au mur d'un petit appartement spécial. Il faut alors deux cases par couple de pigeons.

L'engraissement des adultes se fait de la même façon, mais dans des cases fermées, semblables aux épinettes à poules ou dans des paniers d'osier, longs, plats et à couvercle bas. On gave les pigeons soit avec des grains de maïs, soit avec de la bouillie liquide, soit avec des pâtons composés de farine, de grains détrempés dans du lait.

Produits du colombier. Voici ce que doit produire un colombier peuplé de 200 paires de pigeons :

200 paires à 3 pontes produisent 600 paires, dont 50 paires doivent être

conservées pour remplacer les couples réformés. Il reste donc 550 paires pour la vente à l'âge d'un mois, au prix moyen de 1 franc 30 centimes la paire, soit. 715 fr. »

Si nous réformons les vieux à l'âge de 4 ans, nous aurons chaque année 50 paires que nous engraisserons et vendrons au prix de 1 fr. 75 c. la paire, soit.	87	50
500 kilogr. de colombine.	90	»
Total des produits.	892 fr.	50

Dépenses :

Intérêt des frais de construction du colombier, 1,000 fr. à 5 p. 100.	50 fr.
Entretien, réparation, etc.	30
Intérêt de 600 fr. de capital représenté par les pigeons 600 fr. à 5 p. 100.	30
Nourriture de 200 paires à raison de 70 litres par paire.	260
Engraissement de 550 paires de jeunes et de 50 paires de vieux, nourriture consommée, ensemble.	95
Salaire d'une femme chargée de la surveillance et des soins.	250
Frais : paniers, mobilier, transport, commission de vente, etc.	75
	790

Le bénéfice, serait donc d'environ 100 fr. Pour 300 paires de pigeons, il serait de 185 fr.

PIGEONS DE VOLIÈRE.

Ces pigeons sont généralement plus productifs que les pigeons fuyards, surtout les culbutants. De bons pigeons de volière donnent de 7 à 8 couvées par an; mais pour obtenir ce résultat il faut les nourrir abondamment, durant toute l'année. Ils mangent les mêmes graines que les pigeons fuyards; la vesce et le sarrazin les disposent à la ponte. On peut aussi leur donner du chènevis qu'ils aiment beaucoup, mais il faut le faire à des intervalles assez éloignés, et par petites rations. Ils aiment aussi l'oseille et la laitue fraîche, et comme ils recherchent le sel aussi bien que les pigeons fuyards, on place souvent dans le pigeonnier une queue de morue ou un maquereau salé qu'ils se plaisent à becqueter. Cependant, pour éviter l'odeur peu agréable que ces substances exhalent, et dont les murs se pénètrent, il est préférable de répandre sur le plancher, bien nettoyé, du gros sel gris, en gros grains, et en petite quantité, deux fois par semaine, seulement. Le pigeon a besoin de boire beaucoup, et son eau doit toujours être très-propre.

L'incubation dure quinze jours, et il arrive souvent que les pigeons de volière font une nouvelle ponte quand les petits commencent seulement à prendre leurs plumes; les parents suffisent très-bien aux soins de leur couvée et de leurs petits qui sont bons à manger au bout de 4 à 5 semaines, c'est-à-dire quand ils sortent du nid. Les parents qui ont à soigner deux couvées à la fois ont besoin d'être nourris fort abondamment. Ils sont d'autant plus précieux que leur fécondité peut durer pendant 8 à 10 ans.

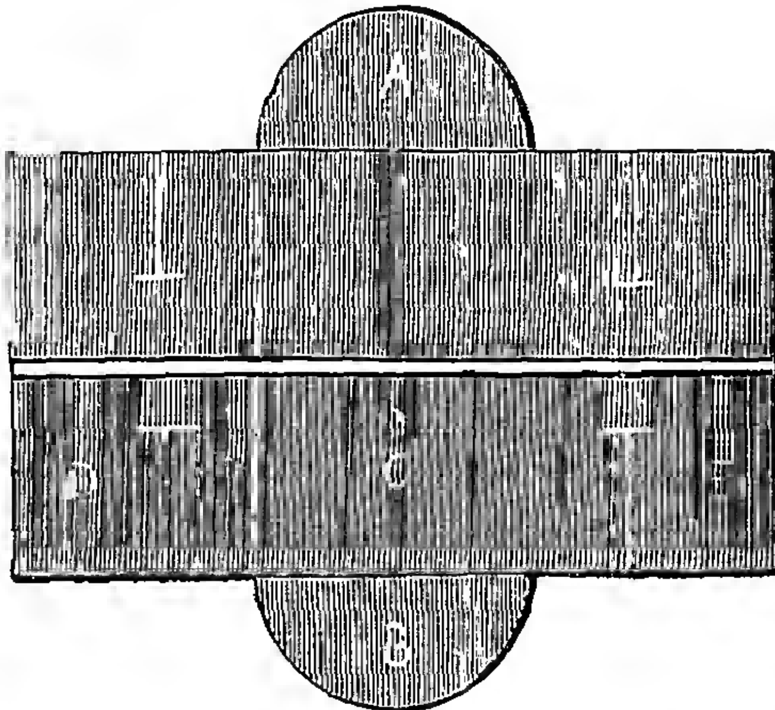
Le mâle et la femelle se partagent les soins de la couvée, sur laquelle la femelle reste durant toute la nuit et le matin, jusque vers midi. Alors elle sort du nid; et, pendant qu'elle boit, qu'elle mange et qu'elle prend un peu ses ébats, elle est remplacée par le mâle. C'est vers l'âge de 9 mois que les femelles commencent à pondre; et s'il arrive que la couvée qui doit former le couple, se compose de deux mâles ou de deux femelles, ce dont on s'aperçoit facilement parce que les pigeons troublent le colombier, et que les femelles ne donnent que des œufs clairs, on tue les pigeons qui n'ont pas trouvé à s'accoupler.

L'élevage en volière offre de très-grands avantages, en ce sens que les pigeons donnent d'abondants produits; les bonnes races pondent jusqu'à 7 et même 8 fois par an et conservent leur fécondité jusqu'à 8 ou 10 ans. D'ailleurs, les pigeons de volière respectent les récoltes, ce qui est à considérer; s'ils n'ont pas encore complétement remplacé les bisets, c'est uniquement parce qu'ils coûtent cher d'entretien et réclament des soins en raison directe de leur état avancé de domesticité.

Leur demeure doit être nettoyée plus souvent que le colombier, puisqu'ils n'en sortent presque pas; il faut pourvoir à tous leurs besoins; renouveler leur eau chaque jour, leur distribuer des graines choisies; préparer soi-même le berceau de leurs petits, car, la plupart du temps, ils ont perdu l'instinct de la nidification et laissent tomber leurs œufs sur le sol. Leur réclusion les rendant, bien plus que les bisets, sujets aux maladies, les soins de propreté et d'hygiène doivent être observés plus ponctuellement à leur égard; il leur faut du sable fin, dans lequel ils aiment à se trémousser, un baquet peu profond où ils puissent se rafraîchir sans risquer de se noyer. La vesce, les pois, les lentillons forment le fond de leur nourriture; on y joint des menus grains et du sarrasin; le blé les dévoie et retarde la ponte, à moins qu'on y mêle du chenevis et de l'alpiste.

Différentes sortes de volières. Le pigeonnier le plus simple se compose d'une petite pièce à fenêtre donnant sur la basse-cour ou sur une pelouse. A défaut de pièce ainsi disposée, on peut construire la volière avec des planches, le long d'un mur, à 2 ou 3 mètres de hauteur et la recouvrir d'un toit incliné.

Le mieux est de disposer dans la volière un compartiment pour chaque couple. Ce compartiment doit mesurer 0m50 dans tous les sens. La face du devant est grillagée sur les deux tiers de son étendue; l'autre tiers forme un réduit où les pigeons trouvent de l'ombre. La porte, ménagée dans le grillage, mesure 0m15 de haut sur 0m10 de large et se ferme en relevant le marche-pied, retenu par un loquet. On peut encore la fermer au moyen d'une trappe en grillage, dont les côtés glissent dans des rainures à droite et à gauche. Dans le fond de la volière, se place à terre une mangeoire; près de la porte, la baignoire; au milieu un perchoir, faisant face au grillage; enfin, de chaque côté, sur une console, à 0m30 du sol de la volière, un nid.



Plan du pigeonnier Da'amer.

Nous mettons deux nids, parce qu'il arrive qu'une femelle ait besoin de pondre avant l'éducation complète de la précédente couvée; un second nid n'est donc pas de trop.

Le sol de la cage sera garni d'une bonne couche de sable sec, sur lequel on jettera, de temps en temps, une poignée de plâtre en poudre; ce plâtre est aussi utile que le sel pour les volatiles.

Quelques volières sont enveloppées d'un grillage pourvu en son milieu d'une tablette circulaire intérieure et extérieure montée sur tasseau. Cette tablette permet de donner la liberté aux volatiles sans entrer dans la volière. La partie intérieure est immobile; la partie extérieure est mobile et se ferme

à volonté, étant montée sur charnière.

Pigeonnier Delamer ou *système anglais*. Chaque couple possède trois compartiments, dont un en face de la planchette ou marchepied et les deux autres à chaque extrémité. C'est dans ces deux derniers que l'on établit les nids où la femelle vient pondre 15 ou 20 jours après la naissance de sa précédente couvée.

Ainsi que le montrent nos figures, chaque pigeonnier peut contenir quatre couples, dont deux superposés de chaque côté. Il est bon que les planches formant la pente du toit s'étendent aux deux bouts et sur les côtés, de manière à les dépasser et bien garantir la cage de la pluie et du soleil. D'un autre côté, on peut établir les promenoirs sur toute la longueur des côtés.

Les nids, composés tout simplement d'une écuelle en bois, sont recouverts d'une planchette en pente qui isole la femelle, ou bien on les enferme dans une boîte qui met la couveuse encore mieux à l'abri de tout dérangement.

Appareillement. On s'attachera avec le plus grand soin à posséder des mâles et des femelles en nombre égal; car il suffit d'un seul mâle non appareillé pour jeter le trouble dans tout un pigeonnier.

Pour appareiller ensemble un mâle et une femelle, on les enferme ensemble dans un compartiment et on ne leur ouvre que lorsqu'ils ont des œufs.

Cage pour isoler les pigeons. Lorsqu'on élève des espèces délicates qui ne sauraient reproduire en hiver, on sépare les mâles des femelles. Pour cela on place devant l'entrée du pigeonnier une cage dont la porte se ferme en tirant du dedans sur une ficelle. On a ménagé sur le dessus de cette cage une ou deux ouvertures carrées par où les pigeons se glissent pour entrer, mais par lesquelles ils ne peuvent plus ressortir. Enfin, sur le côté, on a pratiqué une porte tournante que l'oiseau fait tourner en passant par-dessous, quand il vient du dehors et qui le garde ensuite prisonnier.



Abreuvoir en terre pour pigeons.

Nids. « Dans les pigeonniers, dit Mme Adanson, il faut séparer les nids, en sorte que chaque couple ne soit point tourmenté par son voisin. Si les nids sont faits dans l'épaisseur, ils se trouvent séparés naturellement; mais dans un autre cas, voici comment on les construit :

« On scelle dans le mur, à la distance de 6 pieds l'un de l'autre, des bouts de membrure qui ressortent de 128 cent.; on place dessus deux perches équar-

ries sur 38 cent. d'épaisseur en tous sens, l'une à 57 cent. du mur, l'autre à 65 cent. de la première; on les assujettit ainsi à demeure et solidement; c'est sur ces deux perches qu'on range les nids d'osier, à une distance de 66 cent. au moins les uns des autres; on les recouvre chacun séparément d'une espèce de couvercle d'un pied d'élévation et n'ayant d'ouverture que sur le devant. Ces couvercles sont peu dispendieux; on les fait faire chez soi, avec des débris de caisses ou de vieilles planches légères, dont on ne manque guère à la campagne. Par ce moyen, chaque couple vit tranquille et amène sa couvée à bien, ce qui arrive rarement quand il n'existe aucune séparation entre eux; car cet oiseau, symbole de la douceur et de la fidélité, n'est rien moins que doux et fidèle; on en a vu tuer à coups de bec répétés avec une persévérance féroce les petits de leurs voisins. C'est pour remédier à cet inconvénient, qui rendait nul le produit du pigeonnier, que j'ai imaginé ces couvercles; depuis ce temps, les petits s'élèvent très-bien deux par deux et le produit surpasse celui sur lequel on statue ordinairement.

« Le nombre des nids se calcule sur deux par paire de pigeons; c'est donc 24 sur 12. L'espèce dite *volière* est extrêmement productive...

« Vous ne ferez point placer deux rangs de nids les uns sur les autres, parce que les ordures du rang supérieur incommoderaient ceux du dessous et que ces animaux aiment la propreté; pour l'entretenir, vous ferez balayer, nettoyer les perches et le dessus des couvercles une fois par semaine, mais avec la plus grande précaution et la plus grande douceur.

« On doit s'abstenir de toucher et d'approcher des nids où il n'y a encore que des œufs. Il faut aussi répandre un peu de paille tout autour de la chambre, autant pour préserver les jeunes pigeons de la goutte (ce qui leur arrive quand ils demeurent sur le carreau nu) que pour les empêcher de se blesser s'ils tombent par accident. »

Les paniers d'osier ont cependant leurs défauts. D'abord, la vermine s'y loge facilement; ensuite les petits en tombent souvent, et si l'on n'a pas le soin de les remettre aussitôt dans leur nid, les autres ne tardent pas à les massacrer.

On reproche aux cases en planches, dans lesquelles on met un plateau de plâtre, de s'imbiber de la partie humide de la fiente dont l'odeur peut occasionner des maladies aux oiseaux. Il est bien préférable d'y placer des terrines de terre cuite, très-poreuses pour absorber l'humidité. Ces terrines coûtent plus cher que celles qui sont en plâtre; mais comme il est facile de les nettoyer à grande eau, ce qui les fait durer plus longtemps, on a encore de l'économie à les employer.

Chaque fois que l'on enlève les pigeonneaux, il faut avoir soin de renouveler la paille, en la brisant toujours pour que les œufs ne puissent glisser entre les brins; on dégarnit aussi les nids trop pleins.

Nids en pots. Ces nids ressemblent à ces pots que l'on place contre les murailles pour recevoir les moineaux; ils n'ont pas les inconvénients des paniers, parce que la vermine ne peut les envahir et parce que les petits n'en peuvent sortir facilement. Ces nids facilitent l'incubation et dispensent de placer des rayons en bois; il faut les mettre dans l'endroit le moins clair de la volière.

« Le boulin, dit M. La Perre de Roo, est un plateau creux ayant 20 à 25 cent. de diamètre, sur 5 cent. de hauteur. Il est essentiel qu'il soit bien assis et bien d'aplomb, afin qu'il ne bascule pas sous le poids des pigeons quand ils se posent sur son bord.

« Il est bon de semer une poignée de sable fin mélangé de pyrèthre au fond des boulins, car le pigeon pond souvent ses œufs à nu dans le nid de béton et la couche de sable l'empêche de les écraser; en même temps, la poudre de pyrèthre éloigne la vermine qui attaque souvent les pigeonneaux. »

Perchoirs. Ce sont des bâtons arrondis, de 4 à 5 cent. de diamètre, posés dans des tasseaux scellés aux murs. On les dispose de façon que les oiseaux qui perchent en haut, ne puissent salir de leur fiente ceux qui occupent les perchoirs inférieurs. C'est avec raison que M. La Perre de Roo conseille de poser les perchoirs tous à la même hauteur et de ne pas les disposer en échelle « car les pigeons, comme, du reste

tous les volatiles, ont la rage de vouloir toujours monter au plus haut échelon, et il en résulte des rixes sans fin. »

PIGEONS MESSAGERS.

La Bible nous montre une colombe apportant à Noé un rameau symbolique d'olivier, ce qui dénote que, dès la plus haute antiquité l'homme connaissait l'attachement du pigeon pour son colombier.

Presque tous les anciens historiens mentionnent l'usage que l'on faisait de ces messagers aériens, dans les pays orientaux : Perse, Egypte, Chypre, Candie.

Les Romains finirent par leur accorder leur estime et par les employer. Selon Pline, pendant le siége de Modène, Decimus Simius Brutus envoyait au camp des consuls des lettres qu'il attachait aux pattes des pigeons.

Dans des temps plus modernes, nous voyons les pigeons rendre de grands services à des villes assiégées :

En 1572, Harlem assiégée par les Espagnols, tenait correspondance avec le prince d'Orange par le moyen de pigeons voyageurs.

Trois ans plus tard, la ville de Leyde assiégée par les Espagnols ne dut son salut qu'à des messagers de la même espèce. En effet, la malheureuse ville réduite à la plus affreuse famine, allait se rendre, lorsque des pigeons viennent lui annoncer que le prince d'Orange marche à son secours. Les habitants résolurent donc de souffrir encore de la famine et leur ville fut sauvée. Le prince d'Orange, reconnaissant, ordonna que les pigeons qui avaient ainsi relevé le courage des habitants, fussent nourris aux frais du Trésor public et qu'on les embaumât, après leur mort, pour les conserver à l'hôtel de ville.

De nos jours, on emploie encore les pigeons en Orient. Chez nous, ils ont fait la fortune de la maison Rotschild. M. de Rotschild, après Waterloo, ayant informé sa maison de Londres de l'issue de cette bataille, il se trouva que cette maison sut la défaite de l'empereur, trois jours avant que le gouvernement anglais en eut connaissance ; alors elle fit à la bourse des achats sur une vaste échelle et à bas prix et revendit ensuite des prix fabuleux lorsqu'arriva la hausse.

Sous la Restauration et sous Louis-Philippe, les agioteurs n'eurent plus d'autre moyen de correspondre de capitale à capitale.

En 1849, les Vénitiens assiégés par les Autrichiens, firent un usage régulier de pigeons voyageurs pour communiquer avec le dehors.

Enfin les immenses services rendus à la population de Paris pendant le siége de 1870-71 ont rendu à ces messagers l'importance que les télégraphes leur avaient enlevée.

Races de pigeons messagers. On préfère les races dites fuyard ou biset ; mais le cavalier, le nonnain, le coquillé fournissent un vol soutenu et sont fidèles au colombier aussi bien que le biset.

Les Belges, nos maîtres sous ce rapport, comme sous beaucoup d'autres, ont perfectionné plusieurs espèces qui se répandent aujourd'hui chez nous, grâce aux publications de M. La Perre de Roo. Voici, d'après cet écrivain, dont les travaux viennent d'être récompensés par une grande médaille d'or que lui a accordé la société d'acclimatation de Paris, quelles sont les principales espèces de ces pigeons.

Pigeon messager belge. « Le pigeon messager belge est incontestablement le résultat d'une infinité de croisements qu'il serait extrêmement difficile de définir avec exactitude. Il nous fournit trois groupes de variétés, que je désignerai sous la dénomination de *race liégeoise*, *race anversoise* et de *race mixte*. Les deux dernières tendent à se confondre au point de s'identifier et ne forment plus guère qu'une seule et même espèce.

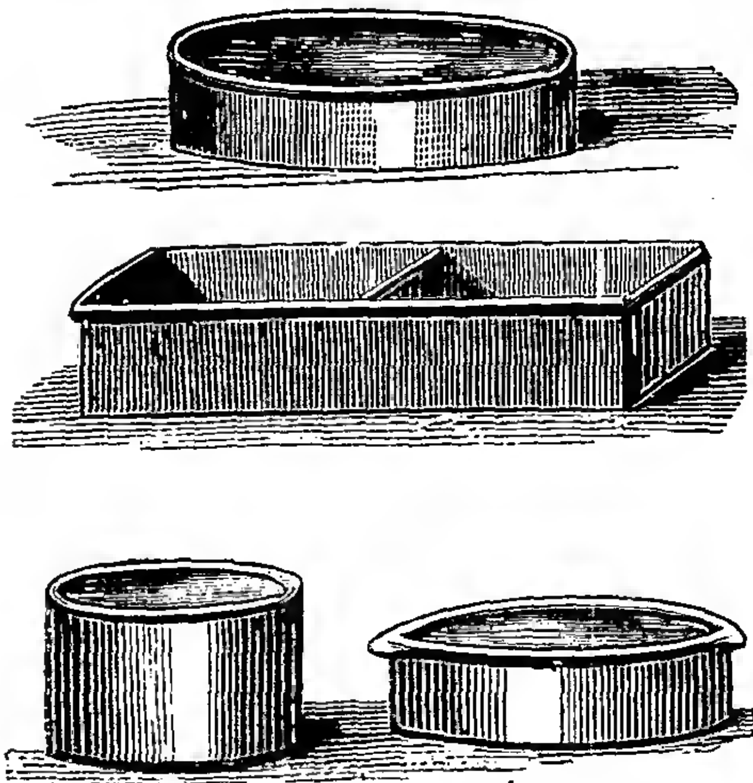
« Le pigeon liégeois se distingue des autres types par ses formes mignonnes, par les plumes retrempées qui, en guise de jabot, ornent sa poitrine et lui donnent un cachet coquet et distingué. Il a le bec petit et très-court, orné à sa base de caroncules blanches peu développées. Ses yeux vifs et saillants sont encadrés d'un petit filet charnu blanc et ils brillent comme des rubis. Sa tête est convexe comme dans tous les pigeons voyageurs belges, qui ont rarement la tête déprimée des pigeons carriers anglais. Il a le cou court et amplement garni de petites plumes longues et étroites à reflets métalliques.

Ses ailes sont fort longues et ressortent par leur extrémité sur une queue étroite et resserrée, composée de douze pennes rectrices superposées de façon à ne laisser à la queue que la longueur d'une seule penne.

Voyageur liégois. « Le pigeon liégeois jouit, en Belgique, d'une réputation justement méritée et, sous le rapport de l'élégance et des qualités instinctives, il n'a absolument rien à envier aux autres variétés.

Voyageurs anversois. L'*anversois*, beaucoup plus gros que le liégeois, diffère encore de celui-ci par son bec plus long, plus fort et plus tuberculeux. L'anversois résiste mieux que les autres à la fatigue des plus longs voyages.

Cravaté. Il se distingue par un bec



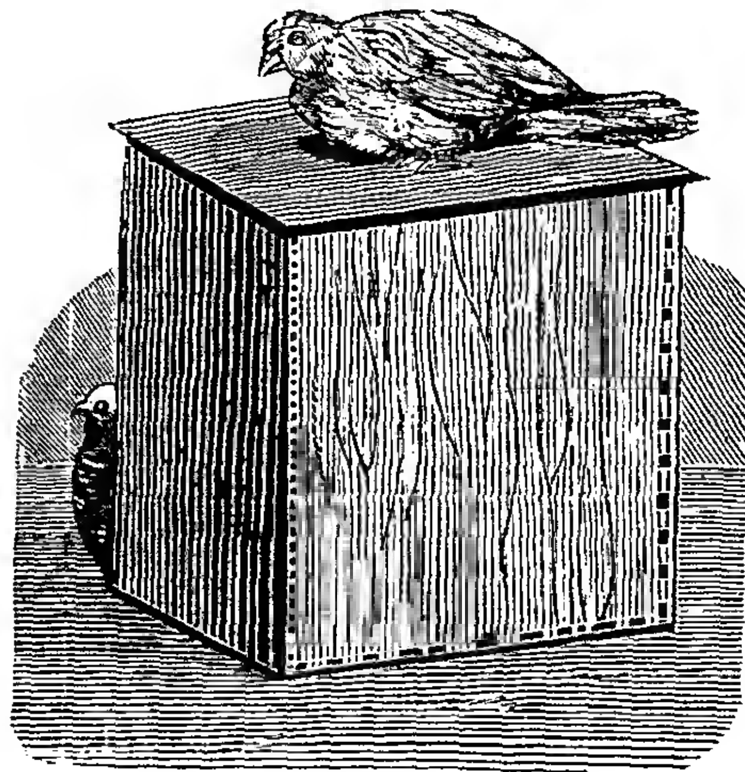
Diverses sortes d'abreuvoir pour pigeons.

extrêmement court et petit et par de petites plumes redressées et frisées en jabot sur sa poitrine. Son vol est direct et soutenu.

Pigeon volant ou *Hirondelle.* Il doit ces noms à la rapidité de son vol et à la hauteur incommensurable à laquelle il s'élève dans les airs. Ses formes sont sveltes et sa taille petite. Son bec est recouvert, à la base de deux membranes blanches peu prononcées. Ses yeux sont blancs ou bleuâtres et entourés d'un mince filet charnu. Le plumage est blanc ou jaune uni.

Les meilleurs nids sont ceux en bâton, écrit M. La Perre de Roo ; il en faut deux dans chaque case ; on peut employer aussi des nids en terre cuite *non vernissés*.

Carrier anglais et carrier persan. Le *carrier anglais* est d'origine orientale et ressemble beaucoup au *messager persan.* Ce dernier a, dit M. La Perre de Roo, le bec long et fort, un peu crochu à l'extrémité lorsqu'il se fait vieux, ses caroncules nasales sont très-tuberculeuses et extrêmement développées dans les sujets de race; un large ruban de chair encadre ses yeux dont l'iris est rouge comme le feu; sa tête, qui est généralement déprimée, se détache d'un cou mince et long; ses ailes ont une grande envergure et il a ses épaules prononcées comme dans les vautours.



Boîte pour couvrir les nids.

Il est depuis des siècles employé régulièrement par le gouvernement persan au transport des dépêches officielles d'une extrémité de l'empire à l'autre. Les carriers ont produit quelques métis en France et en Belgique.

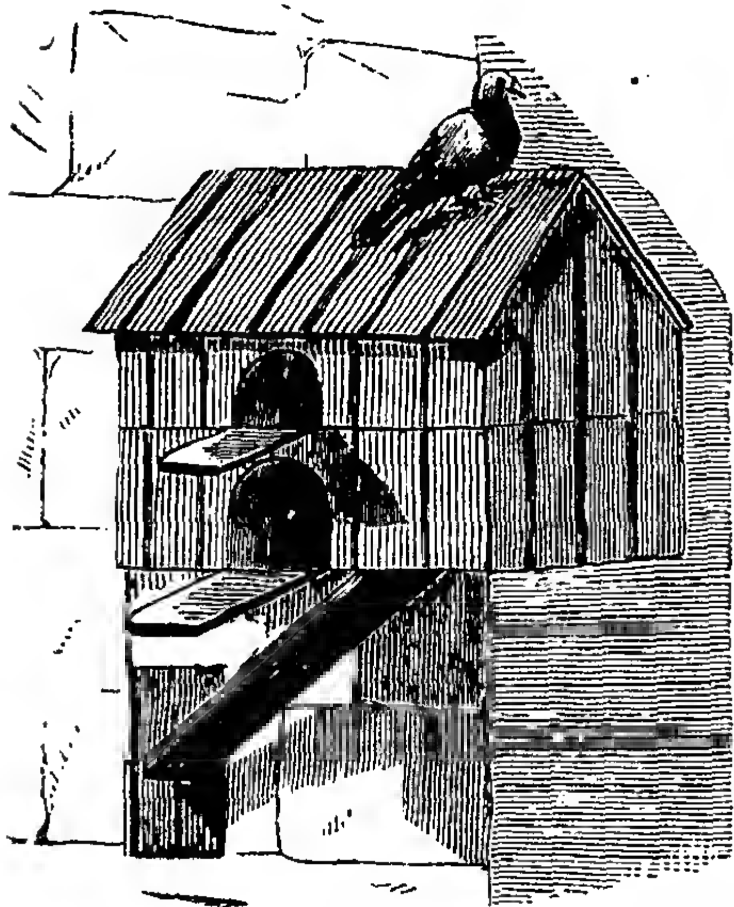
Liégeois court bec. Tous les anciens types belges cherchent à se confondre. Cependant, on distingue encore le *court bec*, qui est aujourd'hui de plus petite taille qu'autrefois.

Petit merle belge. C'est une espèce de cravaté que l'on rencontre encore à Liége et à Verviers; ce pigeon n'est plus de race pure.

Élevage des messagers. Les messa-

gers peuvent être élevés dans une volière ordinaire; cependant, il est bon que cette volière soit précédée d'une cage et d'un happeau dont nous parlerons.

Cage et happeau. « Le portail, qui s'adapte à l'extérieur du colombier est une grande cage en treillage ou en fil d'archal, servant à régler l'entrée et la sortie des pigeons, où ils peuvent jouir, en tout temps et à toute heure, des douces influences de l'air et des rayons du soleil, quand ils sont retenus en captivité. Le dessus devrait être couvert d'une feuille de zinc, afin d'empêcher la pluie de convertir la fiente en boue, qui s'attache ensuite aux pattes et aux plumes des pigeons et les recouvre d'une croûte de malpropreté.



Cage. Système anglais.

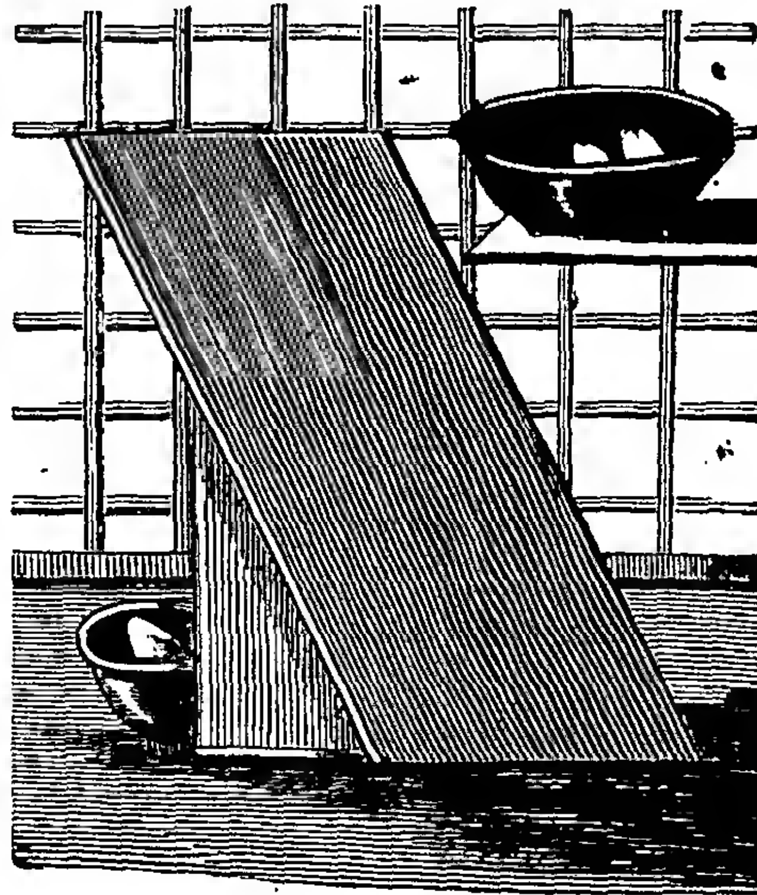
« Le happeau, est un appareil aussi simple qu'ingénieux qui consiste en une rangée de fils d'archal mobiles, enfilés à une tringle, lesquels se soulèvent à la moindre pression du pigeon, lorsqu'il essaie de pénétrer au pigeonnier, retombent aussitôt derrière lui, dans des encoches entaillées dans une planchette servant d'arrêt, et le retiennent prisonnier dans la cage, jusqu'à ce que son propriétaire vienne lui rendre la liberté.

« On ne se sert de cet appareil que lorsqu'on fait voyager les pigeons, afin de les empêcher, à leur retour de voyage, de sortir de nouveau du colombier avant qu'ils aient été dépouillés des dépêches dont ils sont porteurs. Il est indispensable, cependant, de les habituer dès leur jeunesse à soulever les fils d'archal mobiles qui barrent l'entrée de la cage.

« Les amateurs trouveront un modèle irréprochable de cage et de happeau au jardin d'acclimatation. »

(La Perre de Roo.)

Expédition. Les plus grandes expéditions ne peuvent guère dépasser 500 kil. à parcourir. Le pigeon possède une vitesse de 60 à 65 kil. à l'heure, y compris le temps de se reposer et de manger.



Nid en écuelle sous abri incliné.

M. La Perre de Roo conseille de ne point lâcher des pigeons à de grandes distances, sans les avoir d'abord préparés par des courses moindres, sur le trajet à parcourir, en commençant, le premier jour par un trajet de 10 kil.; le lendemain par un voyage de 25 ou 30, et en augmentant graduellement la distance à parcourir entre le point de départ et celui de l'arrivée, qui est le colombier. Il faut, autant que possible,

choisir un mâle adulte qui ait une femelle et des petits. On l'enferme dans un panier couvert, et on le transporte n'importe par quelle voie au point où on veut le lâcher.

La dépêche à envoyer est écrite à l'encre grasse sur un petit morceau de papier fin et gommé; si elle est longue, il est préférable de la photographier en réduction. Le lâcher doit avoir lieu le matin ou le tantôt, mais jamais le soir. Avec un instinct d'orientation encore mal expliqué, le pigeon prend d'un trait la direction de son colombier ; il ne redoute que les masses d'eau et les montagnes.

Manière d'attacher les dépêches : « Pour mettre les dépêches à l'abri de l'humidité, et *pour éviter que le messager ailé* ne les perde en voyage, on les glisse dans un tuyau de plume d'oie qu'on coud à une plume caudale du pigeon, à l'aide d'un fil de soie ciré, en ayant soin de ne pas lier les barbules de la plume de l'oiseau, afin de ne pas faire de solution de continuité dans la largeur de la queue.

« Pendant la saison de la mue, les personnes chargées de l'expédition des dépêches doivent avoir soin de les attacher à une *nouvelle* plume, qui est facile à distinguer d'une plume qui doit bientôt tomber et que le pigeon pourrait perdre en route. La première est plus fraîche et plus chaude de ton que les vieilles plumes, qui, ordinairement, pâlissent à l'époque de la mue, sont plus ternes et plus fanées. Ces explications, du reste, sont inutiles aux personnes qui ont l'habitude de manier les pigeons, et le gouvernement aurait tort d'en employer d'autres. »

(La Perre de Roo.)

Ennemis et maladies des pigeons. Le vautour et le milan sont les plus implacables ennemis des pigeons. Nous empruntons à M. Champion la description d'un appareil dont les Chinois font usage pour soustraire à ces redoutables pirates de l'air les immenses troupes de pigeons qui peuplent leurs immenses colombiers :

« Lorsqu'on se promène aux environs de Pékin, dit-il, on est souvent surpris d'entendre des sifflements de plusieurs espèces, assez prolongés et qui semblent venir d'une grande hauteur. On ne découvre cependant en l'air que des pigeons volant par bandes serrées, et qui se promènent sans se douter de l'étonnement qu'éprouve le voyageur. On est tenté de croire à des animaux doués d'un chant très-violent et inconnu dans cette classe d'oiseaux. Voici en quelques mots l'explication de ce fait : On rencontre à Pékin un très-grand nombre de vautours et d'autres oiseaux de proie qui font une guerre acharnée aux pigeons. Pour éviter leur destruction, les Chinois ont inventé des espèces de sifflets de formes différentes, fabriqués avec de petites courges ou avec de petits morceaux d'écorce de bambou superposés, dans lesquels on ménage des ouvertures destinées à produire de longs sifflements lorsque le vent vient à s'y engouffrer. Ces sifflets rendent plusieurs sons à la fois; ils sont excessivement légers, pèsent à peine quelques grammes, et sont munis d'une petite lame de bois percée d'un trou. C'est au moyen de cette lame qu'on attache ces instruments aux plumes de la queue des pigeons, le plus près possible de la partie où elle s'insère dans le corps de l'animal au moyen de petits fils résistants. Cette opération se fait spécialement sur le pigeon qui, dans les vols, se trouve généralement à la tête de la bande. La rapidité de leur vol force l'air à frapper vivement le sifflet, qui rend alors les sons prolongés dont j'ai parlé. Les oiseaux de proie, effrayés de ce bruit qui leur est inconnu et qui est assez violent pour qu'on l'entende à distance, laissent passer tranquillement les pigeons, qui, par conséquent, grâce à cette invention, sont à l'abri de tout danger. Ces petits instruments sont couverts d'un vernis très-solide qui empêche l'humidité et la pluie de les altérer. Il paraît qu'on les emploie dans plusieurs autres parties de l'empire. »

Les autres ennemis des pigeons sont les rats et les bêtes puantes que l'on ne peut éviter qu'au moyen de murs bien joints.

Contre les insectes : *acarus nécator*, poux, puces, etc., on recommande une grande propreté et de fréquents nettoyages, après lesquels on badigeonne les nids et les ustensiles avec une décoction de fruits secs de coloquinte.

Apoplexie ou *coup de sang.* L'oiseau

tombe tout à coup; il perd le sang par le bec et meurt en peu d'instants si on n'apporte un remède à son mal. Il faut, aussitôt après la première chute, le saigner en lui coupant un ou deux ongles et lui plonger la patte dans l'eau tiède.

Avalure. C'est une maladie de vieillesse; les animaux qui en sont attaqués sont complétement inféconds. Elle se manifeste par un déplacement sensible des organes sexuels. Elle est quelquefois causée avant la vieillesse chez la femelle, par le passage d'un œuf qui dessèche l'oviducte et produit une hernie.

Chancre. C'est une maladie considérée comme incurable et qui siége dans le gosier des volatiles. Comme elle est contagieuse, les propriétaires tuent impitoyablement les sujets qui en sont atteints. Voici une recette qui a eu, dit-on, quelque succès :

Prenez : sel d'oseille, cumin, huile d'aspic, essence de cochléaria par quantités égales; mêlez bien le tout, et, à l'aide des barbes d'une plume, humectez de ce mélange le gosier du malade, en faisant bien attention qu'il ne doit pas en couler une goutte dans son estomac, autrement le remède pourrait l'empoisonner.

Diarrhée. Si elle provient d'un régime relâchant ou excitant, faire passer les oiseaux peu à peu au régime inverse. Si elle est causée, au moment des semailles, par l'ingestion de grains germés, renfermer les pigeons et leur donner du chènevis et du pain trempé dans du vin. Si elle est causée par la présence de vers intestinaux, donner des biscuits vermifuges à l'absinthe; faire dans le colombier des fumigations aromatiques en y brûlant, tandis qu'il est désert, de l'encens, des bois de genièvre, etc.; aérer, ventiler et blanchir le colombier.

Ladrerie. C'est une maladie qui n'est pas sans analogie avec le lait répandu des mammifères. Les sujets qui en sont atteints sont ceux qui, ayant perdu leurs petits, n'ont pu se débarrasser de la pâtée qu'ils avaient préparée dans leur estomac. Le moyen de les guérir serait de leur donner d'autres petits à peu près de l'âge des morts.

A défaut de ce remède, on tiendra l'oiseau à une demi-diète, mais avec des aliments toniques et on lui donnera de temps en temps un peu de vin chaud et sucré.

S'il se formait des abcès sous les ailes, il faudrait en opérer la ponction et laver la plaie avec de l'alcool camphré.

Mue. La mue est pour le pigeon tenu dans une étroite captivité une maladie souvent aussi cruelle que la dentition l'est pour les quadrupèdes. Elle cause quelquefois la mort du pauvre volatile, qui ne peut se défaire de trois ou quatre grandes plumes de l'aile. On peut prévenir cette crise fatale de la maladie en arrachant ces plumes avec soin, en prenant garde de les rompre ou de déchirer les parties adhérentes par un mouvement trop brusque ou trop fort. Pendant tout le temps de la mue, on ajoutera quelques vieux clous à l'eau de la boisson; on y mettra aussi un peu de sel. La nourriture se composera de graines stimulantes, lentilles, vesces, lupin, cumin, fenugrec, anis, fenouil, chenevis.

LÉGISLATION. Il n'y a que les possesseurs de propriétés rurales qui aient le droit d'élever et d'entretenir des pigeons bisets. Les conditions et les formes de ce droit sont déterminées par des réglements particuliers que font les préfets de chaque département, après avoir consulté le conseil général et les chambres d'agriculture. Le conseil municipal désigne chaque année, dans l'intérêt des récoltes, les époques où les pigeons doivent être renfermés; les maires publient cette délibération, et, à partir du jour fixé pour la fermeture des colombiers, chacun a le droit de tuer les pigeons qui s'abattent sur son terrain. Un propriétaire qui enfreindrait le réglement municipal sur la fermeture des colombiers serait passible d'une amende de 1 franc à 5 francs.

Lorsque les colombiers peuvent être ouverts et les pigeons mis en liberté, il n'est permis à qui que ce soit de tuer des pigeons et de se les approprier sans se rendre coupable de soustraction frauduleuse. Mais celui dont les récoltes ont été endommagées par les pigeons, a le droit de demander une indemnité au propriétaire du colombier.

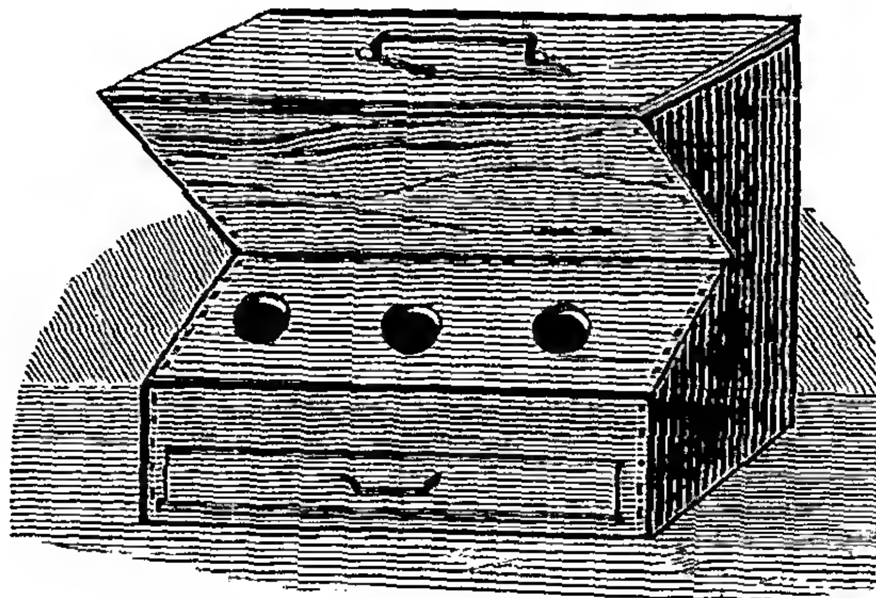
Cuisine. Le pigeon constitue une excellente nourriture lorsqu'il est jeune; sa chair, tendre, succulente, délicate,

savoureuse et surtout d'une digestion facile, convient aux personnes affaiblies qui ont besoin de se restaurer.

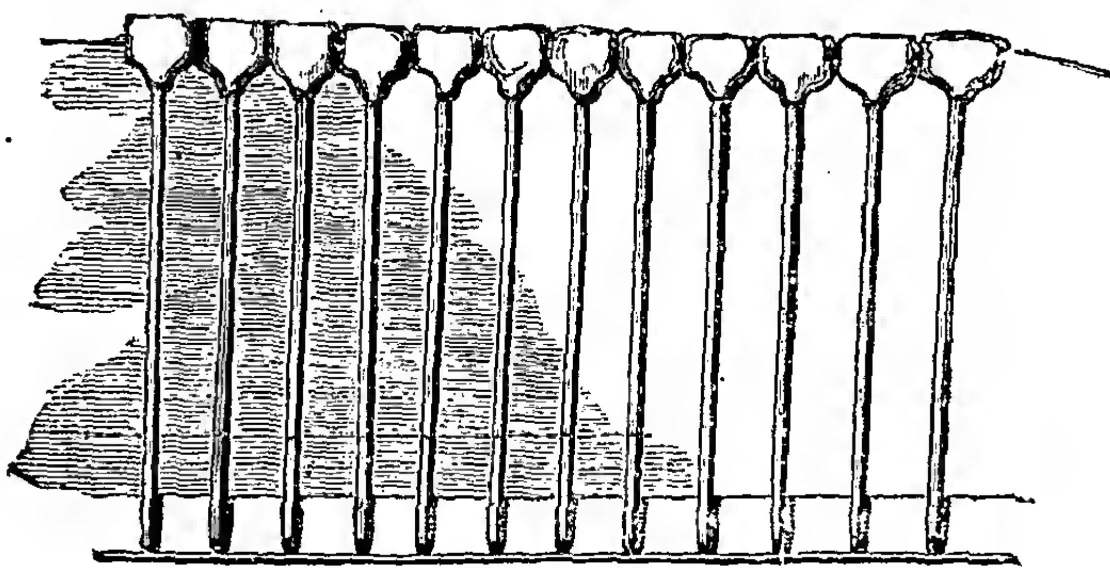
On trouve des pigeons dans toutes les parties du monde, et partout, ou à peu près, on en mange durant presque toute l'année; mais c'est surtout au printemps, quand les petits pois ont fait leur apparition, que ces oiseaux sont dans toute leur qualité. D'ailleurs, un cuisinier habile peut leur faire subir une foule de préparations ingénieuses. Tantôt il les accommode à la braise, à la Dauphine, à la Hollandaise, à la Goben, tantôt à la Stanislas, à la royale, à la poêle, au beurre, au gratin, aux navets, en surtout, au jambon, etc.; on les glace, on les pique, on les marine, on les souffle; on les met même à l'eau-de-vie ou à l'esprit de vin. On les fait aussi cuire à la broche, enveloppés de feuilles de vigne.

Le maréchal Mouchy prétendait que la chair du pigeon possède des vertus consolatrices. Lorsque ce seigneur venait de perdre quelqu'un de ses amis, il ordonnait à son cuisinier de lui servir à dîner des pigeons rôtis : « J'ai remarqué, disait-il, qu'après avoir mangé deux pigeons, je me lève de table beaucoup moins chagrin. »

« Les plus gros, les plus succulents et les plus savoureux des pigeons de volière sont ceux de la Romagne, dits communément pigeons romains. Il constituent un rôti de haute distinction. Quand on découpe ces gros pères, il en découle presque autant de jus que d'un gigot de mouton. Malheureusement, leur espèce ne se maintient pas



Boîte à graines pour pigeons



Cliquettes-Happeau.

en France, au delà de trois ou quatre générations; après ce terme, elle s'abâtardit et se décrépite.

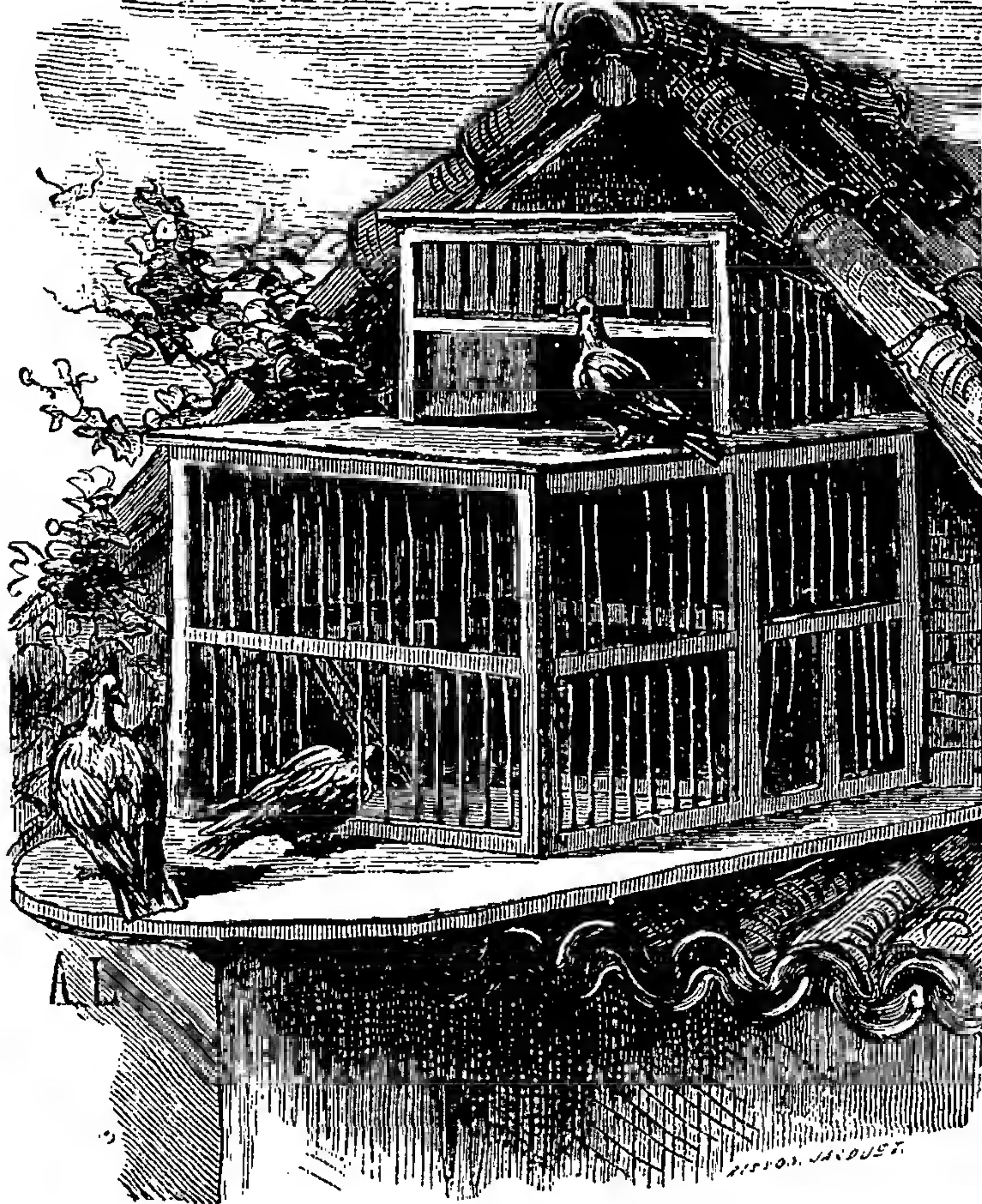
« Etudes utiles à faire au Jardin d'acclimatation. »

(Le baron BRISSE.)

Les pigeons qu'on emploie le plus habituellement pour la cuisine sont les pigeons de volière. Leur chair est plus blanche et plus tendre que celle des bisets ou pigeons fuyards. Pour tuer les pigeons, on ne les saigne pas, on les étouffe. Pour les découper, on les divise en deux dans le sens de la longueur.

Pigeons rôtis (*Rôt*). Après qu'ils ont été plumés, vidés et flambés, on les trousse et on les couvre d'une barde de lard, sous laquelle on a mis une feuille de vigne, si la saison permet de s'en procurer; puis on les met à la broche. Il suffit d'une demi-heure pour les cuire à point, et on les sert sur leur jus.

Pigeons en compote (*Entrée*). Avant tout, il faut brider les pigeons au moyen d'une aiguille destinée à cet usage et d'une ficelle qu'on passe dans le croupion, puis alternativement aux jointures des ailes et des cuisses, pour la faire ressortir ensuite au croupion, de manière qu'en tirant en même temps les deux bouts de la ficelle, on exerce sur les membres du pigeon une pression qui le force à s'arrondir. Les pigeons étant ainsi bridés, on les met



Entrée de la volière des pigeons voyageurs.

dans une casserole avec un morceau de beurre frais et du petit salé coupé en dés. Dès qu'ils ont pris couleur, on les retire pour préparer un roux peu coloré qu'on mouille avec du jus ou du bouillon. On remet ensuite les pigeons dans la casserole avec un bouquet garni et un oignon piqué d'un clou de girofle. Quand ils sont à moitié cuits, on y ajoute une certaine quantité de petits oignons d'égale grosseur, passés auparavant au beurre de couleur blonde. Comme garniture, on y peut joindre quelques ris de veau, des champignons et des fonds d'artichauts. La cuisson de cette compote demande trois quarts d'heure ou une heure ; elle doit être dégraissée soigneusement avant d'être servie. Aux pigeons préparés et cuits de cette manière, on peut remplacer les petits oignons, soit par des petits pois fraîchement écossés, soit par des racines bien tendres, telles que carottes ou navets, qu'on façonne avec un couteau d'office, ou plutôt avec un emporte-pièce. Ces légumes doivent d'abord être blanchis et ajoutés avec une petite pincée de sucre aux pigeons quand ceux-ci sont à moitié cuits.

Pigeons à la crapaudine (*Entrée*). On commence par les trousser, les pattes en dedans ; puis, quand on les a flambés, on les fend dans le dos depuis le cou jusqu'au croupion ; on les aplatit sans trop briser les os et on les assaisonne de sel et de poivre. On les met ensuite dans une casserole, avec un morceau de beurre, une feuille de laurier et quelques oignons coupés en tranches. Quand ils sont à moitié cuits, on les retire pour délayer deux jaunes d'œuf avec le beurre fondu qui est resté dans la casserole. On trempe ensuite les pigeons dans ce mélange de manière à les en bien imbiber ; on les pane avec de la mie de pain mêlée à deux ou trois échalottes et à du persil finement haché, et on les fait griller sur un feu doux pour les servir avec une sauce à l'échalotte. Il faut tenir cette sauce un peu claire, et y ajouter si on veut du jus de citron.

Pigeons en papillotes (*Entrée*). La préparation et la cuisson des pigeons en papillottes est exactement semblable à la préparation et à la cuisson des pigeons à la crapaudine. Il faut cependant faire cuire un peu plus complétement. Quand les pigeons sont égouttés, on les laisse un peu refroidir et on les divise en deux dans le sens de la longueur. Alors on taille, comme pour des côtelettes de veau, autant de feuilles de papier qu'on a de moitié de pigeons. On graisse extérieurement ces feuilles de papier taillées, et à l'intérieur, on les garnit de bardes de lard ou de farce à papillottes ; et, sur la farce on couche le dernier pigeon qu'on enveloppe en plissant soigneusement le papier tout autour. On met ces papillottes sur le gril, d'abord du côté plissé, et on ne les retourne que quand elles ont pris couleur. Le feu doit être très-doux et la cuisson durer à peu près vingt minutes.

Pigeons à la Sierra-Morena. « Qui de nos jours songe à manger des pigeonneaux *au soleil* ou à la *Sierra-Morena?* Ils sont cependant bien agréables, préparés ainsi! Dire en semaine sainte leur accommodement à la *Sierra-Morena* serait trop exposer son prochain à pécher; nous le réservons pour les jours de Pâques. En attendant, voici *le soleil*, il n'est pas sans éclat, à la condition, toutefois, d'une pâte à frire peu épaisse.

« *Pigeonneaux au soleil.* Les pigeonneaux ayant été convenablement préparés et laissés dans leur entier, les blanchir à l'eau bouillante, puis les cuire avec du vin blanc, bouquet de persil, ciboule, gousse d'ail, girofle, sel, gros poivre et un peu de beurre; la cuisson achevée, les égoutter; les laisser refroidir, puis les tremper dans une pâte et les frire de belle couleur.

« La pâte se fait de farine, d'un peu d'huile et de sel fin en y versant peu à peu du vin blanc jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse ; alors elle file en la versant. »

(Le baron BRISSE.)

Les pigeons à la cuiller. « Flamber et parer les pigeonneaux; mettre dans une casserole un bon morceau de beurre, le jus d'un citron, du sel et du poivre, et faire raidir les pigeons dans cet assaisonnement. Les couvrir ensuite de bardes de lard, les mouiller de bouillon et les laisser cuire.

« Pour les servir, les dresser sur un plat en les séparant avec des écrevisses, et les masquer d'une sauce italienne augmentée du jus de cuisson. «

(Le baron BRISSE.)

Pigeons à la Sainte-Menehould. Pour

les accommoder ainsi, il faut les poêler entiers, c'est-à-dire les brider et les faire cuire dans une casserole, avec des bardes de lard, des carottes, des oignons, un bouquet garni et deux cuillerées de consommé ou de bouillon. Quand les pigeons sont cuits, on les laisse refroidir; ensuite on les trempe dans des œufs battus comme pour une omelette; on les pane avec de la mie de pain, et on les fait frire en leur faisant prendre une belle couleur dorée. Prêts ainsi, on les sert sur une rémoulade.

Pigeons en chartreuse. On les accommode exactement comme les perdrix en chartreuse.

Pigeons aux petits pois (Entrée). Dans une casserole, on fait revenir un pigeon avec du petit lard coupé en dés et 30 gr. de beurre. Quand le pigeon a pris couleur, on le retire ainsi que le lard; on fait un roux avec le beurre et de la farine; on mouille avec un demi-verre de bouillon ou d'eau; on remet le lard; on ajoute un demi-litre ou un litre de pois, un bouquet de persil, 5 ou 6 oignons blancs; aux trois quarts de la cuisson des pois, on remet le pigeon et on achève la cuisson.

Pignon doux (*Econ. dom.*). Les fruits du pin à pignons, connus sous le nom de *pignons doux*, sont des cônes dont on sépare les amandes, qui ont la saveur de la noisette. Avant de les livrer à la consommation, il faut les faire sécher au soleil; le seul moyen de les empêcher de rancir et de les conserver pendant quelque temps, c'est de les enfermer dans des flacons hermétiquement fermés, et de les tenir dans un local bien sec.

Pilaf (*Cuis.*). « Un des plats les plus appréciés au dîner donné au corps diplomatique par S. E. l'ambassadeur de Turquie a été le Pilaf de volaille orientale. La préparation de ce mets nous ayant été demandée nous l'avons réclamée du chef de la Maison d'Or. — Ainsi qu'on le sait, il a préparé ce splendide repas, qui a fait événement dans le monde culinaire.

« Découpez un poulet, faites le cuire au beurre avec quelques oignons hachés, thym et laurier. Lorsque votre poulet sera revenu d'une belle couleur blonde ainsi que vos oignons, mettez une demi-livre de beau riz Caroline ou autre. Après l'avoir bien lavé, faites passer encore le tout ensemble sur un feu doux, afin que le riz gonfle, il se nourrit du suc de la volaille. Assaisonnez, sel, poivre, muscade, une pincée de poivre de Cayenne.

« Coupez quelques tomates fraîches bien égrenées, en petits dés et ajoutez à votre poulet.

« Mouillez votre pilaf avec de bon consommé blanc jusqu'à ce qu'il couvre votre volaille. Faites cuire à four modéré pendant vingt minutes. A ce point votre pilaf sera consistant. Ajoutez un morceau de bon beurre, une cuillerée de blanc de veau, retirez les membres de votre volaille; dressez le riz dessous et le poulet dessus. »

(Extrait du *Figaro*).

Pilau (*Cuis. turque*). Prenez une mesure de riz, lavez-la soigneusement à l'eau tiède, ajoutez trois mesures de bon bouillon, puis mettez le tout dans un vase hermétiquement fermé, sur un feu ardent. Quand l'ébullition commence, vous délayez un peu de safran du gâtinais avec du bouillon et vous le versez dans votre riz. Alors vous laissez bouillir jusqu'à ce que le riz crève, que la pâte se durcisse et prenne de la consistance. Puis vous dépotez et vous servez. C'est ce mets qui s'appelle *Pilau*.

Les Turcs mangent le pilau au maigre. Au lieu de bouillon ils y mettent trois parties d'eau qu'ils salent. Quand le riz est cuit et crevé, on y fait des trous dans lequel on introduit de bon beurre frais ou du beurre roussi dans la poële, le beurre pénètre et sert d'assaisonnement. Ils dégraissent et servent.

Le pilau est très-nourrissant. L'addition du safran le rend apéritif.

Pilules (*Phar.*). Médicaments d'une consistance de pâte ferme, que l'on divise en petites masses sphériques afin d'en rendre l'ingestion plus facile.

On désigne sous le nom de *granules* de très-petites pilules dont le poids n'excède pas 5 centigrammes et qui contiennent des substances très-énergiques, ordinairement à la dose de 1 milligramme.

Voici d'après le *Formulaire magistral* quelles sont les pilules les plus employées :

Pilules d'aconit (Biett). Extrait alcoolique d'aconit, 2 gr.; poudre de gui-

mauve, quantité suffisante; 48 pilules, 1 à 2, matin et soir dans la syphilis.

Pilules d'Anderson (*écossaises*). Aloès, 20 gr.; essence d'anis, 1 gr.; gomme gutte, 20 gr.; sirop simple, quantité suffisante; pour faire des pilules de 0,2 (*Codex*). Purgatif. — *Dose :* de 1 à 4.

Pilules ante-cibum. Aloès, 10 gr.; extrait de quinquina, 5 gr.; cannelle, 2 gr.; sirop d'absinthe, quantité suffisante; mêlez et divisez en 100 pilules de 0,20 (*Codex*).

Pilules de Becquerel (contre la goutte). Sulfate de quinine, 1 gr. 50; extrait de digitale, 0 gr. 20; semences de colchique, 0 gr. 50; pour 10 pilules, en prendre de 1 à 3 par jour.

Pilules de cynoglosse. — Elles contiennent le 1/8 de leur poids d'extrait d'opium (*Codex*). — *Dose :* 1 à 2 le soir.

Pilules Dupuytren. — Antisyphilitique. Extrait de gaïac, 9 gr.; extrait d'opium, 8 décig. sublimé corrosif, 6 décig.; pour 60 pilules, chacune contient 1 centigramme de sublimé. — *Dose :* de 1 à 3 par jour.

Pilules ferrugineuses de Blaud (*au proto-carbonate de fer*). — Préparation très-efficace. — *Dose :* de 1 à 10.

Pilules de Franck (*grains de santé*). — Purgatif aloétique. — *Dose :* 1 à 12 dans une cuillerée de potage.

Pilules d'iodure de mercure de Biett. Proto-iodure de mercure, 1 gr.; thridace, 4 gr.; pour faire 100 pilules. — *Dose :* de 1 à 5, contre les syphilides.

Pilules d'iodure de potassium (*Dorvault*). — Iodure de potassium, 5 décig.; guimauve pulvérisée, 5 décigr.; sirop, quantité suffisante; pour 100 pilules à dragéifier.

Pilules de Méglin. — Antispasmodique. — *Dose :* de 1 à 2 et plus par jour.

Pilules de Belloste. — Chaque pilule contient 0,05 de mercure, 0,05 d'aloès, et 0,017 de scammonée (*Codex*), 1 à 2 par jour.



Boulin ou nid de pigeons.

Pilules de mercure soluble de Hahnemann. — Mercure soluble d'Hahnemann, 1 gr.; thridace, 3 gr.; pour 40 pilules, 1 matin et soir, dans la syphilis primitive, la blennorrhagie.

Pilules mercurielles de Sédillot. — Onguent mercuriel, 3 gr.; savon médicinal, 2 gr.; réglisse pulvérisée, 1 gr.; faites des pilules de 0,2, chacune contient 0,05 de mercure, 1 matin et soir.

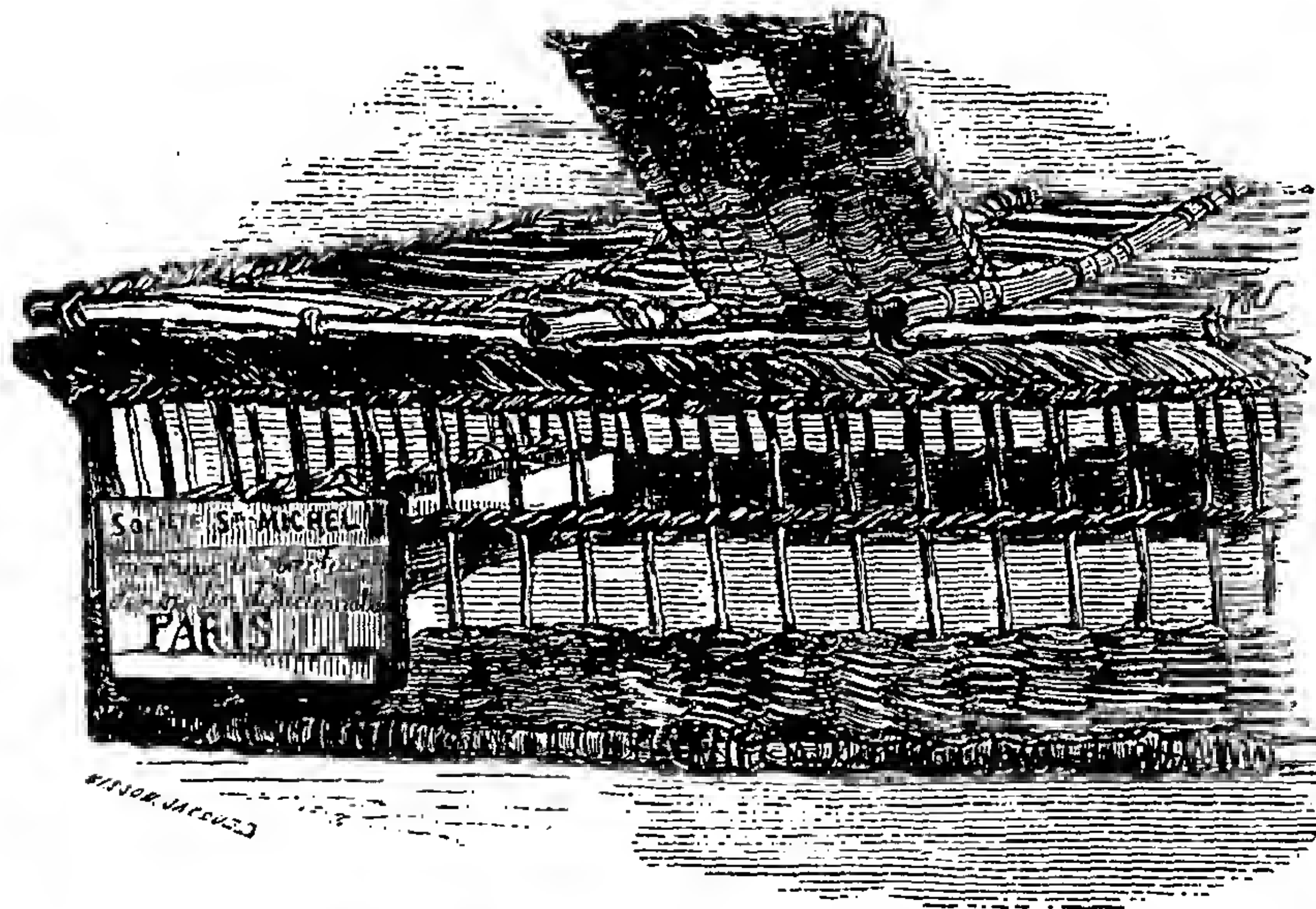
Pilules de Plummer. — Soufre doré d'antimoine, calomel, de chaque, 3 gr.; résine de gaïac, 2 gr.; sirop de gomme, quantité suffisante; faites des pilules de 0,1. — *Dose :* de 1 à 2, dans le traitement des maladies chroniques de la peau.

Piment (*Hort.*). Les peuples méridionaux font un très-grand usage pour leur cuisine, du *piment* ou *poivre long.* On le cultive dans tous les jardins potagers du midi de la France; en dehors de la région des oliviers, il n'est presque pas usité. Sous le climat de Paris, le piment se sème sur couche chaude en février, le plant se repique en mai, au pied d'un mur, en plein midi. Ce n'est que très-tard que se forme le fruit qui ne mûrit qu'en automne. La graine de piment se sème aussi à l'air libre, mais seulement au commencement de mai, mais il arrive souvent que la plante semée aussi tardivement ne peut pas mûrir son fruit avant la fin de la belle saison. Le résultat de cette culture est donc bien plus certain quand elle est commencée sur couche pour être terminée en pleine terre à l'air libre. Afin de conserver les fruits après la récolte, on en forme de longs chapelets que l'on attache le long des murs, à l'exposition du midi.

Le piment offre plusieurs variétés qui, dans le midi, portent le nom de *poivrons*. Ce sont : le *piment commun*, appelé aussi *poivre d'Inde* ou de *Guinée*, dont les fruits longs sont d'un rouge vif; le *poivre rond*, qui a son fruit également rouge; le *poivre d'Espagne* et le *poivre tomate*, tous deux à fruits jaunes; enfin, le *poivre enragé* des Antilles, ainsi appelé à cause de la saveur poivrée brûlante de son fruit. Ce dernier est de serre chaude sous le climat de Paris.

Comme assaisonnement, on se sert des fruits de tous les piments en guise de poivre.

Le piment est âcre et irritant, on l'emploie surtout comme condiment; les estomacs facilement irritables ou malades, les personnes échauffées et d'un tempérament nerveux doivent s'abstenir d'en mettre dans leurs aliments.



Panier pour le transport des pigeons voyageurs.

Le piment contient une farine féculante, de l'huile âcre, un principe colorant joint à une matière cireuse, du citrate de potasse, de l'azote, du phosphate de potasse, une matière gommeuse et une matière animalisée.

Le piment compte plusieurs espèces ou variétés : le *long*, le *corail*, le *jaune*, le *gros*, le *cerise*.

Beurre de piment. Après avoir réduit le piment en poudre très-fine, on le mêle à un morceau de beurre, on pétrit le tout. Ce beurre sert à assaisonner des sandwichs.

Pimprenelle (*Hort.*). Cette plante est tellement rustique, qu'elle croît à l'état

sauvage dans les terrains les plus ingrats, et que la grande culture l'utilise avec quelques autres telles que le sainfoin et le ray-grass, pour former, sur les pentes les plus arides, de maigres pâturages destinés particulièrement aux bêtes à laine. C'est un moyen d'utiliser les terrains caillouteux et semés de rochers et sur lesquels on ne pourrait établir aucune culture.

Les vaches et les chevaux qui refusent la pimprenelle quand elle a été fanée, la mangent volontiers lorsqu'elle est fraîche. Les bêtes à laine sont les seuls animaux domestiques qui la consomment avec avidité à l'état sec, quand elle a été cultivée seule.

Dans les jardins on plante des touffes de primprenelle en bordure autour des carrés du potager; ses usages se bornent à concourir, comme *fourniture*, à relever la saveur de certaines salades. La pimprenelle se multiplie de semis ou par la division de ses touffes au printemps. Elle réussit partout, sans aucun soin particulier de culture. Les lapins aiment beaucoup cette plante qui leur parfume la chair. Aussi ceux qui se livrent à l'élevage de ces animaux feraient-ils bien de mêler toujours de la pimprenelle à leur nourriture.

La *pimprenelle du Canada* est deux fois plus grande et plus pourvue de feuilles que la pimprenelle commune. Elle en a, du reste, toutes les qualités, et mérite de lui être préférée.

— (*Cuis.*). La pimprenelle s'emploie dans les assaisonnements, et très-souvent dans la salade. C'est une plante vivace, aromatique, rafraîchissante, tonique et qui active la digestion. La pimprenelle offre deux variétés : la *grande* et la *petite*.

Pin (*Hort.*). Le pin se distingue du sapin, par la disposition de ses feuilles et la forme de ses cônes. C'est le plus précieux de tous les conifères. Au lieu d'être épars sur la tige, les cônes du pin sont toujours terminaux. Quant aux feuilles, elles sont réunies à leur base dans une gaîne cylindrique, très-courte, et au nombre de 2, 3, 4 ou 5 suivant l'espèce de l'arbre. Les feuilles du sapin sont, au contraire, solitaires, tandis que celles du mélèze sont rassemblées sur un tubercule de l'écorce, et par houppes.

Le *pin Sylvestre*, ou *pin de Riga*, le *pin de Russie* et le *pin de Genève*, tous à deux feuilles, sont d'un produit du plus haut intérêt. Ils fournissent de la résine et du goudron en très-grande abondance, seulement dans les pays du Midi et lorsque les terres où ils se trouvent leur permettent d'atteindre de grandes dimensions.

A moins que le pin Sylvestre ne croisse sur des plateaux élevés, c'est l'exposition du Nord qui lui convient le mieux. Il se plaît surtout dans les plaines arides, sur les rochers de granit. De grandes plantations ont été faites dans les plaines stériles de la Champagne; et, depuis 30 ans environ, ces plaines fournissent du bois de chauffage aux habitants du pays, et sont d'un très-bon rapport. Généralement, c'est en futaie par la méthode appelée *éclaircie*, qu'on exploite le pin, et jamais on ne l'exploite en taillis, parce qu'il faudrait avoir recours au repeuplement artificiel pour remplacer les arbres abattus, et que ce serait un moyen beaucoup trop coûteux.

Le *pin maritime* est moins élevé que le pin sylvestre. Ses feuilles sont du plus beau vert, et atteignent une longueur de 0^m18 à 0^m20. Ce n'est guère que sur les bords de la mer Méditerranée qu'il ne souffre pas du froid. Cependant il se plaît assez dans les terrains au sud de Paris. Cet arbre croît de 0^m70 par an; et, dès qu'il a atteint l'âge de 7 ans, on éclaircit les semis pour en obtenir un produit. Ces éclaircies servent à faire des fagots, des échalas, pour les vignes; lorsque le pin maritime arrive à 9 ou 10 ans, on obtient toujours de ses éclaircies, du charbon de très-bonne qualité. Ce n'est que lorsque l'arbre a 20 ans qu'il commence à produire de la résine dont l'exploitation, quand elle est bien gouvernée, peut durer pendant quarante ans.

Quoique le *pin pignon* appartienne à des régions plus méridionales encore que le pin maritime, il supporte bien les hivers à Paris. Il ne s'élève jamais à une hauteur de plus de 20 mètres. Son bois, qui est tors, sert à la mâture. L'éducation de cet arbre, dans une pépinière, demande les plus grands soins : on le sème, sous châssis, dans des terres de bruyère.

Le *pin de Corse* appelé aussi *pin laricio*,

est originaire de ce département. Cependant, il se plaît très-bien dans le Nord. Il tient le milieu entre le pin maritime et le pin sylvestre. Sa végétation est très-rapide, et son bois ne peut pas être employé à la mâture, parce qu'il est d'une texture moins serrée, et exposé à la pourriture. Le pin laricio n'en est pas moins un arbre précieux pour les charpentes de grandes dimensions. Il se reproduit par la greffe herbacée sur le pin sylvestre.

Parmi les pins à deux feuilles, on compte encore le *pin des Pyrénées*, le *pin rouge* et le *pin mugho*. Mais ces sortes de pins n'ont rien de particulier.

Le *pin austral*, le *pin de marais* et le *pin de l'Amérique du Nord* sont des pins à trois feuilles.

Le *pin blanc*, le *pin du Nord*, le *pin strobus*, sont tous des pins à cinq feuilles. Leur bois est plus léger que celui du pin sylvestre et fort estimé pour la mâture. L'écorce de cette sorte de pin est lisse, et son port pyramidal.

Les pins contribuent beaucoup à l'ornement des jardins, et offrent des tons de verdure qui varient depuis le vert le plus tendre jusqu'au vert le plus foncé. Il faut transplanter les pins avec les plus grandes précautions, et de préférence au printemps, surtout quand le temps est à la pluie ou à l'humidité.

Pincées DE SEL ET DE POIVRE (*Cuis.*). « On emploie à tout instant, en cuisine, les termes de *pincée*, de *prise* de sel et de poivre, pour spécifier des quantités déterminées et qu'il est important de fixer d'une façon positive, si l'on veut opérer avec certitude.

« La balance est sans doute le meilleur moyen d'apprécier juste les quantités; il est nécessaire souvent d'y avoir recours; mais, au moment de l'activité du travail, son emploi devient à peu près impraticable. Chacun devra donc se rendre compte préalablement de la capacité de ses doigts en pesant ce qu'ils peuvent contenir. On saura ainsi qu'en prenant une prise de poivre ou une pincée de sel, on se trouve prendre tels poids de sel ou de poivre. J'ai adopté comme mesure de la prise, 2 *grammes*. Quand j'aurai à employer, dans l'énoncé des recettes, ces mots *prise* et *pincée*, on aura ainsi la mesure exacte de ce qu'ils expriment comme quantité. » (GOUFFÉ.)

Pincement ou CASSURE (*Hort.*). Si on veut faire, pour obtenir de bons résultats, l'opération du pincement sur les arbres fruitiers, il faut écraser fortement, entre le pouce et l'index, une des pousses, ou plusieurs, quand elles sont encore à l'état herbacé. La sève se trouve entravée par le pincement et diminue la vigueur des pousses qui auraient pu s'emporter. Les jardiniers se servent du pincement pour régler la végétation des arbres fruitiers; lorsque les pousses annuelles n'ont pas été retenues assez à temps par le pincement, on est obligé de les *rogner*, en leur coupant avec l'ongle l'extrémité. Cette opération peut se faire encore au moment de la *sève d'août*, sur les poiriers et les pommiers, dont on casse les nouvelles pousses à la moitié ou aux deux tiers de leur hauteur.

Certaines plantes herbacées, comme la *tomate*, la *fève de marais*, etc., etc., peuvent, dans l'intérêt du développement des fruits, subir l'opération du pincement.

Pintade ou PEINTADE. La pintade est de la grosseur d'une poule moyenne et de la forme du dindon. C'est un des plus beaux oiseaux de basse-cour, mais qui se rend très-importun au voisinage à cause du cri perçant qu'il pousse sans cesse. Le plumage de la pintade est magnifique: il est gris, moucheté de noir et de blanc. La ponte ne commence jamais avant les chaleurs; elle est de dix-huit à vingt-cinq œufs. Ordinairement, c'est au pied d'un buisson, loin du logis, dans un endroit écarté, que la pintade aime à déposer ses œufs; il faut la surveiller, afin de découvrir son nid. On lui enlève ses œufs à mesure qu'elle pond, et, si elle paraît vouloir couver, on les lui rend. S'il n'est pas possible de faire couver la pintade dans un lieu écarté, on donne ses œufs à couver à une poule. L'incubation dure trente jours; les petits sont tellement délicats à leur naissance qu'ils ne peuvent supporter ni le froid ni l'humidité. Il faut les tenir dans un lieu sec et chaud et ne pas les faire sortir quand le temps est mauvais. On les nourrit, dans les premiers jours, avec une pâtée faite d'œufs durs mêlés d'œufs de fourmis ou même de fourmis

qu'on fait mourir en les mettant au four, dans un sac, après que le pain en est retiré. Plus tard, on mêle à cette pâtée des orties hachées, du son, du petit chènevis, de la recoupe, du moha de Hongrie ou du millet.

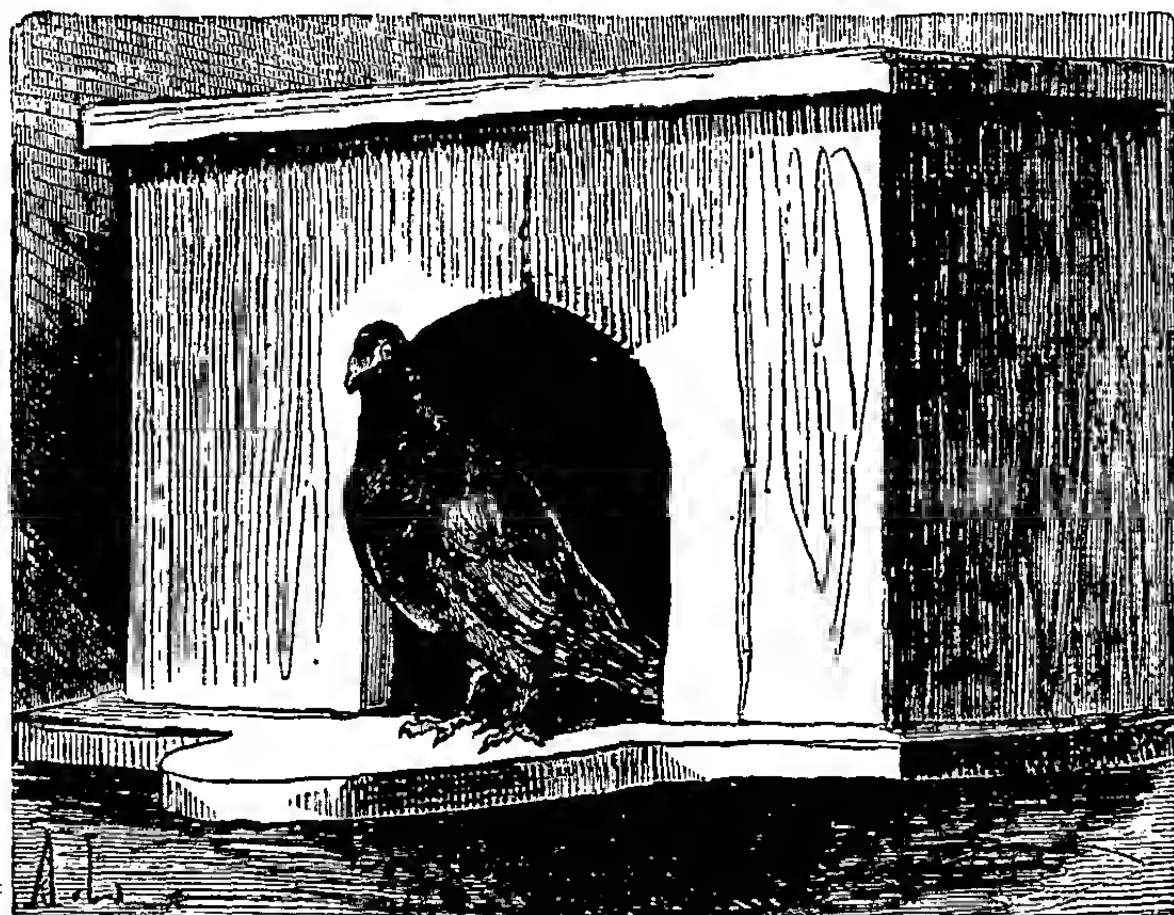
Quand la chaleur permet de faire sortir les jeunes pintades, il faut mettre la mère sous une mue, autrement elle emmènerait sa couvée au loin et l'exposerait à des dangers. Les pintadeaux vivent en troupe comme les dindons; leur nourriture devient la même que celle des autres volailles dès qu'ils sont assez forts pour supporter jour et nuit la température extérieure. Si on

La *pintade à tiare*, de Madagascar, à membranes de la face bleu pâle un peu vert, à cartilage en tiare sur le haut de la tête et à barbillons rouges sous le bec;

La *pintade plumifère*, de l'Afrique occidentale;

La *pintade à joues bleues*, du Sénégal, remarquable par des membranes bleues sur les joues, un casque recourbé en arrière et des excroissances minces autour du bec;

La *pintade mitrée*, de Californie, à casque conique d'un rouge sale, à pendeloques rougeâtres, à bec rouge, à fanon violet et bleuâtre ;



Case de colombier.

les apprivoise dès leur premier âge, leur domesticité deviendra complète, et les femelles prendront facilement l'habitude de pondre et de couver auprès de leur habitation.

Les pintades ne sont pas de nature à prendre la graisse comme les poules et les dindons, mais elles s'entretiennent facilement dans un très-bon état de chair.

Un coq pintade suffit à dix ou douze femelles.

Outre la pintade commune ou pintade grise, originaire de Numidie, et qui n'a été acclimatée chez nous que vers le milieu du XVIe siècle, on connaît :

La *pintade huppée corual*, du Cap, à tête et cou gris-bleu foncé, avec une huppe épaisse en avant et en arrière sur la tête, des barbillons formés par deux replis de la peau et la cire du bec blanche;

La *pintade de Pulchran*, de Mozambique;

La *pintade couronnée*, de l'Afrique méridionale;

La *pintade vulturine*, de l'Afrique orientale;

On s'occupe d'acclimater quelques-uns de ces oiseaux.

— (*Cuis.*). Quand la chair de la pin-



A. Fayard, Editeur

GAILLARDE A GRANDE FLEUR.

Imp. F. Menetrier

tade est tendre, elle constitue un manger délicat et même délicieux ; elle se digère aussi facilement que celle du poulet, à laquelle on peut la comparer. On prétend que la chair des pintades sauvages est encore plus estimable. Après les œufs de la poule, ce sont ceux de la pintade qui sont le plus recherchés.

Les pintades s'accommodent comme le faisan. Les petits de la pintade ou pintadeaux se servent bardés ou piqués, à la broche. Les jeunes pintades peuvent très-bien se manger rôties, et, en daube, on en obtient un plat distingué.

Pintade piquée rôtie. « Habillez une pintade, » dit maître Dubois « bridez-la pour la piquer avec du lard fin sur l'estomac et sur les cuisses; couchez-la sur broche, et faites-la partir à feu modéré en l'arrosant avec du beurre. Elle exige de 40 à 50 minutes de cuisson. Quand elle est cuite, salez-la et débrochez-la sur un plafond pour la découper. Détachez alors les cuisses que vous dressez sur un plat, puis séparez les carcasses des estomacs et découpez ceux-ci en petits filets, en laissant un morceau de poitrine que vous dressez sur les cuisses, en les entourant avec les filets; glacez-les et masquez le fond du plat avec du jus. »

M. Dubois ajoute : « les pintades peuvent être servies piquées et entières. »

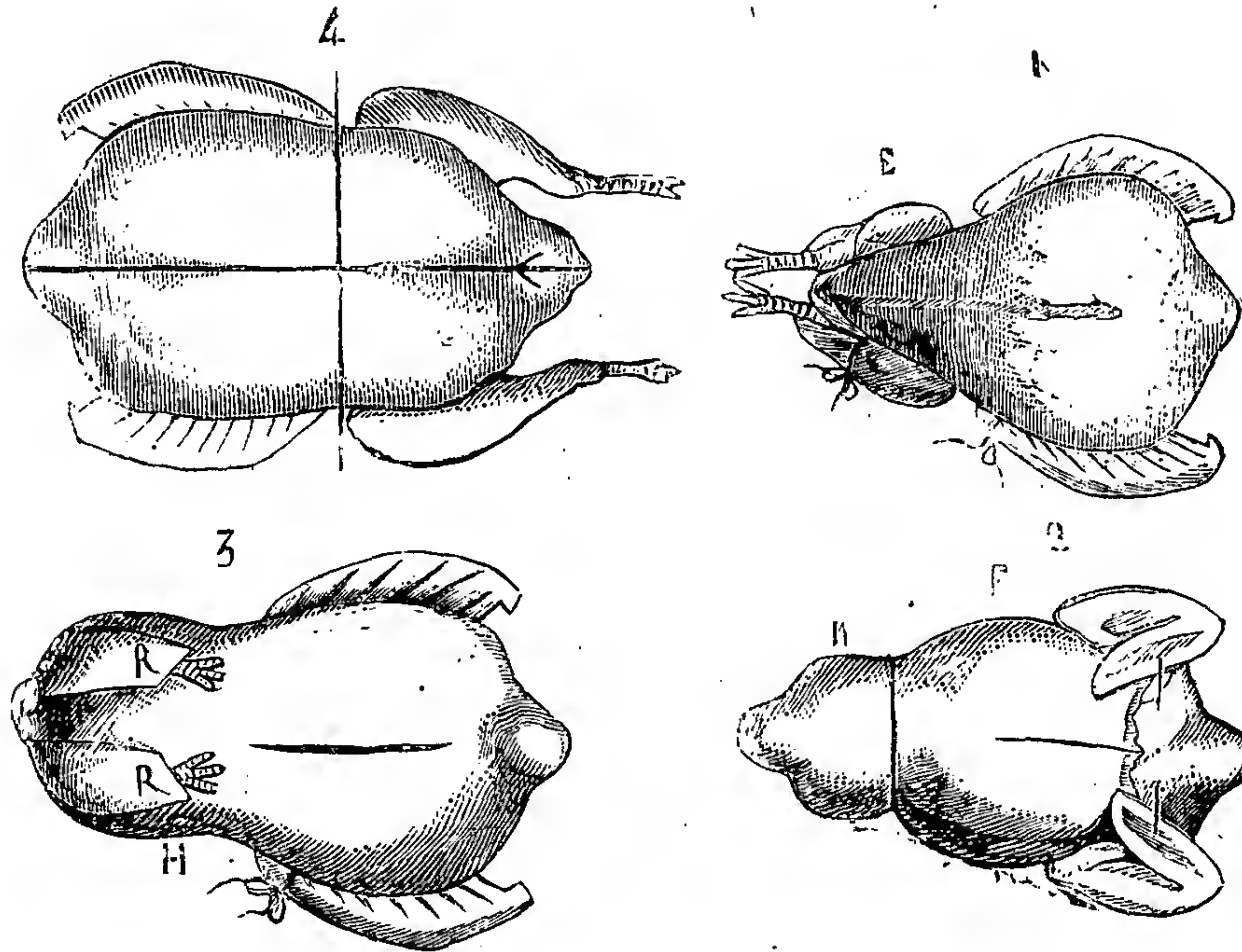
Je suis parfaitement de cet avis.

(Le Baron Brisse).

Pintade béarnaise. « Vous prenez de petits oignons nouveaux et vous les faites cuire à la casserole dans de la crême de bonne qualité. Il faut que le feu ne soit pas trop vif. Lorsque vos oignons sont à peu près cuits, vous ajoutez des jaunes d'œuf, un peu de beurre, sel, poivre, piment. Vous mélangez bien le tout et vous servez autour d'une pintade que vous avez fait cuire à la broche. L'exécution de ce mets demande quelque soin, mais bien préparé il est exquis; je conseille cependant de s'en abstenir aux personnes qui doivent aller dans le monde ! »

Baron Friand de Bonnes-Choses

(*Figaro*).



PIGEON

1. 2. 3. Troussage du pigeon. — 4. Dissection du pigeon.

Pipe (*Conn. us.*). Petit tuyau de terre cuite ou d'autre matière dont un des bouts est recourbé et terminé par une espèce de petit bassin ou de vase nommé *fourneau* et dans lequel on met du tabac en feuilles ou une autre substance qu'on allume pour en aspirer la fumée.

On fait des pipes en diverses matières. Les meilleures sont, dit-on, celles d'ambre jaune et d'écume de mer.

L'usage du tabac et, par conséquent, de la pipe, nous vient des anciens peuples du Mexique, d'où les compagnons de Christophe Colomb nous l'apportèrent.

Culottage des pipes. Dans la liste des brevets d'invention et de perfectionnement pris au mois d'août 1853, on remarque un brevet d'invention pour le *culottage industriel des pipes.*

Sans avoir pris de brevet, chacun peut en culotter. Il suffit, pour cela de fumer pendant plusieurs mois, à très-petites gorgées dans une pipe, en ayant soin de la tenir continuellement enveloppée d'une étoffe de laine. Alors, la *culotte* offre cette belle et vive couleur brun-aurore dans les pipes d'écume de mer, et noir et gris-cendré dans les pipes ordinaires.

Piquer (*Cuis.*). C'est l'action de piquer des lardons dans de la viande. Voici comment on procède. Après avoir taillé du lard en lardons plus ou moins gros, suivant l'usage auquel on le destine, on pare la viande, on la place sur un linge et on la tient dans la main gauche. De la droite on tient la lardoire et on la fait entrer superficiellement dans la viande; on y place le lardon que l'on fait ressortir également par les deux bouts. On pique ainsi tous les lardons par rangées comme le montre notre dessin. Plus les lardons sont rapprochés, plus la piqûre est parfaite. Autant que possible, on pique dans le sens du fil de la viande; mais pour le gibier et les volailles, on est obligé de piquer en travers.

Piquette (*Conn. us.*). On donne le nom de piquette à des boissons fermentées qu'on prépare ou avec du raisin ou avec du marc de raisin, ou bien encore avec des fruits crus ou cuits.

Piquette de raisin. Pour faire cette piquette, qu'on nomme aussi *râpé,* et qui est la meilleure, on met, sans l'écraser, du raisin dans une futaille, à peu près jusqu'à la moitié de sa hauteur. On la remplit d'eau, et bientôt la fermentation s'établit. Quand elle a cessé, on peut faire usage de la boisson qui, pour le goût et pour la force, a une très-grande analogie avec le vin.

On emploie encore un autre procédé pour faire la piquette de raisin : on remplit un tonneau, environ aux deux tiers, de raisins, sans les presser et sans y mettre d'eau. On bouche hermétiquement et on laisse fermenter. Le vin est ordinairement assez clair au bout d'une quinzaine de jours; pendant les huit jours qui suivent, on y ajoute, chaque jour, une quantité d'eau, en rapport avec la capacité du tonneau, et lorsqu'on trouve que la piquette a atteint le degré de force voulue, on commence à la boire, en remettant tous les jours autant d'eau qu'on a retiré de boisson, jusqu'à ce que la piquette n'ait plus que peu de force.

Piquette de marc de raisins. Elle se fait de la même manière que la piquette de raisins, et elle donne une boisson plus forte, surtout quand on se sert de marc de raisin blanc.

Piquette de fruits. Les poires, les pommes, les cormes, donnent une piquette excellente, qui ressemble beaucoup au cidre. On fait aussi de la piquette avec des prunes et des cerises desséchées; mais cette piquette, quoique très-bonne, ne se conserve pas.

Les fruits qu'on emploie crus pour faire de la piquette se mettent en entiers dans un fût qu'on emplit d'eau, et qu'on tient fermé bien soigneusement jusqu'à ce que la boisson fermente et devienne piquante. Quelques jours pour cela suffisent. Si on écrase les fruits, la piquette est plus forte, mais elle se conserve moins. Celle qui est faite de fruits séchés au four est plus forte et se conserve plus longtemps que celle que la piquette de fruits crus.

Comme tous les spiritueux, les piquettes, appelées *râpés,* sont soumises à l'impôt.

Piqûres (*Méd. dom.*). Si une aiguille, une épingle, une pointe de canif ou de ciseaux, une épine, un clou, etc., a piqué votre doigt ou quelqu'autre partie de votre corps, et que la piqûre n'ait altéré aucun organe important, il vous

suffira de laisser saigner un peu, afin d'empêcher le sang de s'extravaser sous la peau. Si, au contraire, le sang ne coule pas, lavez la piqûre avec de l'eau aussi chaude que vous pourrez la supporter, en vous gardant bien de frapper avec un corps dur sur l'endroit piqué, parce qu'alors vous meurtririez la chair et vous pourriez vous exposer à voir se former un abcès ou un panaris. Si l'endroit piqué enfle, appliquez sur la partie souffrante des cataplasmes de mie de pain détrempé de lait chaud; renouvelez souvent, et vous sentirez disparaître la douleur, à mesure que l'enflure diminuera. Si la piqûre avait touché les articulations, il serait bon de voir immédiatement un médecin qui, au moyen d'une simple médication peut-être, pourrait prévenir de graves désordres.

Piqûres des insectes. Les piqûres d'insectes, tels que cousins, moustiques, mouches, etc., sont souvent douloureuses. Dans ce cas, on applique sur la partie malade de l'ammoniaque liquide ou alcali volatil. Les piqûres d'araignées sont non seulement douloureuses, mais elles sont souvent venimeuses. Il faut laver leurs piqûres avec de l'eau salée, ou avec du vinaigre étendu d'eau, et appliquer des compresses de vinaigre pur. La piqûre de l'abeille n'est mauvaise qu'autant qu'elle a laissé son aiguillon. Alors il faut lotionner avec de l'extrait de saturne ou même avec de l'urine. Pour la piqûre du scorpion, on emploie l'alcali volatil, et après l'apaisement de la première douleur, on met des cataplasmes émollients.

Piroski (*Cuisine polonaise*). On mélange 1 kilogr. de fromage à la crème avec 300 gram. de mie de pain, 6 œufs, 30 gr. de sucre, un peu de crême, 125 gr. de raisins de corinthe, de la muscade et du sel; on ajoute autant de farine qu'il en faut pour faire des boules, que l'on aplatit et que l'on fait frire dans du beurre ou dans du saindoux.

Pis (*Boucherie*). On appelle ainsi un morceau de troisième ordre dans le bœuf, la vache et le taureau. Ce morceau se divise en trois portions comprises dans la poitrine et le ventre de l'animal : 1° le *gros bout* qui est la portion comprise entre les jambes de devant; 2° le *milieu de poitrine*, ou première partie du ventre, du côté de la cuisse; 3° le flanchet, qui est aussi du côté de la cuisse et qui forme la seconde partie du ventre.

Pisciculture (*Econ. rurale*). On appelle ainsi l'art d'élever et de multiplier les poissons. Lorsqu'on s'est procuré des œufs des poissons qu'on veut élever, soit par la fécondation artificielle, soit qu'on les fasse venir de quelque établissement piscicole, il faut, avant tout, veiller à leur éclosion, et mettre les jeunes poissons dans un endroit où il soit facile de leur donner la nourriture qui leur convient pendant les premiers jours, et les garantir de la voracité des espèces carnassières. On peut se servir de bassins artificiels pour élever les jeunes poissons, et à mesure qu'ils grandissent, on les transporte dans des pièces ou cours d'eau, suivant ce qui convient le mieux à chaque nature de poisson. On peut espérer un succès assuré quand on peut disposer d'eaux stagnantes et d'eaux courantes.

Pissenlit (*Econ. dom.*). Le pissenlit est une plante vivace, qui vient dans toute espèce de terrain, dans les sols pierreux aussi bien que dans les champs et dans les jardins les mieux cultivés. Les bestiaux aiment beaucoup le pissenlit, mais cette plante nuit aux prairies, en s'étalant sur le sol qui pourrait être mieux occupé. Beaucoup de personnes mangent le pissenlit en salade, ou même cuit, mais il serait bon de ne manger que le cœur. Le pissenlit se récolte au printemps. Celui qu'on trouve dans les champs, dans les prairies est toujours vert. Celui qui vient dans l'obscurité dans les taupinières, par exemple, est blanc, tendre et infiniment meilleur. La médecine domestique emploie les racines et les feuilles de pissenlit comme diurétiques et dépuratives. On s'en sert pour la préparation du bouillon aux herbes, et pour des infusions qu'on fait prendre aux malades atteints de fièvres intermittentes ou de jaunisse. On emploie aussi avec succès pour les obstructions les infusions de pissenlit.

Pistachier (*Hortic.*). Le pistachier appartient à la famille des anacardiacés. Le plus remarquable de l'espèce est le *pistachier franc* (pistacia vera); c'est un grand arbrisseau originaire de Syrie et naturalisé dans toutes les régions qui avoisinent la Méditerranée.

Ses fruits sont connus sous le nom de *pistaches*. Ils sont d'une saveur très-agréable, ont beaucoup d'arome et renferment une amande huileuse. Leur couleur est d'un vert tendre. La médecine se sert de cette amande pour la préparation d'émulsions adoucissantes; on la mange telle qu'on la récolte et on l'emploie dans un grand nombre de compositions gastronomiques. Pour cela, il faut choisir les pistaches bien mûres, nouvellement cueillies, bien pleines et surtout d'un beau vert.

Les pâtissiers et les confiseurs emploient beaucoup de pistaches. On en fait, pour entremets, des crêmes très-apparentes et du meilleur goût. Les officiers font de bonnes glaces à la crême, aux pistaches, et colorent ensuite avec du suc dépuré d'épinards. Les pâtissiers tirent des pistaches le plus grand parti : ils en font entrer dans les massepains, dans les meringues, dans des pâtisseries légères. Ils font même des gâteaux de pistaches. Quant aux confiseurs, ils produisent ce fruit sous mille apparences diverses : pistaches à la fleur d'orange, pistaches en dragées, diablotins aux pistaches, pistaches en olives, pistaches filées à la portugaise; lait de pistaches; enfin, dans le Midi, où ce fruit est très-abondant, on en prépare une sorte de sirop assez semblable à l'orgeat et du goût le plus distingué.

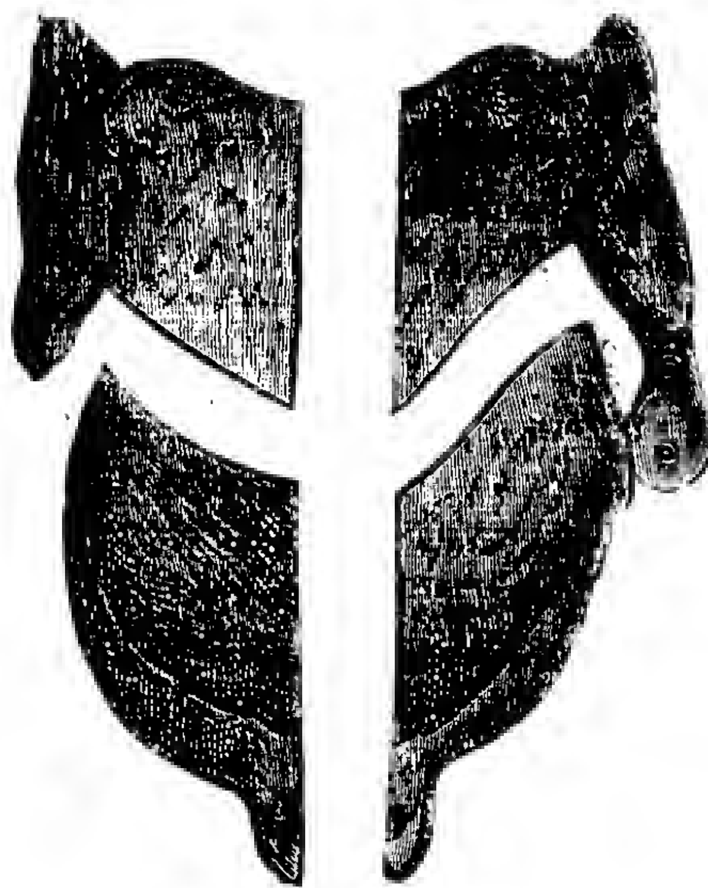
Les pistaches ont une propriété nutritive très-grande, et augmentent les sécrétions séminales et laiteuses. Mais on doit avouer qu'elles sont très-indigestes. Il est donc bon d'en manger modérément, lors même qu'on aurait un bon estomac.

Pituite (*Méd.*). « La pituite est une affection assez commune qu'on néglige à tort, car elle est souvent le commencement de quelque maladie très-grave de l'estomac. Il ne faut cesser le traitement purgatif que quelque temps après la disparition complète de tout malaise. Les pastilles de Vichy sont utiles, comme calmant, quand les matières rendues sont *aigres*. »

(Dr DEHAUT.)

Pivoine (*Hortic.*). On multiplie cette belle plante de deux façons différentes : 1° en semant ses graines au printemps; 2° en divisant ses tubercules à l'automne. Il faut au moins 5 ans pour que les plants venus de semis produisent des fleurs. Tous les terrains, excepté ceux qui sont aquatiques, conviennent à la pivoine. Il faut, pour obtenir de belles fleurs, la changer souvent de place, ou renouveler la terre autour de ses racines.

Il y a un très-grand nombre d'espèces et de variétés de pivoine. La *pivoine officinale*, connue encore sous le nom de *ponceau*, est surtout cultivée. Ses fleurs sont d'un rouge vif, qui tient le milieu entre le cramoisi et l'écarlate. Il y a des variétés de *pivoine officinale* dont la nuance est couleur de chair,



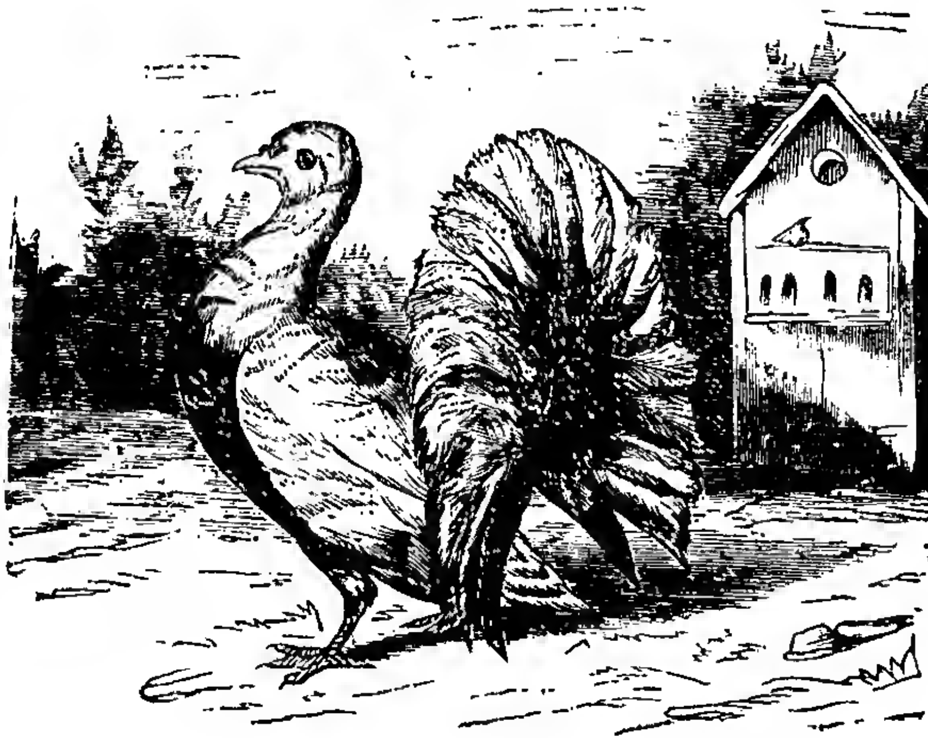
Détail de la dissection du pigeon.

écarlate foncé ou rose vif. La *pivoine odorante*, qui répand un parfum de rose, forme encore une espèce de *pivoine herbacée*; on remarque aussi dans cette espèce la *pivoine de Chine*, dont les fleurs sont très-doubles et blanches; la *pivoine de Wittmann*, dont les fleurs sont jaunes; la *pivoine de Sibérie*, qui a ses fleurs blanches à l'intérieur et roses en dehors. Toutes ces espèces et toutes ces variétés passent très-bien l'hiver en pleine terre, sans aucun abri, et se plaisent sous le climat de Paris.

Il y a aussi des pivoines à tiges ligneuses, que les jardiniers appellent *pivoines en arbre*. La *pivoine rose*, la *pivoine à fleurs de pavot* et la *pivoine Mon-*

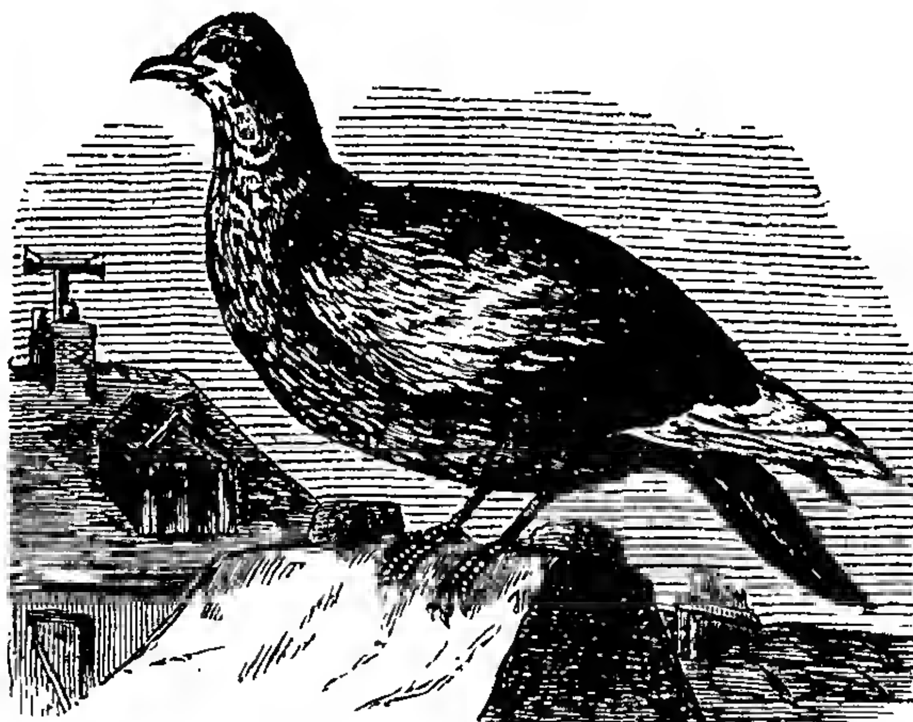
ton, sont les plus belles espèces de pivoines à tiges ligneuses. Elles se multiplient facilement de greffe sur les tubercules des variétés herbacées. Les pivoines en arbre se cultivent à l'air libre, en pleine terre, et ne souffrent aucunement du froid. Il n'y a que les premières feuilles et les premiers boutons qui soient quelquefois atteints par les gelées tardives du printemps, mais les tiges que le froid n'a pas endommagées, ont bientôt réparé leur perte, en produisant d'autres feuilles et de nouveaux boutons, qui, pour fleurir un peu plus tard que les premiers, n'en fleurissent pas moins.

La médecine emploie comme antispasmodiques les fleurs et les racines de la *pivoine officinale*.



Pigeon paon.

Pivot (*Arboric.*). Il est rigoureusement nécessaire de conserver à un arbre son pivot. C'est par là qu'il pénètre dans le sol et qu'il acquiert la force de résister aux vents et à la violence des tempêtes. Sans pivot, un arbre ne peut pas puiser les sucs nutritifs et l'humidité de la terre. Il est à remarquer que les terrains sablonneux,



Pigeon culbutant.

dont la surface est toujours sèche, ne produisent jamais de grands arbres. Le pivot ne se reproduit que très-rarement; aussi il ne faut le retrancher qu'aux arbres qui sont destinés à être transplantés dans un sol trop dur ou trop humide, car si le sol est trop dur, l'arbre ne peut pas pénétrer dans la terre, et s'il est trop humide, le pied de l'arbre est exposé à pourrir.

Plafond (*Cuis.*). Plaque de métal dont le rebord est formé d'un gros fil de fer; le plafond sert à poser les pâtisseries pour les faire cuire au four.

Plaie (*Méd.*). « On donne le nom de *plaie* à toute solution de continuité produite dans nos tissus avec perte de substance.

« Cette solution de continuité doit être étendue pour que les téguments soient détruits et qu'il y ait une surface plus ou moins grande exposée au contact de l'air.

« La *plaie* peut être causée par un accident ou être le résultat d'une altération morbide. Ainsi une partie de membre enlevée par l'arrachement d'un engrenage donne lieu à une plaie accidentelle, tandis qu'une solution de continuité résultant d'un anthrax, par exemple, donne lieu à une plaie ayant son origine dans un principe morbide inhérent au sujet.

« Les pansements des plaies sont aussi nombreux que les causes qui les produisent.

« Quelle que soit l'origine du mal, on doit, avant tout, arriver le plus promptement possible à la cicatrisation. Pour favoriser la cicatrisation d'une plaie simple, il faut la tenir à l'abri du contact de l'air, au moyen de bandes et de charpie ou d'ouate. L'ouate était autrefois bannie de tout pansement, par préjugé. Il est reconnu aujourd'hui que l'ouate rend de grands services, sans jamais présenter d'inconvénients, et c'est surtout pendant la guerre de 1870 qu'on a pu apprécier les avantages qu'elle offre.

« Si la plaie se cicatrise normalement, il suffit de la laver deux fois par jour avec de l'eau et de renouveler les pièces du pansement. Mais, quelquefois, la cicatrisation s'arrête, soit que le malade est épuisé, soit qu'il se présente des complications indépendantes du sujet, comme l'inflammation, la gangrène, la pourriture d'hôpital; — c'est alors qu'il sera bon de laver la plaie avec certaines substances telles que le soluté désinfectant de Léchelle qui jouit aussi de propriétés cicatrisantes incontestables et qui a sur les autres substances désinfectantes l'avantage de ne pas incommoder le malade par son odeur comme l'acide phénique, dont la propriété la plus évidente est de sentir mauvais. On ne saurait trop encourager la vulgarisation de ce soluté désinfectant de Léchelle, tant pour l'usage que l'on peut en faire en chirurgie que pour les services qu'il rend en hygiène. Les causes d'insalubrité sont inhérentes à la vie animale, elles existent en nous, et à l'extérieur elles corrompent l'air. Ce soluté détruit le principe azoté de toute fermentation, anéantit le poison et substitue à l'air vicié l'air pur. Aussi faut-il l'employer en lavages, en immersion, et en imbiber des linges que l'on étend dans les appartements et qui fournissent ainsi au principe salutaire une large surface d'évaporation. — Quelquefois il faut recouvrir la plaie de cataplasmes émollients, cataplasmes qui sont saupoudrés de poudre de charbon ou de quinquina, dans le cas de gangrène, etc.

« Lorsque la plaie végète trop activement et se couvre, comme la jeune plante, de bourgeons charnus trop vigoureux, on est obligé de le réprimer avec le nitrate d'argent; sans cela, ils pousseraient en forme d'excroissance et empêcheraient les bords de la plaie de se rapprocher.

« Nous devons signaler ici, un grand progrès dû à des expériences récentes sur la cicatrisation des plaies. C'est surtout à propos des plaies anciennes et rebelles, ou ulcères, que ces expériences présentent un intérêt tout particulier. Nous voulons parler des *greffes animales.* Lorsque, en dépit de tous les moyens usités, on ne peut arriver à la guérison d'un vieil ulcère, on prend, sur la peau du malade ou sur celle d'un autre sujet, de petits lambeaux d'épiderme que l'on sème sur la plaie. On applique ensuite une bande roulée, et, au bout de quelques jours, ces fragments d'épiderme adhèrent au fond de la plaie, forment des îlots de peau qui

se rejoignent peu à peu et finissent par recouvrir toute la surface dénudée. »

(Dr FILLEAU).

« On distingue les plaies par instrument tranchant ou coupures, les plaies contuses dues à un choc contre un corps dur et irrégulier, et les plaies par instrument piquant. Les premières sont régulières, nettes, plus ou moins profondes, saignantes et guérissent ordinairement très-facilement, souvent même sans suppurer. Pour éviter sûrement cette suppuration et hâter la cicatrisation, les uns font la ligature de la plaie, d'autres en rapprochent les bords avec du taffetas gommé; ce dernier moyen est le meilleur, à mon avis, et une foule de personnes pusillanimes le préféreront toujours à la ligature. Il est bon de savoir que ces sortes de plaies guérissent parfaitement sans intervention aucune, et qu'il n'est nullement besoin d'appliquer dessus un tas de drogues sales, nauséabondes et même immondes, comme le font nos bons campagnards qui urinent gravement sur leurs plaies.

« Laver la plaie à l'eau froide jusqu'à ce que le sang soit bien étanché, en rapprocher les bords avec les doigts, appliquer par-dessus une compresse trempée dans l'eau fraîche, maintenir cette compresse avec une bande modérément serrée, tel est le pansement le plus simple et le meilleur. Il est même des personnes qui ne pansent pas les coupures et les laissent librement se cicatriser à l'air. Je me garderai bien de leur donner tort, car c'est ce que je fais pour moi-même.

« Quoi qu'il en soit, si au bout de quelques jours la plaie a mauvais aspect, si elle ne se ferme ni ne suppure, il suffira de la panser pendant deux ou trois jours avec la pommade camphrée, et on obtiendra un changement radical.

« Un des grands accidents des plaies est l'hémorrhagie; dans ce cas, le sang s'échappe avec abondance soit en jet, soit en nappe, le malade devient blême et perd connaissance. Il faudra alors rapprocher le plus possible les bords de la plaie, les tenir bien serrés avec une bande fortement roulée, et au besoin lier le membre avec un mouchoir au-dessus de la plaie, et le serrer assez fortement pour intercepter la circulation du sang. Au besoin, on comprimerait avec le pouce ou les doigts les gros vaisseaux que l'on sent battre à la racine des membres.

« Divers remèdes ont été indiqués et sont journellement employés contre l'hémorrhagie; ce sont d'abord l'amadou et la toile d'araignée, qui se trouvent partout, ensuite la poudre d'alun et de sandragon, de tannin, que l'on peut se procurer facilement; mais le meilleur remède est le perchlorure de fer liquide. On en verse 15 à 20 gouttes dans deux ou trois cuillerées d'eau, on en imbibe bien la plaie, puis on la referme le plus exactement possible. Si cela ne suffit pas, on fait une boule de charpie que l'on trempe dans la solution, et on la bourre dans la plaie, on applique par dessus des compresses également chargées de perchlorure de fer et on serre le tout avec une bande.

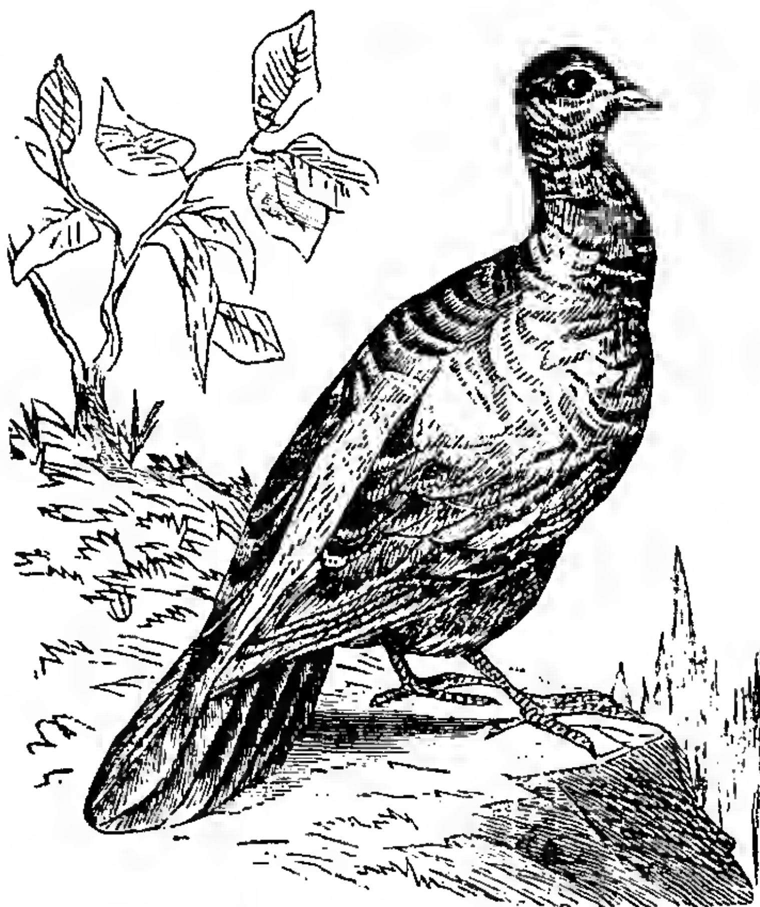
« On obtiendrait les mêmes résultats avec l'ergotine, mais c'est un remède très-cher et qui ne se conserve pas. Si malgré ces moyens, l'hémorrhagie persiste, si surtout le malade s'affaiblit, il faut sans retard s'adresser à un médecin.

« La plaie contuse est irrégulière, saigne peu, et ce qui en fait le cachet, c'est que généralement la contusion qui l'accompagne est plus grave que la plaie. Cette plaie suppure toujours et n'arrive que lentement à cicatrisation à cause de la meurtrissure des chairs; il arrive même souvent que le coup a décollé la peau et qu'il se forme des gangrènes partielles des téguments. Aussi la contusion réclame-t-elle autant d'attention que la plaie.

« A cet effet, je fais appliquer sur les chairs contuses de l'eau-de-vie camphrée coupée d'eau blanche souvent renouvelée, et je panse la plaie avec du cérat simple. Ces plaies mettent parfois un temps considérable à se cicatriser : il faut alors les panser avec de la pommade camphrée, puis ensuite avec de l'onguent styrax.

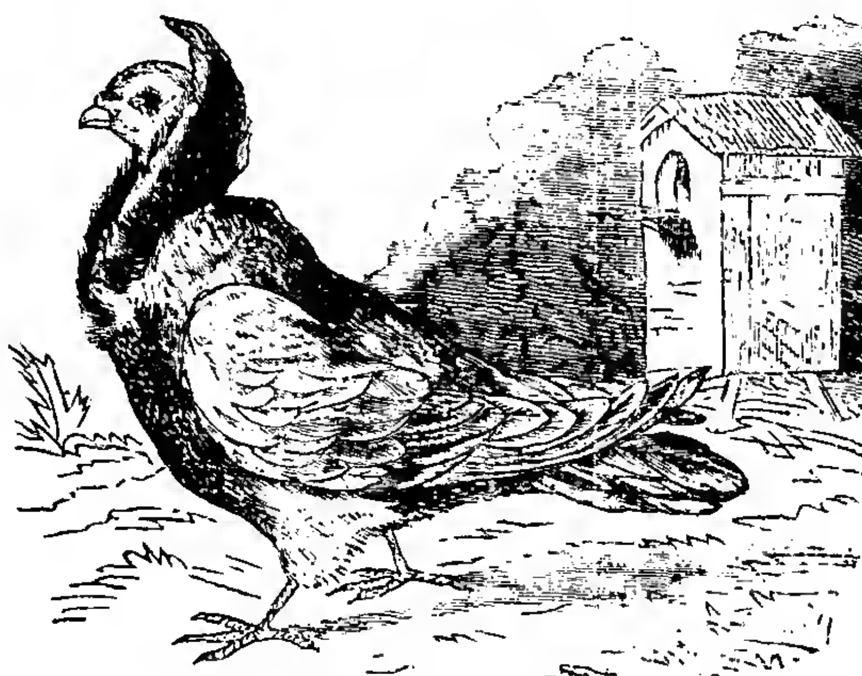
« Les piqûres sont en général peu graves si elles n'ont pas touché un organe important, mais à la condition que l'instrument piquant ne sera pas resté enfermé dans la plaie, ce qui arrive plus souvent qu'on ne le pense; s'il y est resté, il faut faire tous ses efforts pour le retirer.

« Il arrive quelquefois, à la suite des plaies ou des grandes opérations que les blessés sont pris de tétanos; ils deviennent raides comme des barres de



Pigeon Mandarin.

fer et ne peuvent faire un mouvement de la tête aux pieds, leur corps se recourbe, s'arque en cerceau et ne repose



Pigeon Nonnain capucin

que sur la nuque et les talons; les mâchoires sont violemment contractées et les malades ne peuvent ni boire ni manger. Cet état, effrayant à voir, dure plusieurs jours et se termine ordinairement par la mort. Le remède qui a le mieux réussi jusqu'à présent est l'opium à très-haute dose. A la suite de grandes batailles cette maladie est très-fréquente. » (Dr Gillon).

Plançon (*Arboric.*). Pour multiplier les peupliers ou les saules, on emploie comme bouture une forte branche coupée à un de ces arbres; c'est cette branche qui s'appelle *plançon* ou *plan-*

tard. L'avantage qu'il y a à faire usage du plançon, c'est qu'on a promptement des sujets assez forts pour résister au choc ou à la dent des bestiaux.



Boulant.

Cependant les boutures de 20 à 30 centim. s'enracinent bien mieux dans le sol, et les arbres qui en proviennent dépassent, en hauteur et en force, au



Pigeon ramier

bout de quelques années, les arbres venus des plançons les plus vigoureux.

Pour planter un plançon, il faut labourer la terre, tout autour de l'endroit où on veut le mettre. De cette manière, les racines prennent plus facilement, le sol étant plus facile à pénétrer. Dans les terrains frais, c'est en automne que se plantent les plançons, et dans les terrains secs, c'est au printemps.

Planère ou *Orme de Sibérie* (*Arboric.*). L'orme de Sibérie s'élève à une hauteur de 25 mèt. sur une circonférence de 3

à 4 mèt. Son affinité avec l'orme, auquel son feuillage ressemble, est très-grande. La *planère de Richard* ou *planère crénelée* est très-rapide, à 50 ans, elle a déjà une hauteur de 15 mèt. sur 1m50 de circonférence, à hauteur d'homme. Son bois peut, au besoin, remplacer celui de l'orme pour divers services de charonnage qui demandent beaucoup de densité, comme les moyeux, les jantes, les essieux. On s'en sert aussi pour faire des brancards, des limons, des timons. La planère a ceci de particulier et d'avantageux, c'est qu'elle est inaccessible à la piqûre des insectes; jusqu'ici, elle n'a été cultivée que pour l'ornement des jardins, comme la *planère à feuilles d'orme*, appelée aussi *planere aquatique* de la Caroline, qui se plante particulièrement dans les terrains humides qui ne conviendraient pas à l'orme. Le climat de Paris est trop rigoureux pour ces sortes d'arbres. La planère ou orme de Sibérie et la planère aquatique se reproduisent toutes deux de marcottes.

Plant (*Arboric.*). Un plant réussit presque toujours quand il est fait dans les conditions qui lui sont propres. Il faut d'abord qu'il soit venu dans un terrain semblable à celui où on veut le placer. On doit bien se garder d'arracher le plant à la main, parce qu'on s'exposerait à briser les jeunes racines ou même à briser le jeune pied au collet des racines. Il vaut mieux pratiquer une tranchée jusqu'à la profondeur où les racines ont pénétré. On détache ensuite le plant sans causer le moindre dommage aux racines. L'équilibre doit toujours être conservé entre l'étendue des racines et l'étendue des branches et du tronc de l'arbre, et la suppression de quelques racines ne doit se faire qu'avec la plus grande prudence, excepté aux arbres résineux, qui ne peuvent, en aucune circonstance, supporter la mutilation de leurs racines.

Plantain (*Agriculture, horticulture*). Les bestiaux aiment généralement le plantain, celui qu'on appelle *grand plantain* ou *plantain commun*. Cette plante est cependant nuisible dans les prairies, parce qu'elle occupe une place que pourraient prendre des plantes beaucoup plus productives. Le plantain croît sans culture, le long des haies, au bord des ruisseaux, dans les bois dans les prés et dans tous les terrains humides. Parmi les différentes sortes de plantain, on remarque le *plantain maritime* et le *plantain lacéole*. Les feuilles de ce dernier sont larges, se tiennent droite et la plante peut être fauchée. Le plantain maritime est ainsi appelé, parce qu'il croît sur les bords de la mer. Ses feuilles sont nombreuses et relevées.

Il y a encore une sorte de plantain appelée *plantain corne de cerf*. Sa graine est très-menue; on la sème au printemps, dans un potager dont la terre est légère. Ses feuilles sont employées comme fourniture de salade. Moyennant un arrosage fréquent, elles se renouvellent pendant longtemps sans cesser d'être tendres.

— (*Médec. dom.*). Prendre 30 à 40 gr. de *plantain commun*, faire bouillir dans un litre d'eau, pour obtenir une bonne décoction. Le suc et la décoction du plantain font d'excellents collyres pour les yeux malades et pour des lotions de plaies blafardes. L'eau distillée du plantain est aussi d'un excellent effet, mais il est du ressort de la pharmacie de le préparer.

Plantations (*Hortic.*). Chaque fois qu'un végétal est mis en terre à une place autre que celle où il est né, il y a *plantation*, pourvu toutefois qu'il soit placé d'une manière définitive. Si le végétal n'a été changé de place que provisoirement, c'est un *repiquage*. Le repiquage a pour effet immédiat de rendre les plantes trapues, et d'activer leur floraison, c'est ce qui a lieu pour les choux-fleurs, qu'on repique au moins deux fois avant de les planter à la place où leurs pommes se forment. On appelle *transplantation* la mise en place définitive d'un arbre, d'un arbuste ou d'une plante.

La plus importante des plantations est celle des arbres à fruits ou des arbres d'ornement. Généralement, les racines des arbres fruitiers doivent être maintenues à peu de distance au-dessous de la surface du sol. C'est comme cela, seulement, que ces arbres reçoivent complétement les influences de l'air et de la chaleur du soleil, qui communiquent aux fruits les qualités qui leur sont propres. Si le sol est plutôt fort et humide que sec et léger, il faut planter les arbres en *butte*, c'est-à-dire

amonceler la terre autour du collet des racines, de manière à former une butte plus élevée que le sol, et prendre garde de couvrir la greffe de terre. Les arbres transplantés ne doivent être taillés régulièrement que l'année qui suit leur transplantation. Les jardiniers enduisent la surface de l'écorce de ces arbres d'une couche d'*onguent de Saint Fiacre*. C'est un mélange fait de terre grasse et de bouse de vache.

Les arbres et les arbustes d'ornement se transplantènt absolument comme les arbres fruitiers. Il ne résulte d'exceptions que pour la nature des arbres et des circonstances dans lesquelles on opère.

Plantes A FLEURS (*Hortic.*). Les plantes à fleurs se divisent en plusieurs espèces : 1° *Plantes annuelles;* 2° *plantes bisannuelles et trisannuelles;* 3° *plantes vivaces;* 4° *plantes bulbeuses ou à oignons.* On les distingue aussi en plantes de pleine terre, d'orangerie ou de serre. On les trouvera toutes à leurs noms.

Plantes de collection. Les plantes de collection tiennent le premier rang parmi les plantes qu'on choisit pour l'ornement du parterre. Beaucoup se cultivent en pleine terre, d'autres en pots. Les plus recherchées sont les *rosiers*, les *marguerites*, les *jacinthes*, les *phlox*, les *œillets*, etc., etc.

Plantes fourragères. Ces plantes servent à la nourriture des bestiaux. Leur nombre est considérable. Les unes appartiennent à la famille des graminées, telles que l'avoine élevée, le millet ou panis, le vulpin des prés, le maïs, l'orge, l'ivraie, la fléole, etc. Les autres sont de la famille des *légumineuses*, comme le cumin, la féverole, la lentille, le lentillon, le lupin, le trèfle, la luzerne, la vesce, le sainfoin, le pois gris, etc., etc.

Enfin appartiennent à diverses classes les plantes fourragères suivantes : la chicorée sauvage, le colza, le chou cavalier, la moutarde, le sarrasin, le mille-feuille, etc.

Plantes grasses (*Hortic.*). Les plantes appartenant à la famille des *cactées* aux genres *sedum* et *mésembryanthème*, à la famille des *liliacées*, sont connues sous le nom de *plantes grasses*, et servent presque toutes à l'ornement. La culture de ces plantes est facile; elles demandent peu d'eau, et ne doivent pas être exposées à l'air par une température trop rigoureuse. On emploie la bouture pour propager les plantes grasses. Le suc de l'aloès, qui est au nombre de ces plantes, est très-employé par la médecine, comme médicament.

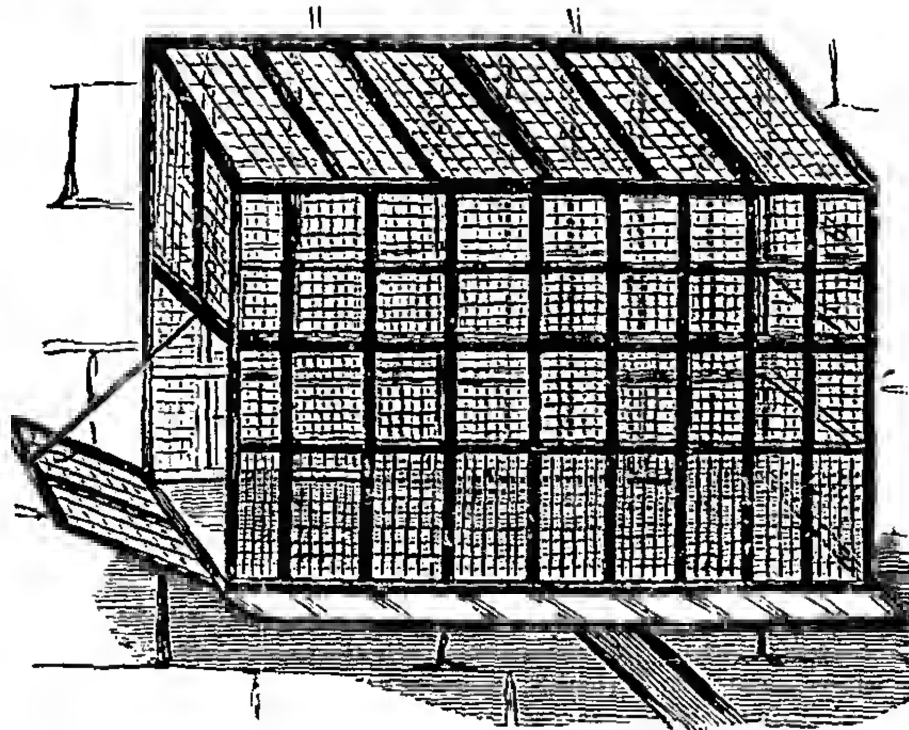
Plantes médicinales. Beaucoup de plantes sont utilisées par la médecine domestique, soit qu'on les cultive dans les jardins, soit qu'on les récolte à l'état sauvage, et qu'on les conserve par la dessication. Elles doivent toujours être cueillies par un temps sec, après que le soleil a fait dissiper la rosée. Autant que possible, il faut les prendre au début de leur floraison, parcequ'alors elles ont plus de saveur et plus de force; et si on les veut conserver, il faut les mettre dans des sacs ou dans des boîtes à l'abri de l'humidité, et les bien garantir de la poussière.

Les *plantes médicinales* dont on fait le plus grand usage sont : les fleurs de violettes simples et doubles, les fleurs de pêcher, les fleurs de safran, les fleurs et les racines de guimauve, qu'on récolte en *mars;* au mois d'*avril* on recueille les feuilles de roses et les fleurs de narcisse des prés. Les feuilles d'absinthe, de chicorée sauvage, l'écorce du sureau, les feuilles de ciguë, de lierre, se cueillent en *mai;* au mois de *juin*, on récolte les fleurs de bourrache, la camomille, le coquelicot, le bouillon blanc, etc., etc.; en *août*, les fleurs de guimauve, les racines de houblon, de coriandre, etc.; les feuilles d'oranger, les racines de patience, de réglisse, de chiendent, etc., se récoltent au mois de *septembre;* au mois d'*octobre*, on fait provision d'écorce de chêne, de gui, de saule blanc, de racines de rhubarbe, etc., etc.

La vertu de ces plantes se perd quand on les conserve trop longtemps. Il faut, chaque année, jeter les fleurs ou les racines dont on n'a pas eu occasion de se servir, et les remplacer par de nouvelles.

PLANTES POTAGÈRES. Les plantes potagères comprennent : 1° Les *légumes proprement dits*, tels que les choux, les choux-fleurs, les pois, les haricots, les oignons, les poiraux, les aulx, les échalottes, les asperges, les artichauts, les épinards, l'oseille, la chicorée, etc.; 2° les *légumes à racines* comme les carottes, les navets, le salsifis, les pom-

mes de terre, etc.; 3° les fournitures telles que persil, cresson, cerfeuil, etc.; 4° Enfin les *plantes à fruits*, fraises de toutes sortes, melons, cornichons, concombre, etc.

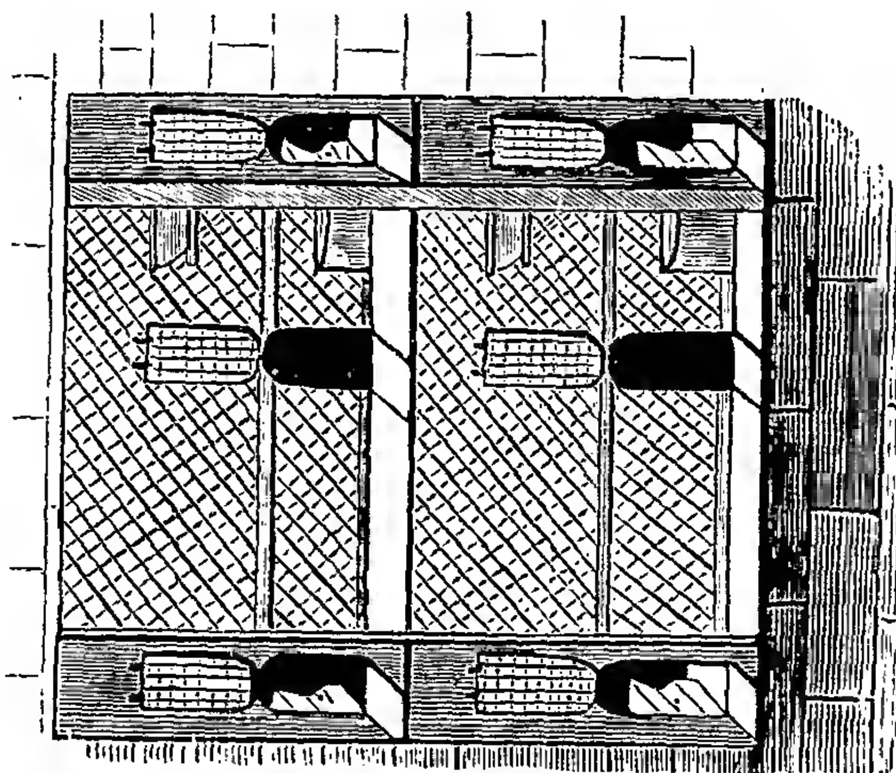


Cage à isoler les pigeons.

La culture de toutes les *plantes potagères* sus-mentionnées est indispensable dans un potager bien tenu et bien organisé.

tus, et se reproduit de ses graines. Sous le climat de Paris, il ne se plaît qu'à l'exposition du midi, et dans une situation bien abritée.

Le plaqueminier de Virginie, se plaît au contraire au nord, et est plus grand de taille. On a plusieurs belles variétés de plaqueminier de pleine terre. Le vrai bois d'ébène est produit par un



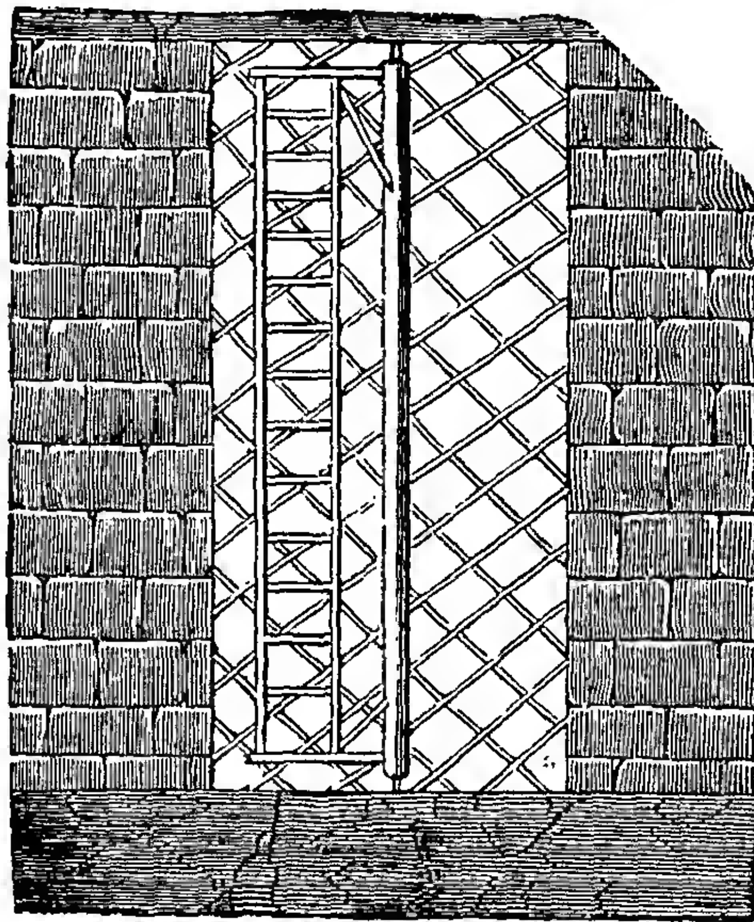
Pigeonnier modèle.

Plaqueminier (*Hortic.*). C'est un arbre de 8 à 10 mètres d'élévation. Son feuillage, qui est magnifique, est propre à l'ornement des bosquets. Il est connu sous le nom de *plaqueminier lotus*

plaqueminier de Ceylan, de serre-chaude. Le bois du plaqueminier est en général dur et propre aux ouvrages qui se font au tour.

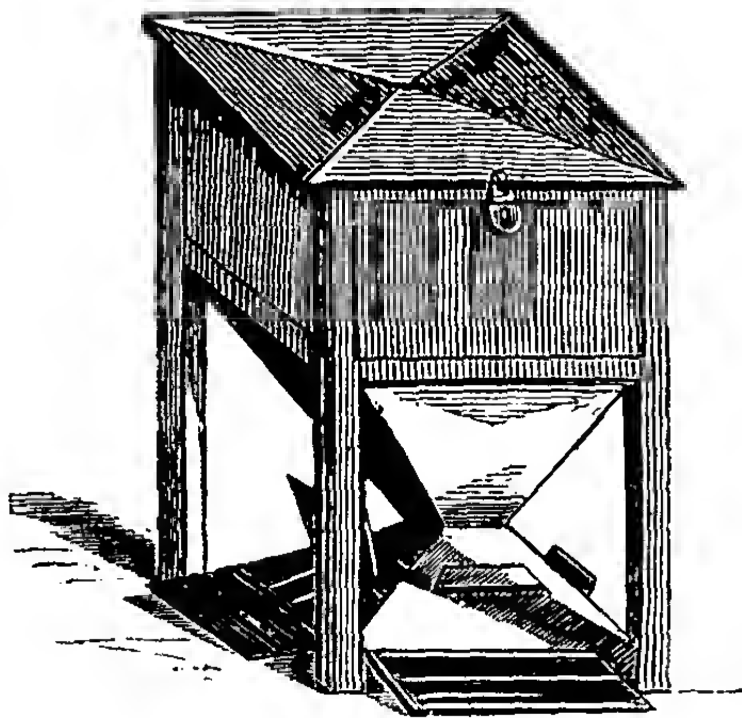
Platane (*Arboric.*). La croissance ra-

pide du platane, ses larges feuilles, et ses nombreux rameaux, la rendent plus propre que tout autre arbre à la formation des avenues. Il se plaît dans les terrains frais, et il prospère à l'ombre. Les menuisiers et les ébénistes l'emploient beaucoup. Ce bois, qui a une grande ressemblance avec le bois du hêtre, donne beaucoup de chaleur, et se fend très-facilement.



Échelle tournante pour pigeonnier-tour.

Il y a deux espèces bien distinctes de platane : le *platane oriental* ou *plane* et le *platane occidental*. Le premier est originaire de l'Asie et le second, de l'Amérique du Nord. On cultive ces deux espèces pour les avenues et comme arbres d'alignement et d'ornement.



Trémie-mangeoire pour pigeonnier et volière.

Plate-bande (*Hort.*). Ce nom indique une surface unie; cependant il vaut mieux leur donner une surface

bombée vers le milieu, afin de mieux voir les plantes qu'on a soin d'étager suivant leur taille. Il faut que la largeur des plates-bandes soit proportionnée à l'étendue du jardin dont elles font partie, et que ses dimensions soient en rapport avec celles des plantes qu'on veut cultiver.

Quand la disposition du terrain le permet, il faut donner aux plates-bandes la direction de l'est à l'ouest, plutôt que celle du nord au sud, afin que les personnes qui se promènent dans les allées du jardin ne voient jamais à l'envers les fleurs qui se tournent vers le soleil, comme les pensées, les reine-Marguerite, etc.

Plâtras (*Econ. rur.*). Les plâtras de démolition qu'on répand sur le sol agissent comme le plâtre. On les préfère même souvent, parcequ'ils renferment du nitrate de potasse, de soude et de chaux. Plus les murs d'où ils provien nent sont vieux, plus les plâtras sont d'un effet énergique, et cet effet est d'autant plus assuré, qu'on les mêle, tout concassés aux terres dès les premiers labours d'automne.

Plâtre ou GYPSE. C'est un sel de chaux qui renferme 20 pour 100 d'eau de combinaison. Soumis à une chaleur modérée, il perd cette eau, devient friable et constitue alors le plâtre proprement dit employé dans les constructions. La calcination de la pierre s'opère dans les fours comme ceux que représente une de nos figures. Il ne faut pas que la température s'élève au-dessus de 300°.

Sous le rapport de son emploi dans les constructions, le plâtre se distingue en trois espèces :

1° Le *plâtre au panier*. C'est celui qui est à l'état dans lequel le fabricant le livre à l'entrepreneur. Il sert à faire des aires de plancher, hourder les murs et les pans de bois, faire des crépis ;

2° Le *plâtre au sas*, passé au tamis de crin et employé ordinairement pour les enduits et les moulures ;

3° Le *plâtre au tamis de soie*, utilisé pour faire des beaux enduits et les moulures destinés à recevoir de la peinture ;

4° Les *mouchettes*, résidus provenant du passage du plâtre au sas et utilisé en le mélangeant avec d'autre plâtre pour de gros ouvrages.

5° La *fleur de plâtre*, poussière encore plus fine que celle du plâtre au tamis de soie ; on l'obtient en faisant sauter du plâtre sur une pelle, à laquelle la fleur s'attache assez facilement ; de là son nom de *plâtre à la pelle* qui lui est donné quelquefois.

Le plâtre devient incapable d'être gâché, si on l'a laissé exposé à l'air humide. Tout le monde sait que pour l'employer, il suffit de le jeter en poudre dans une certaine quantité d'eau. Il prend immédiatement de la consistance ; on le gâche avec la truelle, et on s'empresse de l'appliquer avant qu'il n'arrive à un état solide.

Le plâtre sert ou à faire des enduits ou à mettre dans les interstices de la maçonnerie.

Si on le destine à faire des scellements, on le gâche de manière à y former une pâte ferme ; pour les moulures, on gâche plus clair, et pour les ouvrages ordinaires, on met un volume d'eau égal au volume du plâtre. Il est important de faire remarquer que le plâtre gâché augmente de volume en se solidifiant.

— (*Econ. dom.*). On amende considérablement les terres occupées par des trèfles et des plantes fourragères en y répandant du *sulfate de chaux* connu sous le nom de *plâtre* ou de *gypse*. Dans les terres argileuses, il faut de 6 à 9 hectolitres par hectare, et quand la culture est importante, on répand le plâtre à la volée comme les céréales. Pour la petite culture, on prend un crible. L'important est que la distribution se fasse bien régulièrement.

Plâtre pour moulage. On ne doit pas l'employer sans le pulvériser et sans le passer au tamis.

Plein-vent (*Hort.*). On obtient une belle végétation des arbres de plein-vent, quand on a choisi des sujets vigoureux et greffés sur franc.

Les *châtaigniers* et les *noyers* sont les arbres de plein-vent qui atteignent les plus grandes proportions et qui doivent être plantés à la plus grande distance les uns des autres. Les arbres de plein-vent donnent leurs fruits plus tard que les espaliers ; mais ils produisent en plus grande abondance et vivent plus longtemps. Rien de plus facile, d'ailleurs, que les soins à leur

donner : on se contente de labourer tous les ans au pied de l'arbre, on supprime les branches mortes, et on enlève les parasites qui s'attachent à leurs rameaux.

Pleurésie (*Méd.*). « Inflammation de la plèvre. Elle est occasionnée par l'impression du froid, soit à l'intérieur par les boissons glacées, soit à l'extérieur par les variations brusques de la température, par le refroidissement subit du corps ou par une contusion.

« *Symptômes. Douleur vive dans un côté*, accompagnée de fièvre, augmentant par la toux, par l'inspiration et par la percussion; *oppression* plus ou moins forte ; respiration parfois entrecoupée ; *toux sèche* peu fréquente ; en appliquant l'oreille au niveau du point, on trouve le murmure respiratoire affaibli, et des bruits de frottement des plèvres l'une contre l'autre quand la pleurésie est sèche; de l'*égophonie* sur les limites de l'*épanchement*; du souffle bronchique ; de la *matité* à la percussion.

« *Diagnostic.* Il n'y a pas, comme dans la pneumonie, de *crachats rouillés*, ni de *râles crépitants;* ce qui suffit pour les différencier. La pleurodynie s'en distingue d'ailleurs par l'absence de matité et d'égophonie ; puis elle est presque toujours sans fièvre.

« *Durée.* Elle dure de 10 à 20 jours ; quelquefois elle tue en 3 ou 4 jours. Elle passe parfois à l'état chronique ; mais le plus souvent elle est chronique dès le début; dans ce cas les phénomènes fébriles et la douleur sont moins prononcés, mais l'*oppression* est souvent plus considérable. Elle est plus sérieuse que la forme aiguë et se termine assez souvent par la phthisie pulmonaire et par la mort.

« *Traitement.* Dans la *pleurésie aiguë :* repos, diète, quelques sangsues sur le point douloureux, puis de *larges vésicatoires* camphrés entretenus avec de la pommade au garou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de matité; purgatifs drastiques (calomel, scammonée) répétés tous les deux jours; boissons chaudes nitrées ; alcoolature de *bryone* ou de colchique, 20 à 30 gouttes par jour dans un verre d'eau sucrée.

« Dans la *pleurésie chronique*, on insiste sur les *vésicatoires* pour diminuer l'épanchement et arrêter l'inflammation, sur les *cautères volants* (3 ou 4) établis avec la poudre de Vienne ; sur les *purgatifs répétés* (80 centigr. de scammonée ou 2 cuillerées d'huile de ricin tous les deux ou trois matins) ; on quitte la diète avec précaution en donnant une nourriture légère et suffisamment reconstituante (bouillon, potages, tapioca, œufs frais peu cuits, un peu de café au lait). On continue les boissons pectorales et diurétiques, et on donne l'*hypophosphite* de chaux. On observe parfois une *pleurésie latente*, insidieuse qu'il faut combattre par les vomitifs, les purgatifs, les vésicatoires... » (Dr DUPASQUIER.)

Pleurodynie (*Méd.*). « Ce mot grec, qui signifie *douleur de côté*, est employé pour désigner une douleur névralgique ou rhumatismale développée sur le trajet d'une *côte*. On la distingue de la douleur de la *pleurésie* à ce qu'elle est *sans fièvre.* » (Dr DEHAUT.)

Plie *franche* (*Cuis.*). Ce poisson est comme la limande et le carrelet : il se sert soit frit, soit au gratin, quelque fois à l'eau salée seulement. Alors on lui fait une sauce au beurre.

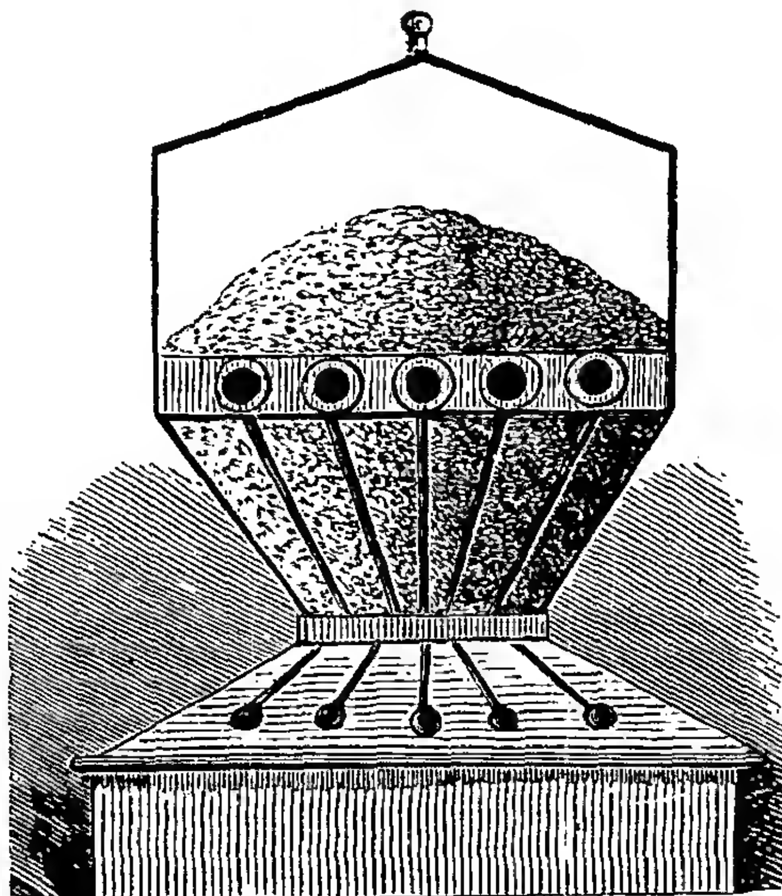
« La plie est un poisson assez fade et généralement peu prisé; mais il est des préparations, la suivante entre autres, qui en rehaussent singulièrement le goût.

« Cuire les plies dans un court bouillon fait d'eau acidulée de vinaigre, laurier, ciboules, persil, sel et poivre, et après cuisson leur laisser prendre goût dans le court bouillon. Pendant ce temps mettre au feu dans une casserole beurre frais, deux anchois écrasés, câpres, ciboules, sel, poivre, muscade et un peu de farine ; mêler, mouiller avec un peu d'eau, faire prendre la sauce et s'assurer qu'elle est d'un bon goût; dresser alors les plies sur un plat, les masquer de la sauce et les servir. »

(Le baron BRISSE.)

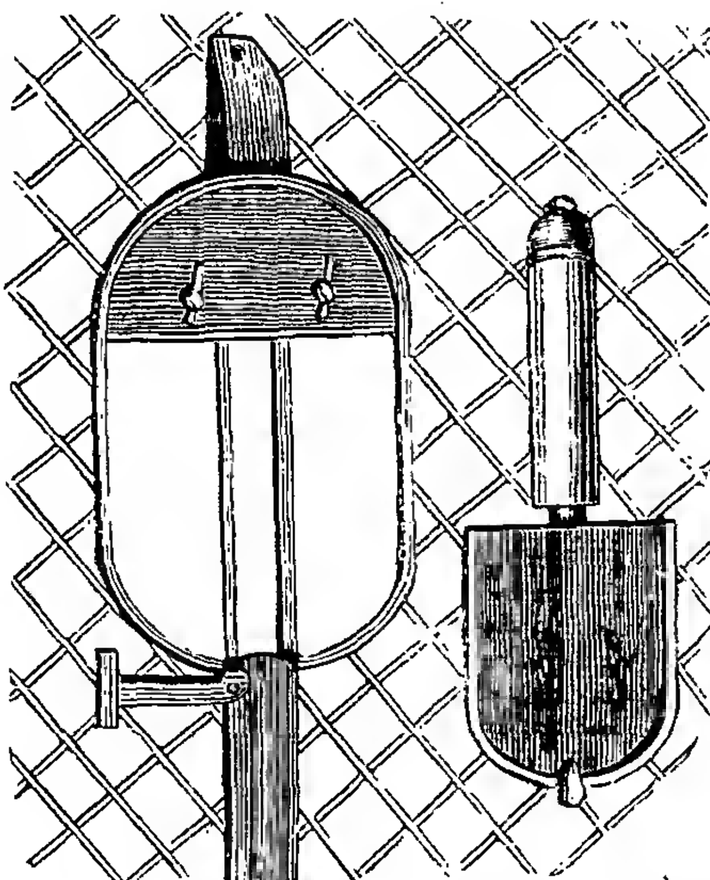
Plomb (*Hygiène*). Par suite de la combinaison du carbonate de plomb avec l'acide carbonique de l'atmosphère, le plomb, exposé à l'air, perd immédiatement son état brillant, et se couvre peu à peu d'une couche grisâtre d'oxyde qui passe d'une façon peu sensible à l'état d'un sel blanchâtre, qui n'est autre chose que du carbonate de plomb. Lorsque l'eau est en contact avec l'oxygène et l'acide carbonique de

l'atmosphère, elle attaque le plomb. Il en est de même de tous les acides : ils



Coupe de la Trémie-mangeoire pour pigeonnier et volière.

attaquent le plomb et forment avec lui des sels blancs ou jaunes. Tous ces



Tablette circulaire intérieure et extérieure.

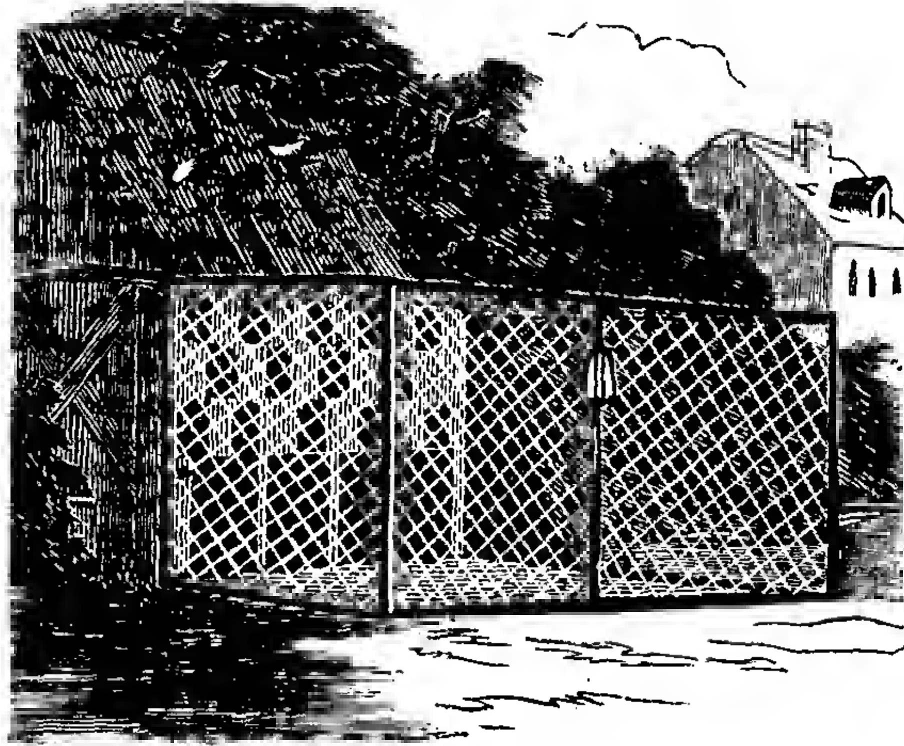
sels sont vénéneux, et on ne saurait prendre trop de précautions à leur égard. La *céruse* n'est autre chose que du blanc de plomb. On l'emploie dans la peinture.

La médecine emploie l'acétate de plomb (*extrait de saturne*) pour l'usage externe. C'est ce qu'on appelle de l'*eau blanche*. L'*extrait de saturne*, l'*eau végéto-minérale*, le *cérat saturné*, sont des poi-

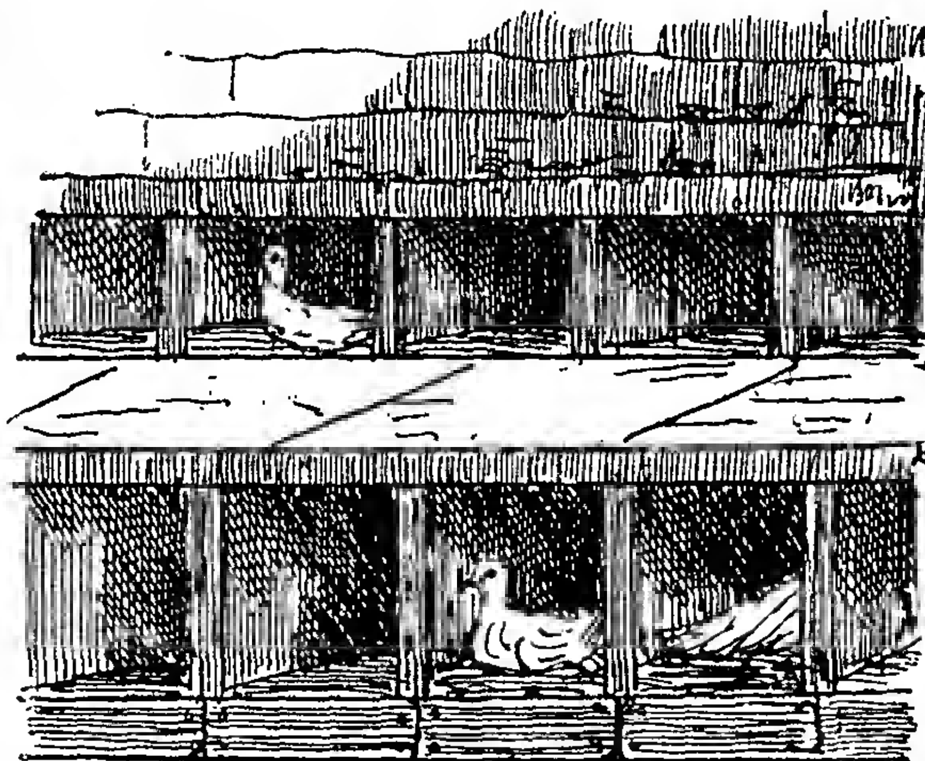
sons qui, pris à petites doses donnent des coliques appelées *coliques de plomb*, et qui absorbés, à fortes doses, donnent la mort.

Plombagine ou *mine de plomb* ou *graphite*. C'est un carbure employé pour faire des crayons et pour adoucir le frottement des engrenages des machines. Mêlée avec de la graisse, la plombagine facilite le mouvement des roues des voitures. On l'emploie pour garantir le fer de la rouille et pour donner aux poêles, aux fourneaux et à la terre cuite l'apparence de la fonte.

Pluie (*Météorologie*). Il est à remarquer que les pluies exercent une très-grande influence sur la végétation. Lorsque la terre est sèche, et qu'elle est couverte de récoltes qui languissent faute d'eau, le cultivateur appelle ardemment les pluies. Mais il arrive quelquefois que, par leur abondance, elles produisent un excès de végétation toujours nuisible à la maturité et aux récoltes. Les pluies contiennent des parties de sel marin, de sulfate de chaux, de carbonate de chaux, de magnésie, etc., qui se répandent sur la terre.



Pigeonnier-volière.



Cases en maçonnerie.

et sont absorbées par les végétaux en même temps que l'humidité.

Plum-Cake (*Office*). C'est un petit gâteau exquis, d'origine anglaise, et qui a une très-grande ressemblance avec le plum-pudding. On le fait de fleur de farine, de raisin de Corinthe et de raisin de Malaga. Quand la pâte faite avec de bon beurre et des œufs bien frais, est bien liée, on la verse dans un moule bien beurré qu'on n'emplit guère qu'aux trois quarts, et on fait cuire au four, durant une heure et demie. Ce gâteau peut être servi en entremets chaud ou froid. On le mange aussi en prenant le thé qu'il accompagne très-bien.

Plum-Pudding (*Cuis.*). Prenez 500 gr. de moelle ou de graine de rognon de bœuf, mettez-les dans un vase assez grand pour pouvoir y ajouter 350 gr. de raisin de Corinthe, et 350 gr. de raisin de Malaga; épluchez auparavant, soigneusement, ces deux sortes de raisin et épépinez-les, ajoutez 750 grammes de mie de pain que vous passerez à la passoire; vous mêlerez bien et vous continuerez en mettant un bon verre de Malaga, deux petits verres de vieille eau-de-vie de Cognac, un peu de farine de seigle, du sel, un zeste de citron haché bien fin, et six œufs entiers. Battez bien la pâte, en y ajoutant du lait pour qu'elle soit liquide et un peu compacte. Mettez sur une passoire une serviette bien farinée; versez votre pâte dans votre serviette dont vous rassemblerez les bords sans trop serrer la pâte; mettez le tout dans une grande marmite pleine d'eau en ébullition. Vous laisserez cuire pendant 6 à 7 heures, en ayant soin de retourner toutes les heures votre plum-pudding. La marmite ne doit pas être couverte entièrement, il faut de temps en temps y remettre de l'eau bouillante, afin qu'elle soit toujours pleine.

Quand le plum-pudding est à peu près cuit, on prépare une sauce de la manière suivante: dans une casserole, mettez 125 gr. de beurre fin, une pincée de zeste de citron, l'écorce d'un cédrat haché bien fin, une pincée de farine, une cuillerée de sucre en poudre, du sel et un verre de vin de Malaga, et faites cuire.

Quand vous êtes pour servir, égouttez bien votre plum-pudding, enlevez le linge qui l'enveloppe, posez-le sur un plat, glacez-le, versez la sauce et servez-le bien bouillant.

Le plum-pudding se fait encore cuire au four dans une casserole bien beurrée.

Le plum-pudding est un mets excellent, mais lourd et indigeste. Les personnes qui ne sont pas robustes et dont l'estomac est faible et délicat agiront prudemment en n'en mangeant pas.

Plumes (*Econ. rur.*). Toutes les qualités recherchées dans la plume se trouvent réunies dans celle de l'oie : cette plume est douce, élastique, moelleuse, et chaude. On en tire un excellent parti. Les plumes de tous les autres oiseaux de basse-cour ont aussi leurs qualités, mais il faut les trier avec soin et ne garder que le duvet, le faire parfaitement sécher. La qualité des plumes des oiseaux plumés vivants ou tout nouvellement tués, est bien supérieure à celle des plumes provenant d'oiseaux morts ou tués depuis longtemps. Il est donc bien important ne ne pas les confondre. On se sert des plumes d'oiseaux morts depuis longtemps, comme d'un engrais qu'on enterre au pied des arbres malades ou des espaliers. L'expérience a prouvé qu'il y a peu d'engrais qui soit meilleur et plus efficace.

— (*Modes*). Toutes ces belles plumes, grandes, gracieusement recourbées à leur extrémité, qui garnissent les chapeaux des dames élégantes, sont des plumes d'Autruche; les *panaches* des soldats sont faits de plumes de coq ; on se sert des plumes du héron et de celles de geais pour les *crêtes* et les *aigrettes*. Un ornement très-employé pour le deuil, et qui se compose de *fleurs-aigrettes* et de *feuilles aigrettes*, se fait avec des plumes de coq ou de corbeau. On fait aussi de très-jolies guirlandes de plumes, avec des bouts couchés les uns sur les autres. Enfin les plumeaux élégants sont en plumes d'autruche de diverses couleurs ou en plumes de coq ou de pigeon.

On fait aussi de fort jolis tapis de plumes.

Quand les plumes, qui durent fort longtemps, sont usées, on les frise, afin de déguiser l'état dans lequel elles se trouvent; si elles sont cassées, on tâche d'en tirer parti en en faisant des plumes rondes. Enfin on reconnait qu'il

est inutile de les restaurer quand leurs franges tombent.

Plumes à écrire (*Conn. prat.*). Parmi les plumes d'oie dont on se sert pour l'écriture, on distingue les grosses plumes et les *bouts d'ailes*. Pour qu'une plume soit bonne, elle doit être de moyenne grosseur, apprêtée longtemps avant de servir, afin d'avoir bien perdu toute sa graisse; ronde, pour n'être pas sujette à tourner entre les doigts; claire, transparente, sans aucune tache; autrement il est difficile de la fendre, et plus difficile encore d'écrire proprement avec.

Les plumes de corbeau et de canard sont spécialement réservées pour le dessin.

Pour se servir utilement des plumes d'oie, il faut leur faire subir une certaine préparation qui consiste à les étendre dans toute leur longueur sur une couche de sable très-fin. Quand elles y ont passé quelques instants, on les frotte vigoureusement avec un morceau d'étoffe de laine, en continuant jusqu'à ce qu'elles soient bien dégraissées, ce dont on s'aperçoit quand elles sont blanches et transparentes.

Plumes métalliques. L'usage des plumes métalliques est aujourd'hui des plus répandus. Il est impossible d'indiquer le choix qu'il faut faire, parmi toutes celles qui se fabriquent. Nous dirons seulement que pour écrire bien et promptement, il ne faut employer que de très-bon papier. Les plumes métalliques doivent être soigneusement essuyées; quand elles ne servent plus, l'encre oxydant très-facilement le métal même des plumes les meilleures. Il y a cependant une encre qui n'altère pas les plumes de métal : elle est faite de bois de campêche, de chromate de potasse et d'eau. On prend pour la faire 5 litres de décoction de bois, 50 gr. de chromate de potasse. On fait bouillir le bois de campêche dans une quantité d'eau assez grande pour obtenir 8 litres de liquide auquel on ajoute le chromate de potasse. On agite ensuite le mélange. On peut se servir de l'encre aussitôt après qu'elle est préparée.

Pluvier. C'est un oiseau de l'ordre des échassiers. Parmi les nombreuses espèces de pluviers, on distingue le pluvier doré dont la chair est très-délicate et surtout très-recherchée. Quand il est gras, le pluvier constitue une alimentation un peu stimulante qui ne convient que dans des convalescences très-avancées. Sa chair est peu nourrissante et de digestion facile.

Les œufs du pluvier sont moins bons que ceux du vanneau; néanmoins, dans la cuisine, on les emploie aux mêmes usages.

Quand il gèle et que le pluvier doré établit sa résidence auprès des étangs et dans les lieux humides, il est excellent. On le mange au gratin, à la poêle, à la braise et à la broche. C'est surtout de cette façon qu'il est préférable, et lorsqu'il est jeune et tendre, qu'il figure bien dans un salmis.

Les pluviers s'accommodent parfaitement de la truffe. Quand ils sont flambés et vidés, on les fait revenir dans une casserole avec du beurre bien frais, quelques belles truffes pelées et entières, du sel, du poivre et un bouquet garni. On mouille avec un verre de vin blanc sec et deux cuillerées de sauce brune (Espagnole). Quand les pluviers sont cuits, on les dresse en les couvrant de truffes. Sur le tout, on verse la sauce et on y ajoute du jus de citron.

« Il existe deux variétés de pluviers; elles diffèrent principalement par la couleur. Celle de la première est jaune, c'est le pluvier doré; celle de la seconde est cendrée, c'est le pluvier gris.

« La chair des pluviers est d'un goût très-délicat. Il ne faut pas confondre le pluvier avec le vanneau, comme l'ont fait certains auteurs. Ces deux oiseaux, vivant souvent ensemble et se nourrissant des mêmes aliments, ont une chair assez semblable par le goût. Le pluvier excite l'appétit et se digère facilement. » (Le baron Brisse.)

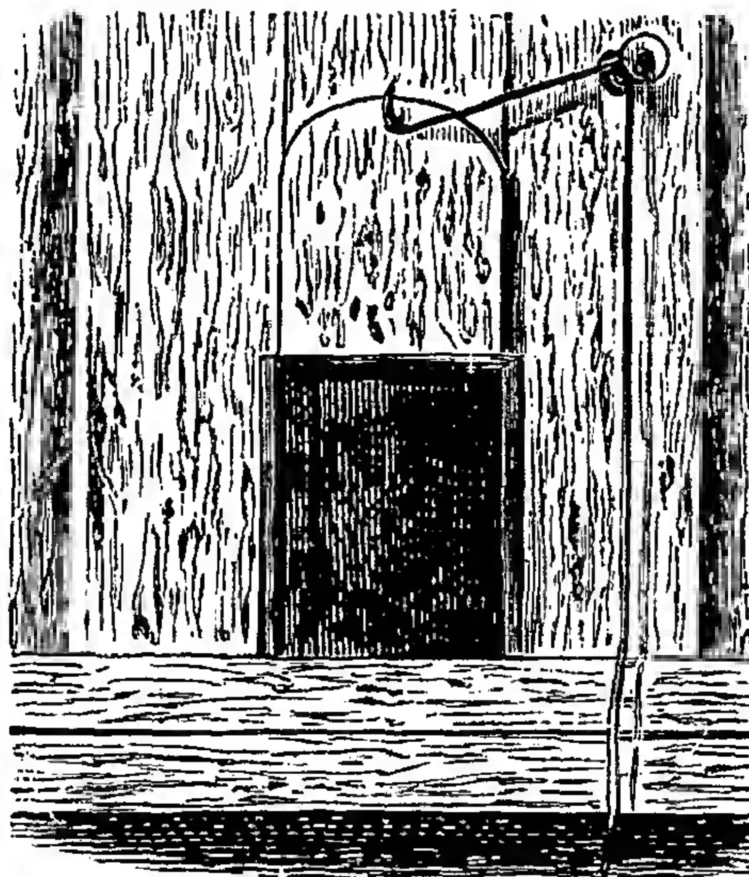
Le pluvier à la turque. « Les Arabes disent : « Le pluvier a l'élégance et les vices du courtisan : vivant, il est vaniteux; mort, il ne laisse que son plumage. »

« Il est vrai que les Arabes, considérés comme cuisiniers, ont une réputation détestable, et qu'en ce qui concerne la venaison, ils n'ont aucune doctrine.

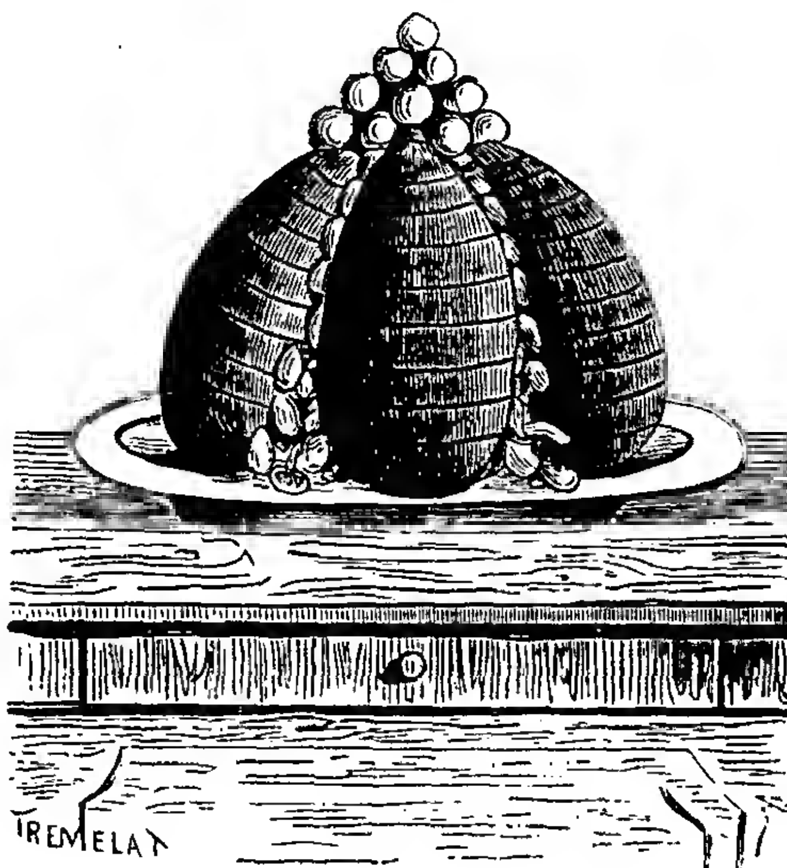
« J'ai eu dans ma vie d'Afrique un cuisinier turc nommé Baba-Moustafa; au point de vue culinaire le Turc est le Français de l'Orient.

« Un jour, aux environs de Cherchell,

dans la plaine de l'Oued Bellââ, nous avions fait ample moisson de pluviers et de vanneaux.


Porte du pigeonnier.

« En pays arabe on chasse pour se nourrir. Le butin étalé, Baba-Moustafa vint choisir les plus beaux pluviers.



Pigeon farci aux champignons.

« — Ils sont salés, dit-il en les soupesant.

« Cette observation me parut bizarre et j'en demandai l'explication. J'appris alors que le meilleur pluvier est celui qui se tue dans les prairies du littoral. Au départ, pour prendre les forces nécessaires afin de traverser la mer, il séjourne environ trois semaines et prend un embonpoint succulent que lui procure une nourriture imprégnée d'émanations salines. A l'arrivée il est

étiqué par suite des fatigues du voyage, et, se nourrissant de la même façon qu'au départ, il atteint par le même procédé un bien-en-chair que les gourmets recherchent. C'est ainsi que j'appris que le pluvier tué sur le bord de la mer était préférable à celui tué dans l'intérieur des terres.

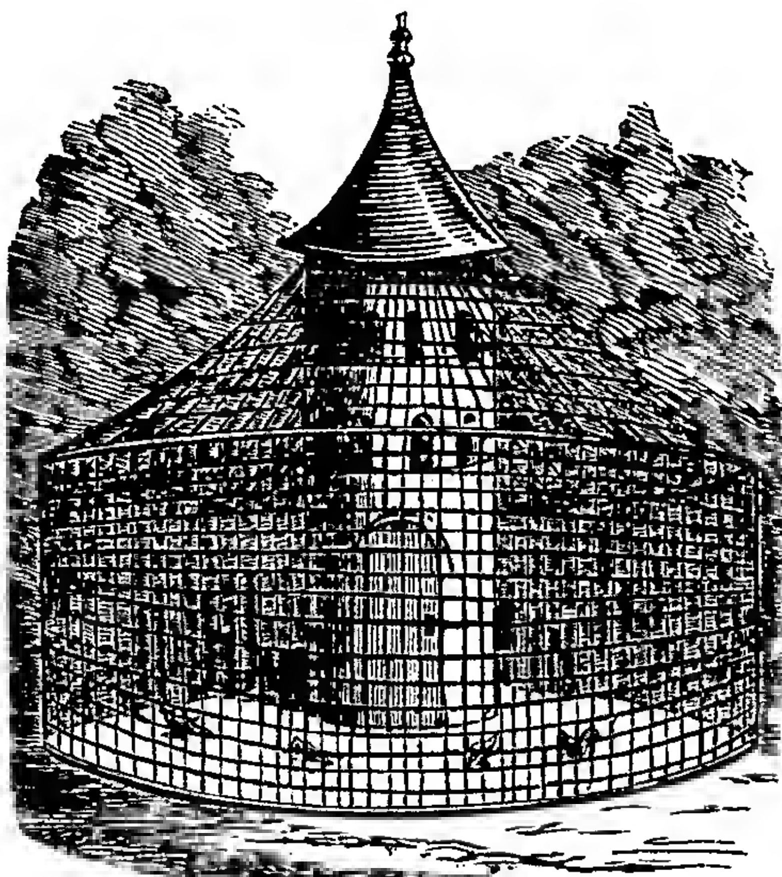
« La broche nous manquait, et mes lecteurs savent déjà comment on y supplée : le gibier troussé est suspendu à l'aide d'une ficelle devant un foyer; en lui imprimant un mouvement de fuseau, on présente, dans une rotation rapide, chacune de ses faces à l'action du feu.

« Comme la bécasse, le pluvier ne se vide pas.

« L'on place au-dessous du rôt des



Colombier de ferme.



Volière-tour.

tranches de pain d'une certaine épaisseur sur lesquelles la bête se vide.

« Cette méthode n'aurait rien d'extraordinaire si je n'indiquais le procédé employé par Baba-Moustafa : à la partie supérieure du sternum, il avait pratiqué une incision béante par laquelle il introduisait tour à tour du jus de citron et des billes de beurre manié de poivre, sel et gingembre.

« Le pluvier est certainement délicieux, mais la rôtie!...

« La langue française manque d'expression pour décrire la succulence de la rôtie! » (Florian PHARAON.)

Poêle (*Cuis.*). On appelle ainsi une certaine manière de faire cuire une poularde ou un chapon ; en voici la recette :

Prenez un morceau de lard gras et un morceau de jambon maigre ; découpez en petits morceaux et ajoutez deux carottes et deux oignons que vous découperez également ; mettez encore un bouquet de persil, du thym, du laurier, du basilic, des clous de girofle. Versez le tout dans la casserole où doit cuire votre pièce dite *poêlée* que vous couvrirez de tranches de citron, et que vous mouillerez avec du bon consommé.

Poêle (*Ustensile*). Cet ustensile est en fer battu et doit être muni d'une queue plus ou moins longue, suivant qu'on veut l'employer dans la cheminée ou sur le fourneau.

Dans une cuisine bien organisée, les *poêles à omelettes* ne servent absolument qu'à faire des omelettes et ne sont jamais lavées à l'eau; tout au plus les essuie-t-on. C'est le seul moyen d'empêcher les œufs de prendre au fond de la poêle.

Poêles (*Econ. dom.*). Si on établit une comparaison entre la quantité de combustible absorbée par un poêle, et la quantité de combustible brûlé par une cheminée ouverte, l'avantage appartiendra naturellement au poêle. Sous le point de vue de la salubrité, la chaleur du poêle n'est pas malsaine, quand elle est conduite sagement et régulièrement, mais elle le deviendrait si l'appartement était trop hermétiquement fermé, et que l'air ne fût pas assez souvent renouvelé. Le poêle est malsain, par exemple, lorsque, par une économie mal entendue, quand le bois employé à chauffer le poêle est réduit à l'état de braise, on ferme entièrement la soupape du tuyau, au moyen de la clef. Alors l'acide carbonique que contient le poêle, se répand dans la chambre, et nuit à la santé.

Il y a des *poêles-fourneaux* appelés encore *poêles économiques*. Ces poêles sont fort utiles dans les logements qui n'ont pas de cuisine, et où les aliments doivent être préparés dans la chambre où la famille se réunit forcément toute la journée pour travailler.

On se sert de *poêles en fonte de fer* pour chauffer les ateliers et les salles d'école. Ces poêles sont munis de longs tuyaux. Les *poêles de tôle* sont très-faciles à chauffer, mais ils se refroidissent promptement, et brûlent beaucoup de combustible. Dans certaines localités, on les alimente avec du coke, de la tourbe ou du charbon de terre. Dans le Nord, ces poêles se nomment *étuves*. On s'en sert en brûlant de la poussière de charbon de terre qu'on mouille, et qui donne beaucoup de chaleur.

Poêlon. Instrument culinaire ordinairement en cuivre jaune et non étamé, avec une assez longue queue, ce qui permet de l'exposer au feu de la cheminée. Quelques poêlons affectent la forme de petites poêles ; mais ordinairement ils ont celle d'une casserole de moindre dimension.

POÊLONS D'OFFICE. Espèces de casseroles très-profondes et munies d'un bec. On les emploie à faire du sirop de sucre, à cuire le sucre, etc.

Poids et mesures (*Com.*, *Econ. dom.*). Les instruments employés par les commerçants pour la vérification des tissus ou des liquides et de toutes sortes de marchandises, s'appellent *mesures* ou *poids*, suivant l'usage auquel on les emploie.

Le *système métrique* est l'ensemble de toutes les mesures qui ont le mètre pour base. On l'appelle aussi *système des poids et mesures*, parce que l'unité des mesures de longueur et celle des poids qui lui est subordonnée sont les unités principales du système, c'est-à-dire celles auxquelles se rattachent les autres mesures.

L'unité de mesure pour les longueurs est le *mètre*, qui a ses multiples et ses sous-multiples.

Les multiples du mètre sont :

Le *décamètre*, qui veut dire dix mètres.

L'*hectomètre*, cent mètres.
Le *kilomètre*, mille mètres.
Le *myriamètre*, dix mille mètres.
Les sous-multiples du *mètre* sont :
Le décimètre, qui signifie dixième du mètre.
Le centimètre, centième du mètre.
Le millimètre, millième du mètre.
Le *litre* est l'unité des mesures de capacité, pour les liquides et pour les matières sèches, telles que les grains, la farine, etc.
Le litre a, comme le mètre, ses multiples et ses sous-multiples.
Les multiples du litre sont :
Le *décalitre*, qui vaut dix litres.
L'*hectolitre*, cent litres.
Le kilolitre n'est pas employé. Ce serait une mesure trop volumineuse et trop incommode.
Les sous-multiples du litre sont :
Le décilitre, qui est la dixième partie du litre.
Le centilitre, centième partie du litre.
On ne se sert pas du millilitre, qui serait une mesure beaucoup trop petite.
On appelle poids d'un corps la pression que ce corps exerce contre l'obstacle qui s'oppose à sa chute.
La *balance* est l'instrument le plus fréquemment employé pour mesurer le poids des corps.
Le *gramme* est l'unité de mesure des poids : comme le *mètre* et comme le *litre* le *gramme* a ses multiples et ses sous-multiples.
Les multiples du gramme sont :
Le *décagramme*, qui vaut 10 gram.
L'*hectogramme*, 100 gram.
Le *kilogramme*, 1,000 gram.
Un poids de 100 kilogram. se nomme *quintal métrique*.
On appelle *millier, tonne métrique* ou *tonneau de mer* un poids de 1,000 kilog.
Les sous-multiples du gramme sont :
Le *décigramme*, qui équivaut à un dixième de gramme.
Le *centigramme*, qui est la centième partie du gramme.
Le *milligramme*, qui est la millième partie du gramme.
Monnaies. Le *franc* est l'unité monétaire : c'est une pièce d'argent, du poids de 5 gram., contenant les 9 dixièmes d'argent pur et un dixième de cuivre.
Le *franc* se divise en dix *décimes*, et le décime en dix *centimes*.

Les monnaies de France sont d'or d'argent ou de bronze.
La monnaie d'or comprend :
La pièce de 100 fr. qui pèse 32 gram 258.
La pièce de 50 fr. 16 gram. 129.
La pièce de 40 fr. 12 gram.
La pièce de 20 fr. 06 gram. 452.
La pièce de 10 fr. 03 gram. 226.
La pièce de 05 fr. 01 gram. 613.
La monnaie d'argent comprend :
La pièce de 5 fr. qui pèse 25 gram.
La pièce de 2 fr. 10 gram.
La pièce de 1 fr. 05 gram.
La pièce de 50 cent. 2 gram. 50.
La pièce de 20 cent. 1 gram.
La monnaie de bronze comprend :
La pièce de 10 cent. pesant 10 gram.
La pièce de 05 cent. 05 gram.
La pièce de 02 cent. 02 gram.
La pièce de 01 cent. 01 gram.
Aux pièces métalliques, il faut ajouter le papier-monnaie, c'est-à-dire les *billets de banque* établis pour faciliter les transactions dans le commerce.
Mesures de superficie. Pour évaluer la surface des champs, on a pris pour unité de mesure, l'*are*, qui équivaut à un carré ayant 10 mètres de côté et 100 mètres de superficie.
Le seul sous-multiple usité de l'are est l'*hectare*, qui vaut 100 ares, et qui équivaut à un carré ayant 100 mètres de côté, et 10,000 mètres de superficie.
Le seul sous-multiple usité de l'are est le *centiare*. Il est la centième partie de l'are, et équivaut à un carré ayant un mètre de côté et un mètre carré de superficie.
Il n'y a ni décare ni déciare, parce que ni le carré de 1,000, ni le carré de 10 ne donnent un chiffre exact. Il est bien entendu que cette démonstration a seulement pour but de prouver qu'on ne peut pas construire le décare et le déciare sous la forme carrée ; mais on peut très-bien les construire sous une autre forme, la forme rectangulaire, par exemple.

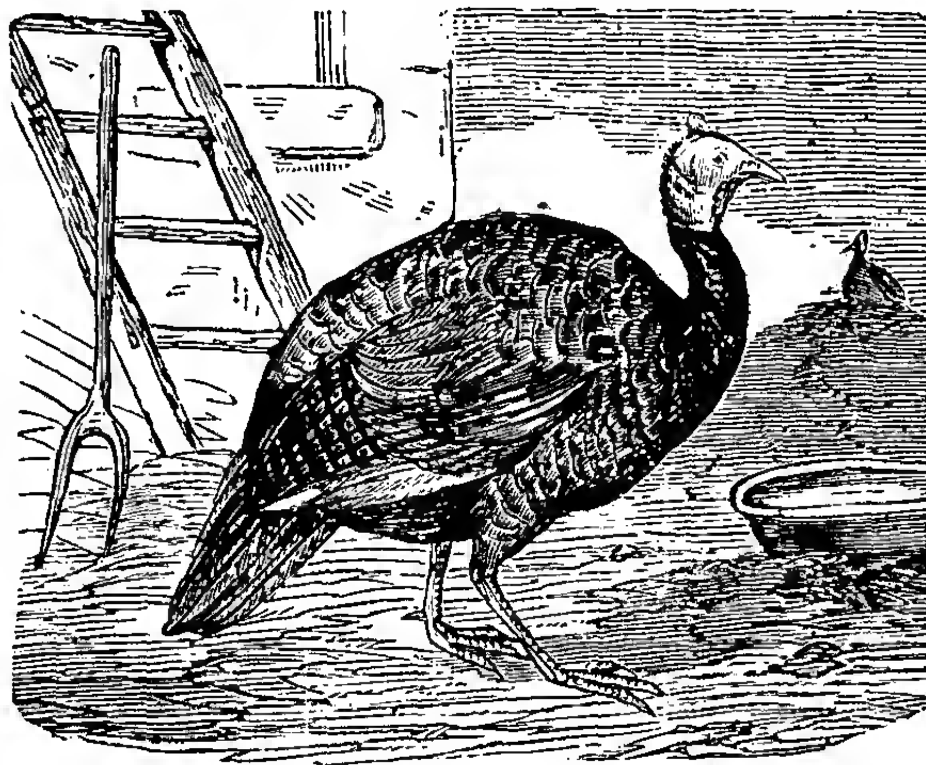
Poils (*Contre les*). Se frotter avec le jus des grappes de la *vigne sauvage*, et de préférence enduire l'endroit velu de *gomme de vigne*. (Cette gomme sort naturellement du cep, et on la recueille sans peine.)

Point de côté (*Médec.*). « Si un point de côté est accompagné d'une forte fièvre, on doit craindre une *fluxion de*

poitrine ou *pleurésie*, et il est prudent de s'adresser au médecin le plus voisin. Dans le cas contraire, c'est-à-dire quand il n'y a pas de fièvre, on doit croire à un rhumatisme ou à une névralgie, et le mieux est d'employer la purgation, aidée de frictions ou de compresses de teinture aromatique. Une douleur de côté violente, mais sans fièvre, est quelquefois enlevée, en quelques heures, par un *sinapisme* ou par un *vésicatoire volant* appliqués sur le mal. » (Dr DEHAUT).



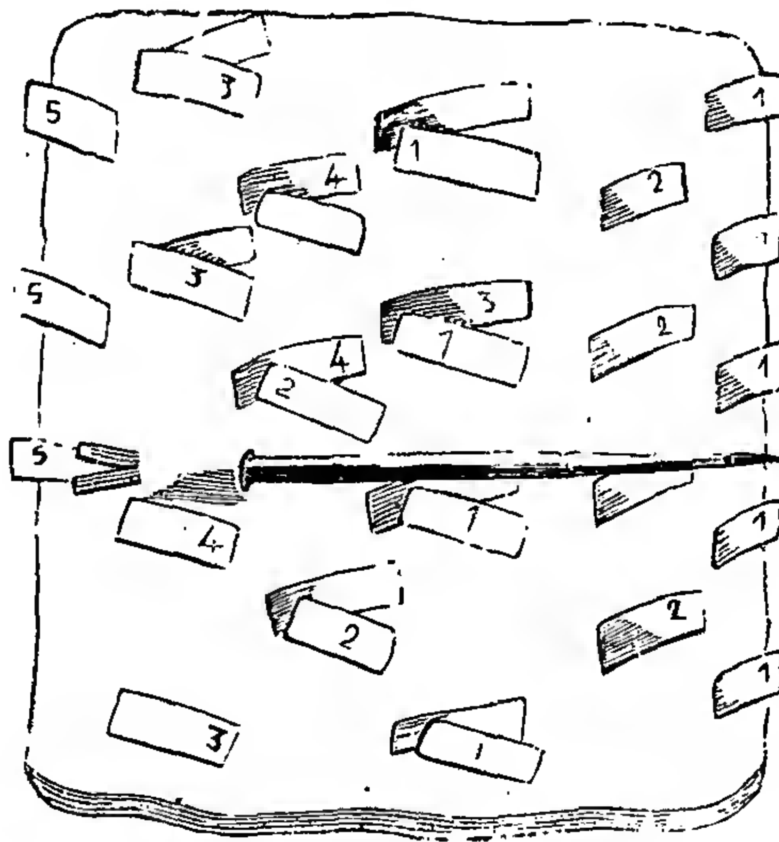
Piment.



Pintade.

Poire. Dans le monde des gourmets, une grave question reste toujours pendante : quel est le roi ou plutôt quelle est la reine des fruits? Deux rivales sont en présence : la pêche et la poire. A laquelle décerner la prééminence? Chacune d'elles a ses partisans, qu'il

serait sans doute impossible de mettre d'accord; toutes les deux ont des titres



Manière de piquer les viandes.

très-divers et, pour ainsi dire, opposés, qui plaisent à tel amateur plutôt qu'à tel autre.



Four à plâtre

Il ne faut pas discuter des goûts : l'un adore le vin de Bourgogne; l'autre préfère le vin de Bordeaux, et chacun explique sa préférence par les raisons plus plausibles.

Mettons les deux rivales en présence:

Tout d'abord, la pêche au teint relevé, semblable à ces brunes piquantes dont un duvet soyeux couvre les joues rougissantes, semble nous dire : je veux que l'on m'aime.

L'autre, plus pâle, ne plaît pas moins à nos regards : c'est une blonde langoureuse qui se laissera aimer.

Elles satisfont donc également, par leurs formes et leur coloris, au premier de nos sens, qui est celui de la vue.

Notre toucher n'est pas moins charmé au contact des concurrentes.

Quel soyeux délicat dans l'une! Quel velouté dans l'autre ! Nos doigts ne se lasseraient pas de les palper, si un troisième sens n'intervenait et ne réclamait sa part de toutes ces jouissances.

L'odorat veut se prononcer à son tour et n'y peut parvenir.

Toutes les deux exhalent un parfum tellement suave et tellement délicieux que nous ramenons de l'une à l'autre, l'organe de notre odorat, sans pouvoir, sans oser prononcer un jugement.

Mais ce ne sont là que des préliminaires : que va dire le sens de notre goût? Sans respect pour ces belles, croquons-les.

Ici, l'embarras du juge ne fait que s'accroître. Chacun des fruits possède, un arome particulier, une eau délicieuse, un fondant plein de délicatesse; mais les qualités de l'un et de l'autre, quoique élevées au même degré, ont des finesses auxquelles nos palais en extase ne peuvent trouver aucun point de comparaison. Depuis des siècles, les connaisseurs n'ont pu se prononcer; un procès qui dure depuis si longtemps peut bien attendre encore.

Le nombre des espèces de poires est très-grand. (Voir notre article POIRIER). Les plus recherchées pour être mangées crues sont les poires de doyenné, les poires de beurré, de crassane et de Saint-Germain. Les poires de bon chrétien d'été et d'hiver, celles de rousselet, de Messire-Jean, de bergamote sont aussi fort estimées. Les poires de Martin sec se mangent cuites au four, comme celles de catillard. Les poires à couteau, fondantes, sont délicieuses. Excepté les poires fondantes, toutes les espèces servent à faire des compotes. Dans plusieurs pays, on fait sécher les poires au four, et on les livre à la consommation sous le nom de *poires tapées* (Voir plus loin), qu'on mange telles qu'elles arrivent ou avec lesquelles on fait des compotes. Les poires de rousselet, de Reims, sont supérieures à toutes celles de ce genre.

Les confiseurs tirent aussi un grand parti des poires : ils en font des pâtes, de la marmelade, les mettent à l'eau-de-vie; et, pour cette dernière préparation, ils prennent des poires de rousselet.

Compote de poires. Si les poires sont grosses, on les découpe par quartiers, et on les fait cuire à l'eau, avec du sucre et de la canelle.

Quant aux poires qui sont petites, on les pèle, on ratisse la queue et on les met tout entières dans l'eau fraîche pour qu'elles restent blanches.

Pour les faire cuire, on les met, comme les grosses, dans l'eau avec du sucre et de la canelle. Lorsqu'elles sont cuites, on les met dans le compotier, et on y ajoute le sirop, après l'avoir fait réduire.

Poires à l'allemande. On prend des poires cassantes, telles que le bon chrétien ou le martin sec. On les pèle, on les coupe, en morceaux réguliers, ronds, ovoïdes ou cubiques. On jette ces morceaux dans l'eau pour les empêcher de noircir; on les passe au beurre, on les saupoudre de farine, on les mouille avec de l'eau, on ajoute du sucre et on fait cuire; on lie avec des jaunes d'œufs et on sert chaud.

Poires tapées. On prend 100 poires de rousselet peu mûres; on les pèle sans les déformer, on rogne le bout de la queue, on les jette, à mesure, dans une bassine pleine d'eau froide; on met le tout sur le feu, on fait bouillir à petits bouillons. On tâte de temps en temps les fruits pour s'assurer du degré de leur cuisson. A mesure qu'il y en a qui fléchissent sous le doigt, on les retire avec l'écumoire pour les jeter à l'eau fraîche; on les égoutte ensuite avec une serviette.

D'autre part, on fait fondre dans une bassine, 1 kil. de sucre avec un litre et demi d'eau. On fait bouillir, on écume. On garnit tout le fond de la bassine avec des poires; dès qu'elles ont subi un bouillon, on les retire pour les placer dans une terrine. On met d'autres poires dans le sucre, et ainsi de suite, jusqu'à ce que tous les fruits aient subi un instant d'ébullition.

Lorsqu'elles ont refroidi, dans la terrine, on les arrange, la queue en l'air,

sur des claies, en les aplatissant légèrement, sans les écraser; on les met dans le four à la sortie du pain. Lorsque le four est refroidi, on les retire, on les trempe dans le sirop froid, on les replace sur les claies, on les met encore au four, et l'on répète encore trois fois ces opérations.

Enfin, on les arrange dans des boîtes, deux rangs l'un sur l'autre, une feuille de papier, deux autres rangs et ainsi de suite.

On conserve en lieu sec. Le reste du sirop peut servir pour les fruits à l'eau-de-vie, les compotes, etc.

Farce de pois (*Cuisine espagnole*). On passe dans le saindoux une tranche de pain. Lorsqu'elle a pris belle couleur, on la retire.

A la place, on met dans le saindoux : des pois, un oignon haché fin, de l'ail émincé, du sel, des épices, de la laitue, des fonds d'artichauts blanchis, du jambon coupé en très-petits dés. Lorsque le tout est revenu, on mouille avec de l'eau chaude, on y ajoute de la mie de pain écrasée et passée avec du sel et du cumin, on fait mijoter, et l'on verse.

Poires au riz à la vanille. « Les poires au riz à la vanille sont un excellent entremets sucré très-profitable, d'une préparation simple et peu dispendieuse.

« Peler une demi-douzaine de poires (celles de bon chrétien sont les meilleures), les partager en deux; en retirer pépins et cœurs, et les mettre à cuire dans une casserole avec un litre d'eau, 125 gram. de sucre et le quart d'une gousse ordinaire de vanille. D'autre part, faire bouillir du lait, y incorporer 250 gram. de riz, 200 gram. de sucre vanillé, 50 gram. de beurre et la râpure d'un citron; lorsque le riz est cuit, en faire une couche dans un plat; disposer dessus les poires en couronnes et arroser le tout du jus de cuisson des poires réduit à consistance de sirop. (Le Baron Brisse).

Poire d'angoisse. Ce petit fruit âpre contient une grande quantité de tanin; il resserre l'œsophage et fait éprouver un sentiment de strangulation auquel on échappe difficilement.

Poiré. Les poires les plus acides sont celles qui conviennent le mieux pour faire le poiré. C'est une liqueur vineuse, qu'on obtient en faisant fermenter le suc des fruits; cette boisson a l'aspect du vin blanc; elle est plus capiteuse que le cidre, elle est claire et limpide. Il faut prendre du poiré avec la plus grande modération; les personnes d'un tempérament nerveux et d'une constitution pléthorique, feront bien de s'abstenir d'en boire.

On retire du poiré du vinaigre, et une eau-de-vie préférable à celle que l'on obtient du cidre. Le poiré contient en moyenne 7,26 d'alcool.

Poireau (*Hort.*). Le poireau présente trois variétés qui sont généralement cultivées :

1° Le *poireau* commun *long*, que les maraîchers de Paris préfèrent, à cause de la grande facilité avec laquelle ils le font venir; 2° le *gros poireau court* du Midi, et 3° le *gros poireau court* de Rouen. Ces trois variétés ont à peu près le même goût et demandent la même culture.

Le poireau est un légume filamenteux, qui ne s'emploie guère que comme assaisonnement dans les potages.

Cru, le poireau est stimulant; cuit, il est adoucissant et même rafraîchissant.

Poirée ou Bette (*Hort.*). La poirée est une plante potagère dont les usages sont très-limités. Elle est bisannuelle; il lui faut une terre un peu consistante, légèrement humide, et engraissée par de bon fumier.

La *poirée* ou *bette élevée* se cultive en plein champ pour la nourriture des bestiaux. On a reconnu qu'elle donne beaucoup de lait aux vaches. On fait de ses herbes, quand elles sont encore vertes, d'excellents fourrages.

On compte deux espèces de *poirée :* la *poirée à cardes* (qui offre elle-même des variétés blanches, rouges et jaunes.)

Et la *poirée blonde,* qui se mange comme les épinards, et dont la saveur est si douce qu'elle a besoin d'un assaisonnement un peu relevé.

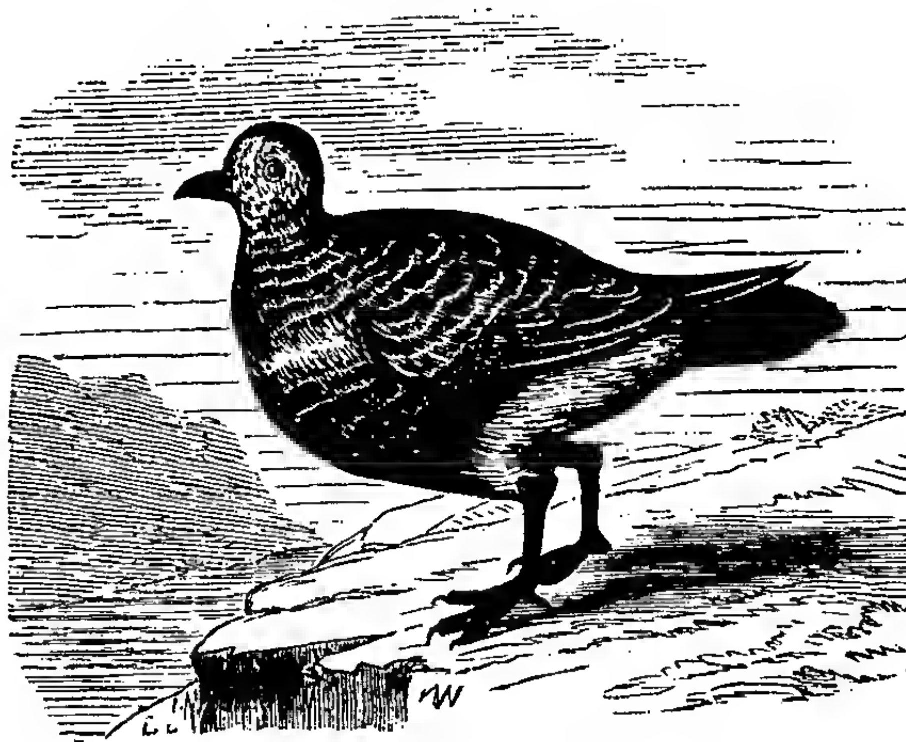
Poirier (*Arboric.*). Ce genre d'arbres et d'arbrisseaux, de la famille des rosacées, est trop connu pour qu'il soit nécessaire d'en donner une description. L'espèce commune croît naturellement dans les régions tempérées de l'Europe et de l'Asie.

A l'état sauvage, le poirier est armé

d'épines à l'extrémité de ses rameaux, il ne donne de fruits que tous les deux ou trois ans; cultivé, il atteint une hauteur de plus de 10 mètres, porte des feuilles larges et perd ses épines; ses fruits deviennent gros, savoureux et abondants.

VARIÉTÉS. L'arboriculture moderne a multiplié à l'infini les espèces et les variétés de cet excellent fruit, si bien qu'il faudrait un volume pour les énumérer. On les divise en trois catégories bien distinctes, savoir : 1° les *poires de couteau*, qui entrent à l'état cru, dans la composition du dessert; 2° les *poires à compotes*, dont le fruit ne peut être mangé cru ; 3° les *poires à poiré* qui servent à la fabrication du poiré et peuvent être associées aux pommes pour faire du cidre.

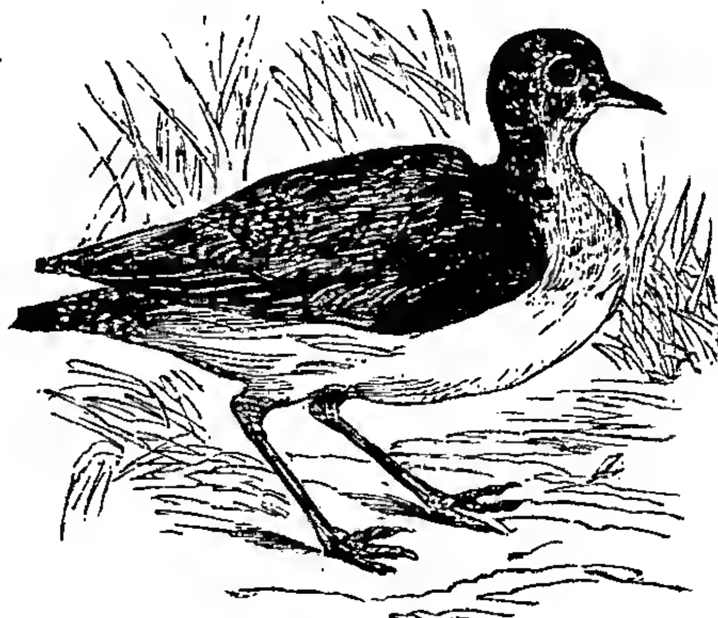
Parmi les 800 variétés décrites, nous citerons les suivantes :



Pluvier.

Besi saint-Waast. Fruit de grosseur moyenne, court, aplati vers l'œil, à peau verte lavée de gris et de rose, à chair fine, assez fondante et parfumée. Se consomme de décembre en février.

Bergamote crassane. Fruit gros, presque rond, peau gris-verdâtre pointillée de roux, chair fondante sucrée, parfumée, délicieuse quoique un peu âpre. Mûrit en novembre.



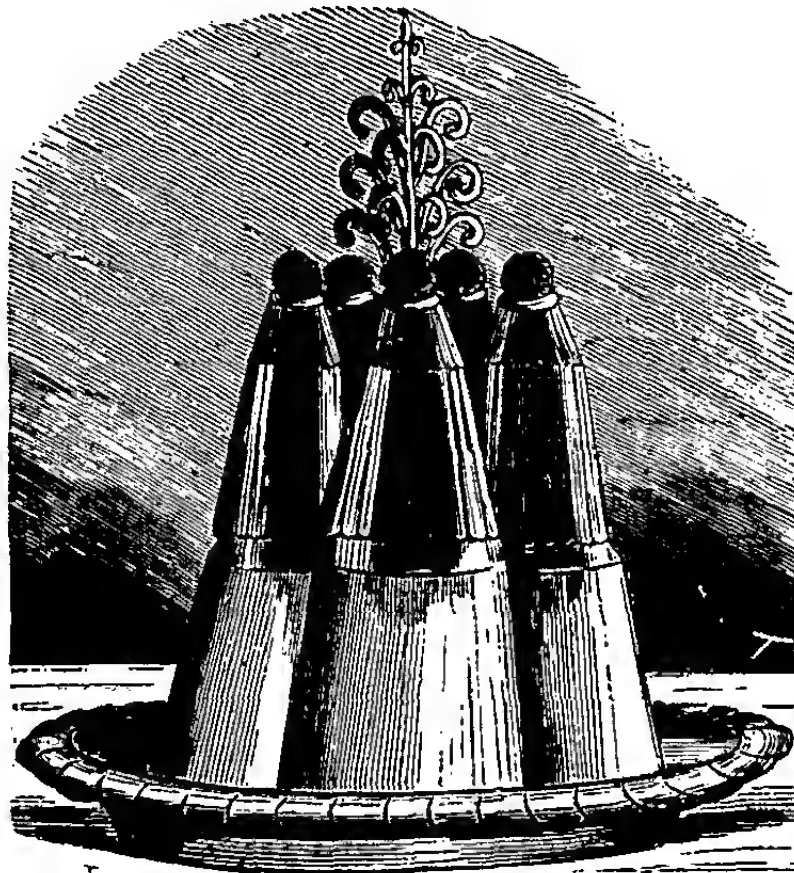
Pluvier doré.

Bergamote de Pâques ou d'hiver. Fruit très-gros, rond, à peau d'un vert jau-

nâtre pointillé de gris, rousse du côté du soleil. Chair blanche, demi-fondante, aigrelette, agréable. Se mange en février.

Bergamote d'été. Grosseur médiocre, peau verte teintée de jaune, chair fondante, parfumée, agréable. Mûrit en août.

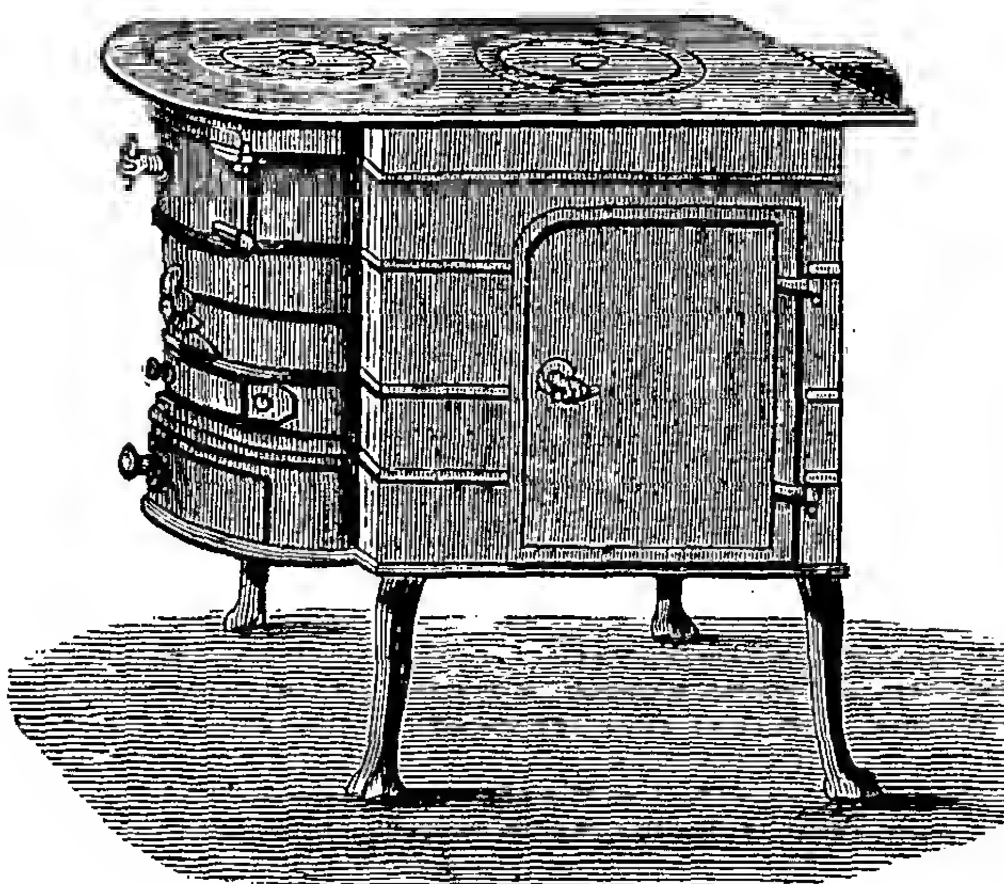
Bergamote sylvange. Fruit très-gros, pyriforme, bosselé, queue oblique, peau jaunâtre semée de gris, chair demi-fondante, sucrée, juteuse, excellente en octobre.



Galantine de pluvier.

Bergamote fortunée. Fruit moyen, renflé, peau verte lavée de jaune et de fauve, chair fine, demi-fondante, parfumée, se mange de mars jusqu'en mai. On en fait aussi des compotes.

3



Poêle.

Bergamote espéren. Grosseur moyenne, en forme d'oignon, peau épaisse, jaunâtre, lavée de gris et de roux, chair un peu ferme, très-fine, aromatisée, très-bonne de mars en mai.

Beurré de Lancy.

Beurré de Luçon. Fruit moyen, vert brun, à chair mi-fine, un peu graveleuse, demi-fondante, parfumée par un goût de fenouil. Bonne en janvier.

Beurré de Nantes. Fruit assez gros, oblong, peau douce, vert blanchâtre, chair fine, demi-fondante, sucrée. Septembre.

Beurré de mérode. Fruit gros, ovale, arrondi, peau épaisse, couleur vert d'eau mélangée de jaunâtre et de rouge; chair assez fine, fondante, d'un goût exquis, quand elle est mangée à point, en septembre, car plus tard, elle devient cotonneuse.

Beurré Dumon-Dumortier. Fruit moyen, ventru, vert tendre, chair fondante, assez fine, meut en novembre et décembre.

Beurré de Nivelles. Fruit assez gros, bossué, turbiné, vert pâle mêlé de rouge, chair fondante, agréable, se mange de janvier jusqu'en mars.

Beurré d'hiver ou *Bezi-Chaumontel.* Fruit gros, ovale, relevé de côtes, peau jaune, rouge du côté du soleil, chair demi-fondante, sucrée, relevée, exquise, mais parfois pierreuse. Se mange à la fin de janvier.

Beurré gris. Fruit très-gros, ovale, peau grise, chair fondante, sucrée, excellente, mûrit en septembre.

Beurré d'Angleterre ou *beurré rouge.* Fruit moyen allongé, vert grisâtre et roux, chair fondante, sucrée délicieuse en septembre. C'est une des variétés de poires qu'on peut le plus avantageusement dessécher au four, transformer en compotes, en marmelades et en pâtes.

Beurré d'Hardenpont ou *beurré d'Arenberg.* Fruit assez gros, jaunâtre, chair fine, juteuse, fondante sucrée et très-agréable, se sert de décembre à février.

Beurré Diel. Allongé, bosselé, peau verte extrêmement tiquetée, chair blanche, fondante, sucrée aromatique, excellente quoique parfois granuleuse. On la garde jusqu'en février.

Beurré six. Assez gros, chair très-fine, fondante, très-juteuse se mange en novembre et décembre.

Beurré superfin. Fruit sucré et acidulé, fondant et très-juteux qu'on recherche en septembre et en octobre.

Calebasse. Fruit assez gros, chair rosée, fondante, juteuse, relevée d'un acidulé particulier, se mange en novembre.

Citron des Carmes ou *Madeleine.* Fruit moyen, ovale, vert jaunâtre et roux, chair blanche, fine, fondante, légèrement aromatisée, devenant cotonneuse par excès de maturité, doit se manger en août.

Ananas de Courtrai. Fruit de moyenne grosseur, très-bon, mûrit en août et septembre.

Doyenné d'hiver. Fruit gros, un peu ovale, vert tiqueté de rougeâtre, et passant au jaune quand il mûrit. Chair fondante, sucrée, légèrement aigrelette et très-agréable. On peut le servir de décembre en avril. C'est une excellente poire, que l'on doit toujours manger crue.

Doyenné ou *beurré blanc*, ou bonne ente, fruit gros, rond, jaune et rouge, chair fondante, sucrée, relevée, doit être mangé en août et septembre. Plus tard il devient pâteux.

Doyenné roux. Grosseur médiocre, chair fine, fondante sucrée, exquise en novembre.

Doyenné d'Alençon. Fruit moyen, ovale, chair fine, fondante, juteuse, légèrement acidulée. Se mange de janvier en mars.

Alexandrine Drouillard. Fruit moyen, pyriforme turburé, à peau d'un vert clair passant au jaune, à chair fine, juteuse, ayant un goût d'anis très-agréable.

Duchesse d'Angoulême. Fruit gros, bosselé, ventru, vert jaunâtre tiqueté de roux, chair assez fine, mi-fondante, parfumée, mais souvent granuleuse. Très-bonne en novembre.

Echassery. Fruit petit, à chair fine fondante, juteuse, agréable. Mûrit de janvier en mars.

Figue d'Alençon. Fruit assez gros, très-allongé, vert brun, et fauve, chair mi-fondante, juteuse acidulée, mûrit en décembre. Une autre variété est déjà bonne en septembre.

Fondante du Panisel ou *délices d'Hardenpont.* Fruit moyen, moucheté de roux, mi-fondant, savonneux. Se mange en novembre et décembre.

Fondante de Noël. Peau jaune vermillonnée, chair fine, demi-fondante, ambrée ou acidulée. Décembre.

Grand soleil, sucré, aromatisé, fondant. Mûr en décembre.

Grise bonne ou *Ambrette d'été.* Moyenne, arquée, d'un gris verdâtre, pointillé de blanc et de roux, chair fondante, sucrée, relevée. Août.

La Naples. Un peu arquée, vert jaunâtre et teintée de rouge, demi-fondante, demi-cassante, douce, très-bonne en mars.

Bonne-Louise d'Avonches. Fruit gros, un peu obtus, à peau d'un vert jaunâtre relevé de carmin, à chair fondante, juteuse, acidule et sucrée, excellente en septembre et en octobre.

Marquise. Poire de forme pyramidale, peau vert-jaunâtre, chair fondante et sucrée. Excellent dessert en novembre et décembre.

Muscat Lallemand. Gros, peau grise et rouge, chair jaunâtre, légèrement fondante, musquée agréable. Mars et avril.

Muscat de Nancy. Petit, peau fine, jaune pâle et rouge clair. Chair sèche et parfois pierreuse.

Muscat, poire d'ambre. Presque ronde, moyenne, peau verte tirant sur le jaune, chair tendre, sucrée, exquise. Mûrit à la fin de juillet.

Muscat royal. Peau grise, chair blanche demi-cassante, musquée. Fin d'août.

Nec plus meuris. Poire assez grosse, ovale, jaune vif, fine, fondante et vineuse, ne doit paraître sur la table qu'en novembre et décembre.

Nouvelle fulvie. Moyenne, d'un jaune vermillonné, chair légèrement colorée, fondante, parfumée, délicieuse de décembre à la fin de janvier.

Passe-Colmar. Fruit moyen, turbiné, jaune, chair demi-fondante, très-fine, vineuse, exquise de décembre à février.

Passe-colmar musqué. Mûrit à l'automne.

Passe-colma français, excellent de janvier jusqu'en mars.

Poire du curé ou *belle du Berry.* Allongée, peau rose, chair succulente et musquée. Se mange en décembre et janvier.

Royale d'hiver. Fruit moyen, d'un vert jaunâtre et rosé, chair demi-cassante ou mi-fondante selon le terrain.

Seigneur. Assez gros, vert clair, jaune marqué de roux, chair fondante, très-fine, très-sucrée, une des meilleures poires de septembre et d'octobre.

Saint-Germain d'hiver. Fruit gros, oblong, à peau d'un vert jaunâtre, chair fine fondante, acidulée, se sert de décembre jusqu'en mars.

Soldat laboureur. Assez gros, bossué, turbiné, vert clair et fauve, chair fondante, assez fine, goût délicat. Mûrit d'octobre en décembre.

Triomphe de Jodoigne. Fruit gros, bosselé, pyramidal, ventru, peau verte heurtée de rouge sombre, chair mi-fondante, juteuse avec un goût d'amande. Se mange en novembre et en décembre.

Verte longue ou mouille-bouche. Fruit très-gros, allongé, peau verte, chair blanche très-fondante, sucrée, parfumée, délicate. Mûrit au commencement d'octobre. Se mange toujours crue.

La *verte longue panachée* ne diffère de la précédente que parce qu'elle est rayée de jaune.

Virgouleuse. Excellente poire d'automne, rafraîchissante et d'un goût relevé, qui ne se mange que crue. Novembre et décembre. Beau fruit de table.

Blanquette. Petite, allongée, peau d'un blanc jaunâtre nuancé de rouge clair; chair cassante, sucrée et relevée. Juillet.

Gros blanquet rond. Chair plus parfumée.

Blanquet à longue queue. Petit. Chair à demi-cassante, sucrée, musquée. Août.

Bon *chrétien d'hiver*, grosse poire allongée, bosselée, à peau jaune-clair, et rouge vif du côté du soleil, à chair croquante, juteuse, sucrée, parfumée. Ce fruit se mange en janvier et en février. Il est d'une digestion difficile. On en fait d'excellentes compotes.

Le *bon chrétien d'été*, peau jaune et rouge, chair cassante, sucrée, musquée, mûrit à la fin d'août.

Le bon *chrétien d'automne* mûrit en septembre. Le *bon chrétien d'Espagne*, à chair blanche, sèche ou juteuse, selon le terrain, se mange en novembre et en décembre. Il est préférable de le manger cuit.

Catillac. Très-gros, arrondi
nâtre, chair blanche, cassant
se conserve jusqu'en avril. 1

bon cuit. Il y en a une autre espèce, le *catillac rosat*, dont la chair est seulement bonne à cuire.

Colmar van mons. Mi-cassante, acidulée, se mange de mars en mai.

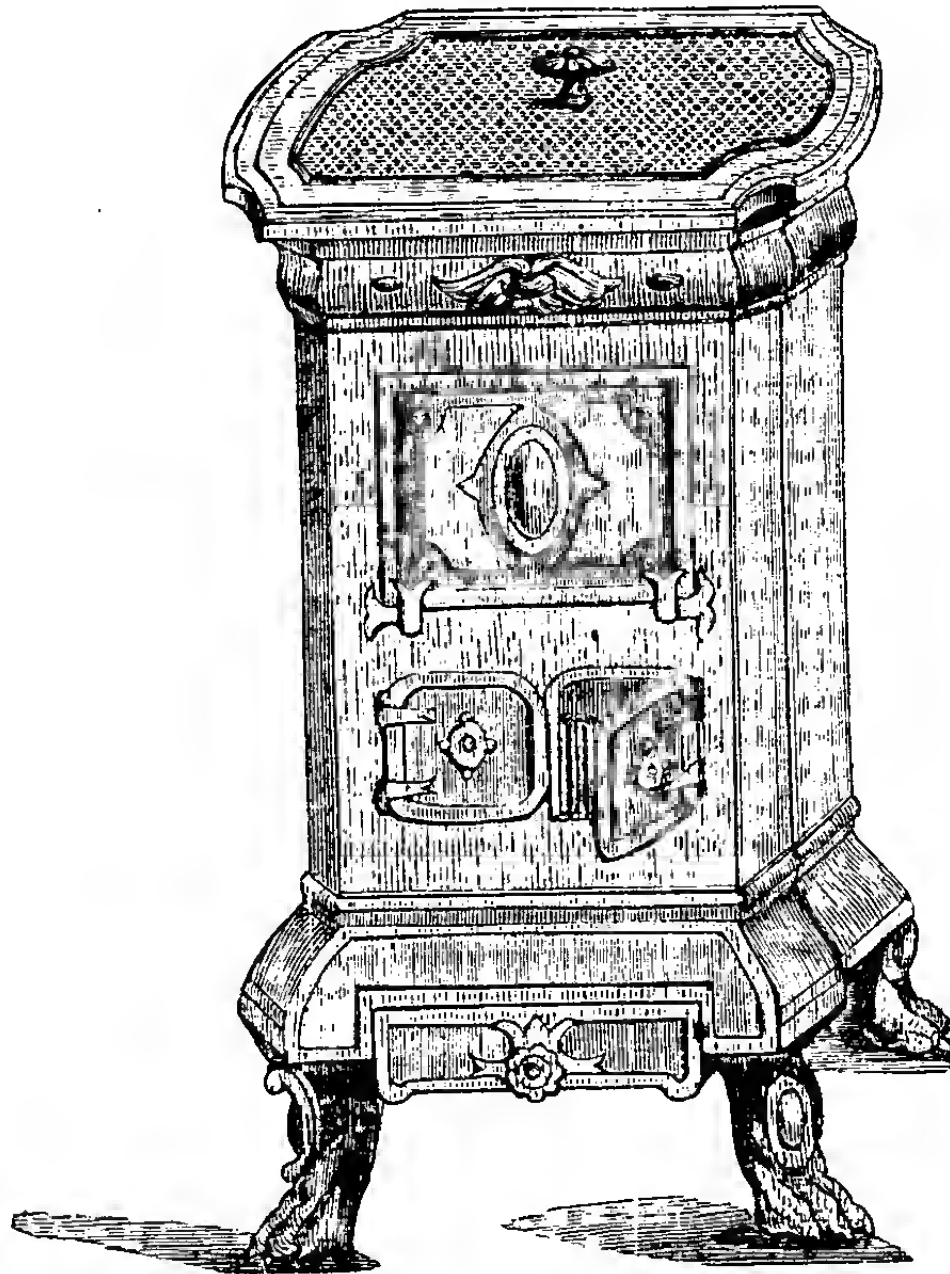
Cuisse-madame. Moyenne, allongée, vert-jaunâtre et rouge-brun. Chair demi-cassante, sucrée, musquée. Mûrit à la fin de juillet.

La *grosse cuisse madame* est à chair fondante, aigrelette, agréable. Très-estimée. Fin de juillet.

Martin sec. Fruit moyen, allongé, peau brun, clair et rouge, chair cassante, sucrée, parfumée, quelquefois pierreuse. S'emploie principalement en compotes et marmelades.

Messire-Jean. Succulente et parfumée, mais de difficile digestion, ne convient ni aux vieillards, ni aux estomacs faibles, si ce n'est en compote.

Orange d'été. Fruit moyen, tuberculeux, jaune et rouge, mûrit en août et septembre.



Poêle.

Deux-Sœurs. Fruit gros, jaunâtre et rouge-brun. Chair blanche de bon goût, parfumée, mais un peu commune.

Douville. Fruit moyen, allongé, peau luisante, jaune-citron tiqueté de fauve et de rouge. Chair blanche, cassante, un peu âcre.

Fenouillet. Se cueille en novembre et peut se conserver jusqu'en février. On l'emploie en compotes et en confitures.

Franc real. Fruit moyen, jaune et fauve, chair mi-cassante, granuleuse.

Orange d'hiver. Fruit moyen, arrondi, vert sale, chair cassante, musquée, assez agréable, se mange en février et en mars.

Poire de livre. Fruit très-gros, vert et roux, chair cassante, bonne cuite. Mûrit en février.

Prêtre. Gros fruit arrondi, peau grise, chair blanche, cassante, pierreuse, aigrelette. Fin de janvier.

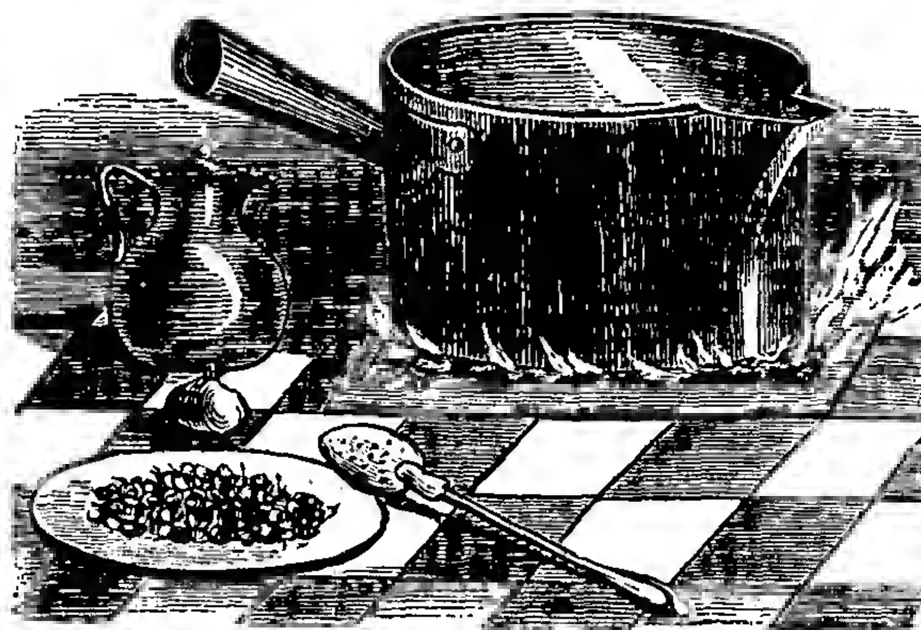
Pucelle de Saintonge. Moyenne allongée, luisante, couleur de citron et rouge

vif, chair cassante. Mûrit en mars, excellente en compote.

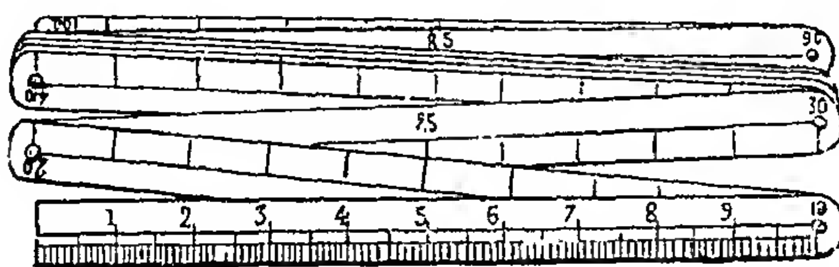
Rateau gris. Fruit assez gros, pyriforme, vert et roussâtre, chair âpre, juteuse, cassante. Bonne de décembre en mars.

Rousselet hâtif. Fruit petit, turbiné, jaunâtre et rouge avec taches brunes, chair jaune, demi-cassante, sucrée, parfumée, souvent pierreuse. Mûrit en juillet.

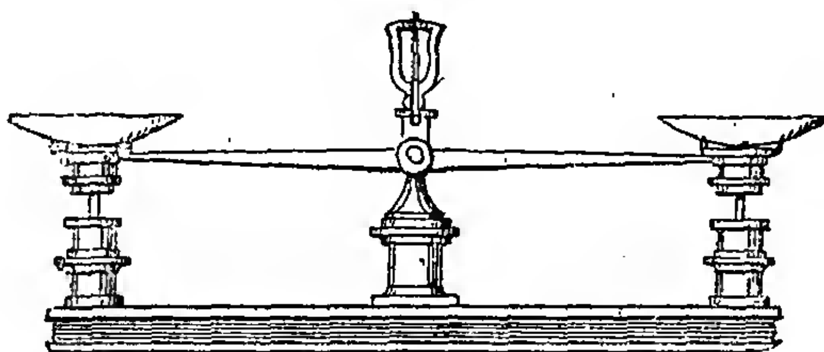
Rousselet de Reims, même grosseur



Poêlon d'office.



POIDS ET MESURES
Mètre.



POIDS ET MESURES
Balances.

et couleur, chair parfumée très-agréable.

Rousselet d'été. Plus gros que les précédents. Mûrit au mois de septembre.

Rousselet d'hiver, plus petit, chair aqueuse, demi-cassante, relevée. Se mange en février et en mars. On l'emploie aussi en confitures; ce sont les rousselets qu'on doit mettre à l'eau-de-vie, de préférence à toute autre espèce de poire.

Sarasin. Assez gros, oblong, jaune

et rouge avec points gris. Chair fine, mi-cassante, tendre, juteuse, anisée. Se mange également crue et cuite.

Multiplication. Le poirier se multiplie par semis ou par greffe.

1° *Semis.* Il ne faut pas croire que les semis ne peuvent produire que des espèces sauvages; ils produisent, au contraire, des espèces délicates et d'un bon goût. Mais ces nouvelles espèces ne représentent pas le type primitif; d'ailleurs, il faut attendre 10, 12 et même 15 ans pour obtenir des fruits des poiriers ainsi cultivés. Il n'y a donc guère que les pépiniéristes et les amateurs qui aient intérêt à attendre aussi longtemps, dans le but de chercher des types nouveaux. Le cultivateur pourra cependant semer les pépins de poires à cidre pour obtenir des *sauvageons* destinés à recevoir la greffe des meilleures espèces.

Quand on crée à neuf une plantation de poiriers, ou lorsqu'on renouvelle partiellement une plantation de vieux poiriers épuisés par l'âge, il faut, dans le choix des espèces, avoir surtout égard à l'ordre de maturité des fruits; autrement à certaines époques de l'année, on aurait des poires en abondance et dans d'autres on en serait dépourvu. Il faut s'arranger de façon à avoir des fruits pendant toute l'année, à l'exception des mois où les autres fruits sont le plus abondants.

2° *Greffage.* La greffe peut avoir lieu sur *franc, sauvageons*, cognassier, aubépine, sorbier, suivant les espèces, suivant l'état du terrain et suivant le système de culture.

La greffe sur sauvageon produit des arbres lents à produire du fruit, mais robustes et susceptibles d'atteindre une plus grande vieillesse.

La greffe sur *cognassier* produit des arbres moins robustes et de peu de durée, mais qui produisent de bonne heure et dont les fruits ont un goût plus fin et plus savoureux.

En greffant sur *franc*, c'est-à-dire sur un sujet, produit non pas d'espèces sauvages, mais d'espèces cultivées, on obtient un arbre qui tient le milieu entre ces deux extrêmes; il est plus robuste et plus durable que le poirier greffé sur cognassier, mais moins robuste et moins durable que celui qui a été greffé sur sauvageon.

Dans les pépinières, on greffe en écusson, à œil dormant sur le cognassier et sur le franc, lorsque ce dernier est âgé de 2 à 3 ans. On greffe en fente sur le franc de 4 à 5 ans, et sur le sauvageon.

Terrain. A l'exception des terrains trop riches en principes calcaires, le poirier peut être cultivé dans toutes les terres avec succès.

Les poiriers à poiré peuvent être plantés sur le bord des chemins; leurs poires ne risquent point d'être mangées par les passants, car, comme disent les cultivateurs, elles prennent les voleurs à la gorge.

Taille. La taille de cet arbre exige une main habile; on taille court les plants très-fertiles, comme le doyenné et le beurré; mais on taille plus long ceux qui se mettent difficilement à fruit. Pour que le bouton à fruit se forme, il faut que le bois soit au moins de 2 ans; on donnera donc aux branches le temps de se développer; le talent consiste à savoir les étendre sans les rogner.

Espalier. En espalier, le poirier prend les formes les plus variées; mais les plus usitées sont la palmette simple ou double, l'éventail et la forme carrée.

Les poiriers en espalier doivent être labourés tous les ans, à l'automne, sarclés et binés plusieurs fois dans le courant de l'été.

Poiriers en plein vent. Cultivé en plein vent, le poirier peut être conduit en pyramide, en fuseau, en vase ou corbeille et en cordons horizontaux, comme la vigne.

Sol et exposition. Plus les terres sont sablonneuses et brûlantes, plus on évitera l'exposition du Midi; mais il faut, au contraire, rechercher cette exposition si les terres sont fortes et humides. Dans tous les cas, le levant est préférable au couchant.

Les bonnes espèces en espalier craignent les coups d'un soleil trop ardent. Si elles sont exposées en plein Midi, il est prudent de placer en avant de la partie du tronc que le feuillage ne garantit pas, deux planchettes réunies et formant un angle, pour procurer au tronc une ombre bienfaisante et indispensable.

Fumure. Les racines du poirier ne

craignent pas le contact du fumier autant que celles des autres arbres fruitiers. Tous les deux ans, on peut leur donner une bonne fumure d'engrais très-consommé que l'on enterre par une façon superficielle pour ne pas blesser les racines.

Maladies. Dans les localités humides, l'écorce des poiriers se gerce et se couvre souvent de mousses et de lichens qui servent de repaire à une multitude d'insectes. Pour détruire ces insectes, on passe, sur toutes les parties de la charpente de l'arbre, un lait de chaux assez épais, à l'époque où, pendant l'hiver, la végétation est endormie.

Bois. Le bois du poirier est dur, pesant, inattaquable aux vers et susceptible d'un beau poli. Comme il prend très-bien la couleur noire, il remplace souvent l'ébène. Il est excellent pour la gravure et la sculpture sur bois, pour la marqueterie, etc. Enfin, c'est un excellent chauffage.

Pois (*Agric.*). Le pois est une plante herbacée annuelle, dont on ne connaît pas l'origine, et dont quelques espèces sont cultivées comme plantes potagères et fourragères.

Le pois d'agneau, de brebis, le pois bisaille, le pois gris, plutôt connu sous le nom de *pois des champs* ou *pois commun,* se cultivent comme la *vesce.* Pour que les pois rendent beaucoup, il faut les serrer dans un sol riche : alors ils poussent en paille et en feuilles et produisent peu de graine. Dans ce cas et dans un tel sol, la récolte est abondante, et les pois offrent de plus l'avantage de nettoyer la terre, et de la bien disposer pour la récolte suivante, l'épaisseur de leur ombre empêchant de pousser toutes les mauvaises herbes qui auraient pu germer en même temps qu'eux.

On récolte les pois quand la plus grande partie des gousses est mûre, et avant que les fleurs du sommet des gousses soient nouées. Si l'on attendait la fin de la floraison qui se prolonge toujours très-longtemps, on s'exposerait à laisser sur le sol la meilleure partie des grains mûrs.

La semaille des pois en fourrage se prolonge jusqu'en juin. Le rendement moyen est à peu près celui de la vesce, qui est plus nourrissante pour les bestiaux, bien qu'ils préfèrent la paille et le fourrage des pois.

On se sert aussi des pois comme engrais végétal. Pour cela, on les enterre en vert. La nature de leur tige et l'abondance de leurs fanes, les rendent très-précieux pour l'agriculture.

Pois chiches. On cultive dans le Midi, sous le nom de *Garvance,* un genre de pois dont le grain est plus gros que celui des autres variétés, et qui n'est autre que le *pois chiche.* Ce pois ne craint pas le froid : il supporte parfaitement les plus fortes gelées ; aussi le sème-t-on en septembre ou en octobre. Il peut servir à l'alimentation de l'homme; mais on le cultive plutôt pour ses fourrages. Comme le pois gris, le pois chiche peut servir d'engrais si on l'enterre en vert.

Les pois chiches se font dessécher et constituent un légume sec très-répandu. On les accommode comme les haricots secs, et l'eau qui les a cuits peut faire de très-bon potage maigre.

Les personnes d'un tempérament bilieux peuvent torréfier des pois chiches de la même manière que le café, et en faire des infusions. Dans certaines campagnes, on fait avec le pois chiche un très-bon levain qui rend le pain d'orge plus léger, et lui donne un goût assez agréable.

— (*Hort.*). Il n'y a que dans les terres légères que les pois donnent des résultats satisfaisants, quelle que soit l'espèce à laquelle ils appartiennent. Si la terre était trop grasse ou trop fumée, les pois ne produiraient que des feuilles et ne pousseraient qu'en tiges. Les principaux semis de pois se font au printemps.

Les horticulteurs divisent les pois en deux séries : 1° les *pois à écosses;* 2° les *pois mange-tout* ou *pois gourmand.* Ces derniers sont ainsi appelés, parce que leurs cosses sont dépourvues de parchemin, et qu'on les mange, comme les pois qu'elles renferment. Au nombre des *mange-tout,* il faut distinguer le *pois blanc, à grandes cosses,* le *pois turc,* le *pois géant* et le *pois nain ordinaire.*

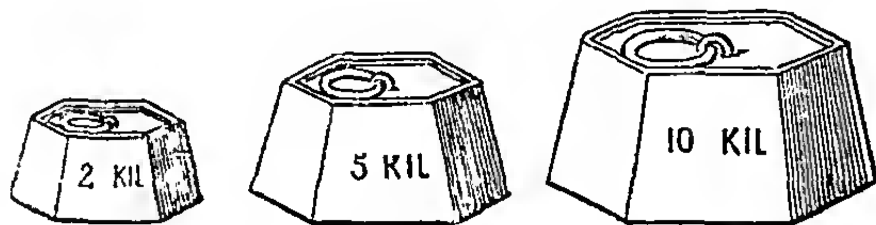
Dans les pois à écosser, il y a les *pois nains* (*nain hâtif, gros nain sucré* et *nain vert,* les *pois à petites rames* et les *pois à grandes rames*); les plus hâtifs des *pois nains* sont les *pois Michaux,* surtout ceux qui appartiennent à la variété appelée

Michaux de Hollande. Les meilleurs pois à rames sont les pois d'Angleterre, appelés *pois prince Albert*, les *bivort* de Belgique, et les Champigny, des environs de Paris. Ces trois sortes de pois sont à petites rames. Le *pois Clamart* ou *carré fin* et le pois ridé de Knight sont des pois à grandes rames qu'on apprécie beaucoup, surtout en Angleterre.

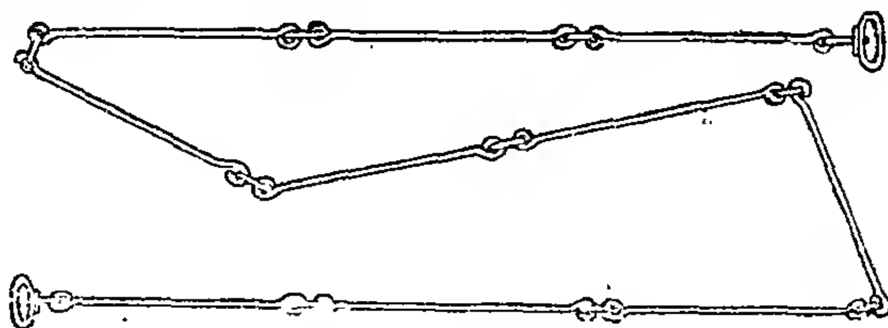
On trouve fréquemment dans les cosses de pois des petits vers blancs. Ces vers sont la larve d'un insecte appelé la *bruche* de la famille des charançons. Les pois dont la substance a été rongée par le ver, sont aussi bon que les autres pour le semis, le germe n'étant jamais attaqué. Les pois qui doivent servir à la semence ne doivent pas être écossés d'avance. Ils se conservent mieux dans leurs cosses qu'à l'air.



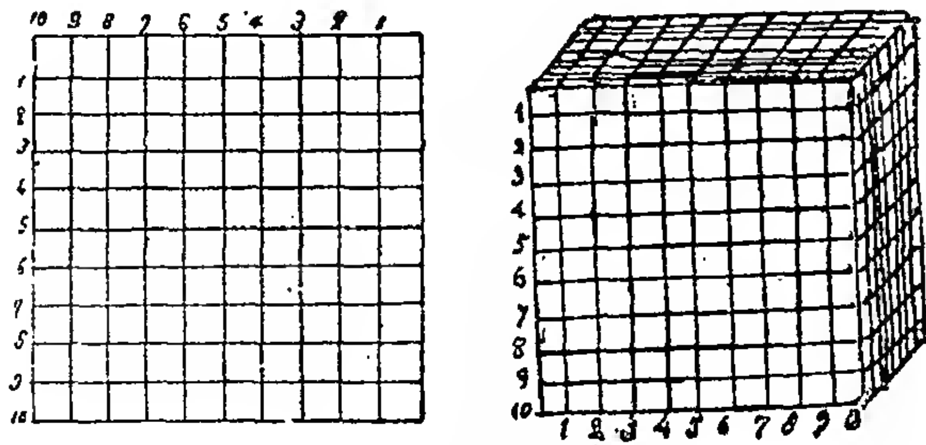
POIDS ET MESURES
Petits poids en fonte.



POIDS ET MESURES
Gros poids en fonte.



POIDS ET MESURES
Décamètre d'arpenteur.

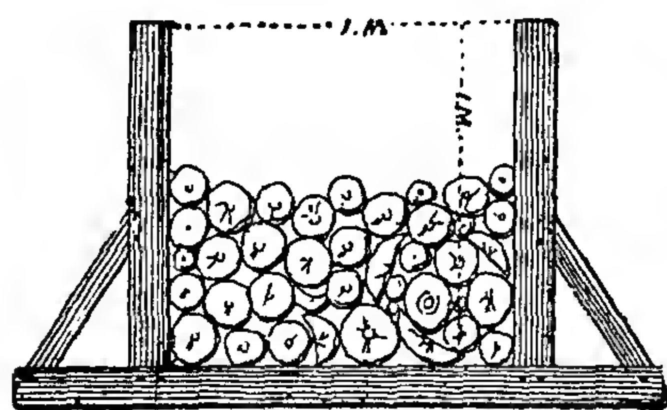


POIDS ET MESURES
Mètre carré. Mètre cube.

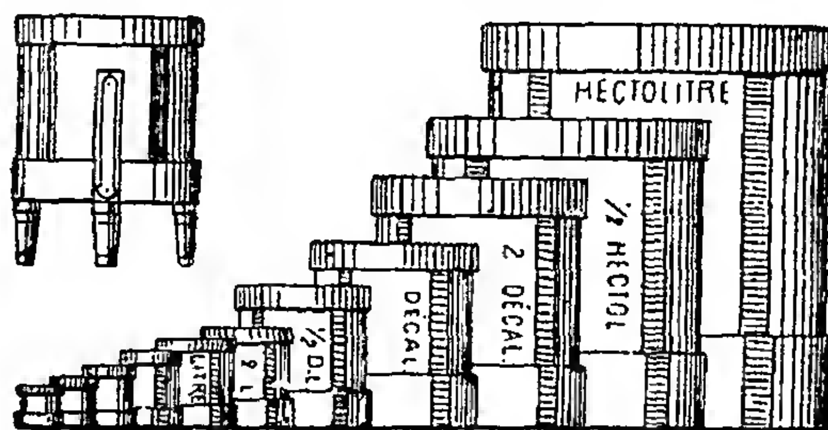
Les pois verts sont plus nourrissants, plus délicats, plus agréables au goût et plus digestifs que lorsqu'ils sont complétement mûrs. On conserve les pois verts au moyen de la dessication, et, comme les asperges, les haricots verts, se mettent en conserve.

POIS DE SENTEUR (*Hortic.*). La gesse odorante, qu'on cultive dans les jardins, est plus connue sous le nom vulgaire de *pois de senteur*. C'est une plante annuelle, qui se plaît dans les terrains, et qui sert beaucoup à l'ornement des fenêtres.

Les *pois vivaces* sont aussi une espèce de gesse, à grandes grappes, dont la fleur rose est complétement inodore.



POIDS ET MESURES
Steres.

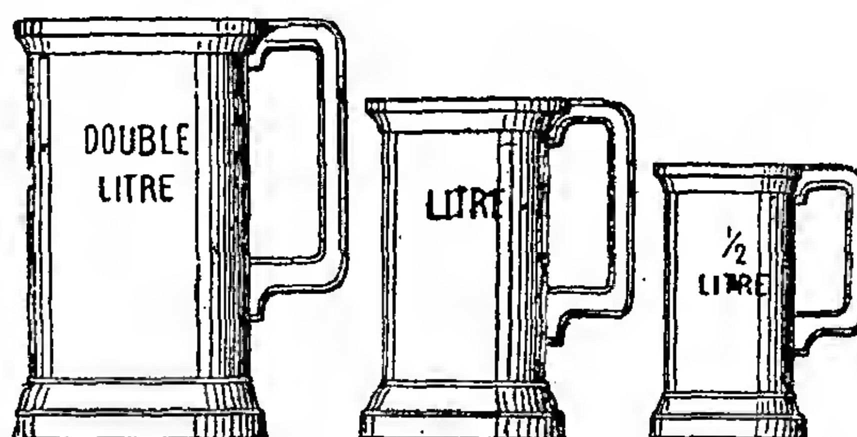


POIDS ET MESURES
Mesures légales.

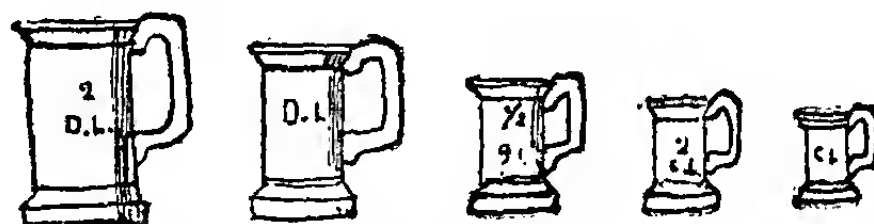
Ses tiges sont grimpantes, et ont des ramifications en quantité.

— (*Cuis.*). Les *pois verts*, appelés généralement *petits pois*, sont un des meilleurs légumes qu'on puisse manger, surtout quand ils sont fins et fraîchement écossés. On les sert comme garnitures avec des viandes de boucherie, de gibier ou de volaille, ou même seuls, comme entremets.

Les pois secs sont employés pour faire de la purée.



POIDS ET MESURES
Mesures légales.



POIDS ET MESURES
Mesures légales.

On fait subir aux petits pois une foule de préparations qu'il serait presque impossible d'énumérer. Essayons cependant de donner quelques-unes des recettes qui sont le plus en usage

Petits pois à la française. Choisissez-les aussi fins et aussi frais que possible; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre bien frais et de l'eau, et pétrissez-les jusqu'à ce qu'ils ne fassent plus qu'un corps. Ajoutez du sel, un peu de sucre en poudre, un bouquet de persil, un petit oignon, un cœur de laitue. Sautez-les pendant quelques minutes sur un feu assez vif, puis modérez votre feu, et laisser s'achever tout doucement la cuisson. Retirez ensuite votre bouquet de persil, qui ne doit pas être servi, et mêlez aux petits pois un morceau de beurre avec une cuillerée de farine environ; faites sauter un instant pour fondre le beurre, et bien lier les pois, puis servez. Au lieu de beurre, mêlez de farine, vous pouvez faire une liaison de deux jaunes d'œuf et d'un petit morceau de beurre bien frais.

Pois à l'anglaise. Mettez sur le feu une casserole remplie d'eau, avec une poignée de sel. Quand l'eau bouillira, mettez vos pois, faites bouillir à grand feu, et écumez continuellement. Dès que la cuisson sera au degré voulu, ôtez vos pois, faites-les égoutter; remettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre frais, du sucre, un peu de sel; sautez-les sans les remettre sur le feu, et servez-les dans un plat sur lequel vous mettrez encore un morceau de beurre que la chaleur des pois devra faire fondre.

Pois au lard et au jambon. Faites chauffer dans une casserole du beurre que vous passerez, et dans ce beurre découpez en petits morceaux du petit salé ou du jambon que vous faites bien revenir et retirez du beurre. Prenez une cuillerée de farine et faites un roux que vous mouillez avec du bouillon. Ensuite remettez dans votre casserole le lard, le jambon, les petits pois et un bouquet garni; ajoutez un oignon et un peu de poivre; laissez cuire à tout petit feu.

Les pois se servent encore à la crême, a la flamande; on en fait des purées vertes que l'on varie à l'infini, des potages gras et maigres; on les met sous des abattis de volailles, avec des pigeons, sous des pieds de mouton, sous des côtelettes parées; on les mêle aux fricassées de poulet, aux oreilles de veau, etc., etc.

Pois (purée de). La purée de pois se fait comme celle de tous les autres légumes secs. Il faut, dès la veille, les mettre à tremper dans une grande quantité d'eau tiède, et les y laisser durant toute la nuit. Le lendemain, on fait cuire dans une casserole ou une marmite avec de l'eau froide, du beurre, trois ou quatre oignons, du sel, un bouquet garni. Il faut veiller à ce qu'ils bouillent constamment jusqu'à complète cuisson. On ne doit les remuer qu'avec une cuillère de bois, la cuillère de métal les durcirait. Quand on est sûr qu'ils sont suffisamment cuits, on les passe au tamis, et on met dans une casserole du beurre bien frais dans lequel on fait sauter quelques échalottes finement hachées. On y ajoute la purée qu'on assaisonne d'un peu de sel et de poivre et qu'on mouille, soit avec du jus, soit avec du bouillon ou du lait, suivant qu'on la veut faire au gras ou au maigre. La purée destinée aux potages doit être très-claire, mouillée largement et passée au tamis.

Petits pois à la crême. « Mettre au feu, dans une casserole, un morceau de beurre manié d'un peu de farine; quand le beurre est tiède, verser les pois dans la casserole en y mettant un bouquet de persil, de la ciboule, sel et poivre, et les laisser cuire dans leur jus, sans mouillement aucun. Au moment de les servir, retirer la casserole du feu, verser dans un bol la cuisson des pois et y additionner de la crême et du sucre en poudre, battre le tout et le verser sur les pois; remettre un instant la casserole sur le feu, sauter les pois et les dresser. » (Le Baron BRISSE).

Pois bonne femme. « Recette : Maniez vos pois avec un fort morceau de beurre frais, quelques petits oignons, deux laitues émincées. Assaisonnez, sel, un peu de poivre, une pointe de sucre, un demi-verre d'eau. Mettez vos pois sur un feu assez vif : faites cuire pendant 25 à 30 minutes. Au moment de servir, ajoutez encore un peu de beurre, il faut que presque toute la cuisson soit réduite, et que vos pois se trouvent liés légèrement. » (CASIMIR, *chef des cuisines de la Maison-d'Or*).

POIS CHICHES. « Le pois pointu ou *pois chiche*, très en honneur dans le midi de la France, est peu fêté dans les autres provinces. A Paris, peu de per-

sonnes en font usage; il a cependant un certain mérite, à la condition, toutefois, d'être attendri par la cuisson.

« Ayez la précaution, dit un praticien du Midi, de mettre les pois chiches à tremper dès la veille dans de l'eau où auront bouilli des épinards; faites-les cuire ensuite dans de l'eau de rivière ou de pluie, mais pas à trop grande eau, assaisonnés de sel, d'un bouquet garni et d'un oignon piqué de clous de girofle. La cuisson effectuée, et après avoir préalablement arrosé les tranches de pain avec d'excellente huile d'olive, ou bien mis dans les pois un bon morceau de beurre, trempez la soupe comme à l'ordinaire.

« Le surplus des pois chiches se mange à l'huile et au vinaigre, avec persil et un peu d'oignon, quand on l'aime. » (Le Baron Brisse).

Poissons (*Conservation des*). Le saumon, la truite, la tanche, et tous les poissons des fleuves et des rivières se conservent dans des réservoirs artificiels dont on renouvelle souvent l'eau. C'est aussi par ce moyen qu'on les transporte dans les grandes villes pour en approvisionner les marchés.

De tous les poissons de mer, le homard est le seul qui vive encore pendant quelques jours hors de l'eau salée; tous les autres poissons se corrompent promptement dès qu'ils sont sortis de la mer.

Mais, en général, les poissons de mer et les poissons de fleuve, de rivière ou d'étangs, se conservent peu de temps frais; pour les expédier et pour les employer comme comestibles, on se sert de moyens artificiels, tels que salaison et fumage, etc., etc.

On peut cependant retarder la décomposition du poisson frais : pour cela, il suffit d'étendre au fond d'une caisse en bois une couche de charbon de bois pulvérisé de 5 à 6 cent. d'épaisseur, et de répandre sur cette poussière de charbon une couche de glace cassée en petits morceaux. On pose le poisson sur cette couche et on l'entoure de glace; puis on couvre avec une toile grossière, sur laquelle on verse du poussier de charbon. Ainsi encaissé, le poisson est encore frais et bon à manger au bout de 8 et même 15 jours.

Dès qu'on veut faire usage des poissons conservés par ce procédé, il faut les laver bien soigneusement, et les faire cuire immédiatement, sans quoi le contact de l'air les décomposeraient bien vite.

Les Anglais conservent les homards, les barbues, les huîtres, etc., de la manière suivante : ils vident ces poissons, les lavent et les échaudent, puis ils les font griller à moitié et les disposent ensuite dans des flacons de verre qu'ils remplissent de vinaigre fortement épicé et même aromatisé.

Sur les bords de la mer Adriatique, on prépare des petites anguilles fort renommées : on les fait griller à moitié ou rôtir dans l'huile; puis on les sale, et on les empile dans des barils.

— (*Hygiène*). Si on faisait du poisson sa nourriture habituelle, on se débiliterait promptement l'estomac, sa chair étant moins nutritive que celle de la viande. Il est à remarquer que moins la chair du poisson est huileuse, plus il est facile à digérer.

Poissons d'eau douce. La truite, le brochet, la lotte et tous les poissons de fleuves ou de rivières fournissent des mets agréables, faciles à digérer, et dont peuvent s'accommoder tous les tempéraments. Le barbeau, le goujon, l'éperlan et tous les poissons blancs, en général, sont fades et se mangent en friture. On peut, sans inconvénient, faire manger des laitances de carpe aux convalescents. On en fait un mets très-délicat. Quant aux œufs du brochet, il faut bien se garder d'en manger, parce qu'ils provoquent des vomissements.

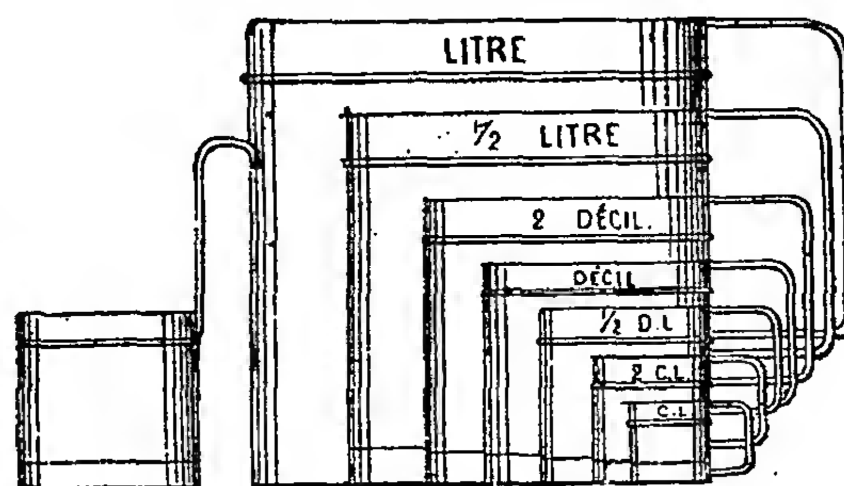
Parmi les autres poissons d'eau douce, on remarque encore : la lamproie, le saumon, l'anguille, la tanche, l'alose, l'esturgeon, etc.

L'écrevisse se pêche principalement dans les étangs, dans les ruisseaux. Elle a besoin d'un assaisonnement relevé, et ne convient qu'aux personnes qui ont un bon estomac.

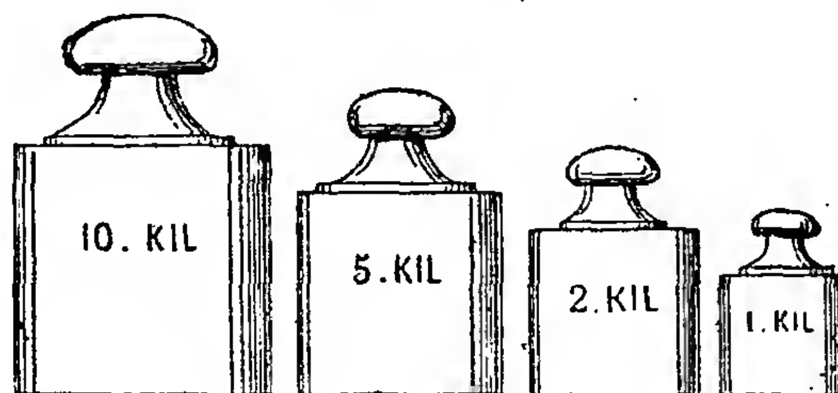
Poissons de mer. Beaucoup constituent un aliment sain, agréable et d'une digestion facile. Au nombre de ceux-là, on peut placer la limande, le rouget, le turbot, la sole, le hareng frais, la plie, etc. La chair du merlan est fade, mais elle est très-légère; elle convient aux convalescents. La chair du maquereau est lourde à l'estomac, parce qu'elle est serrée; le thon se mange

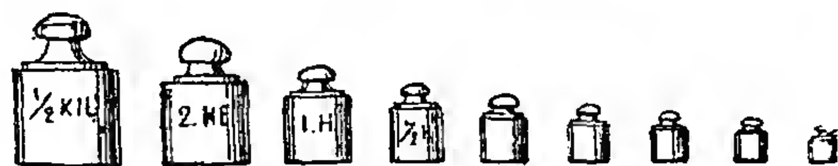
souvent mariné; frais, il est préférable. La raie est moins délicate que tous les poissons que nous venons de citer.

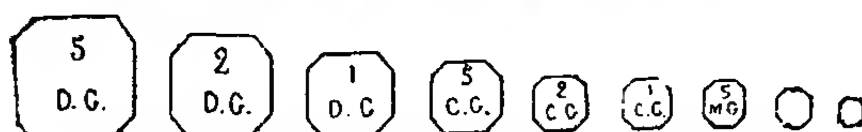
L'huître, quand elle est fraîche, constitue un mets fort apprécié. Par elle-même, elle n'est pas nourrisante; elle est plutôt apéritive. La moule de mer est moins bonne à l'estomac que l'huître; elle est même nuisible à certains tempéraments, car il y a des personnes qui n'en peuvent pas manger sans éprouver de graves indispositions. En général, tous les crustacés, aussi bien les tortues de mer que les tortues d'eau douce, ne conviennent qu'aux personnes qui ont une bonne constitution



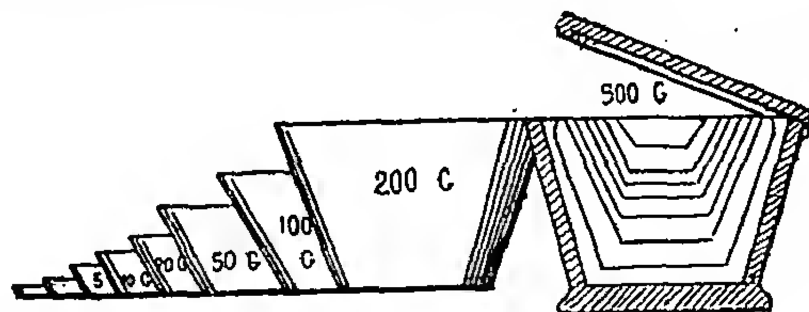
POIDS ET MESURES
Mesures légales.







POIDS ET MESURES.
Gros et petits poids de cuivre. Sous-multiples du gramme.

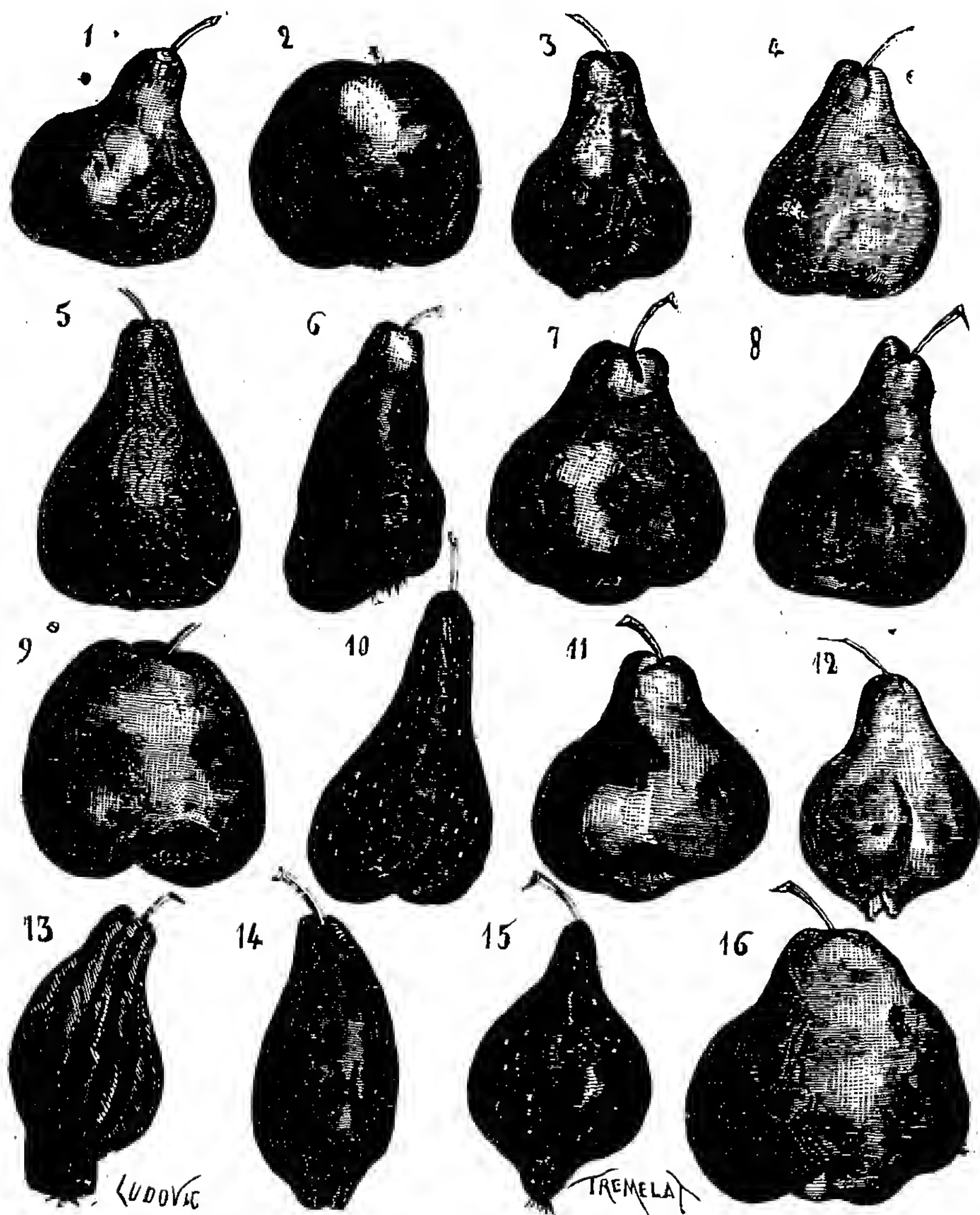


POIDS ET MESURES
Poids.

et dont la digestion des aliments se fait sans difficulté.

Parmi tous les poissons qui se mangent fumés ou salés, il faut citer les harengs, les anchois, le ton, le maquereau, les sardines, la morue. Il faut user de la chair de ces poissons avec la plus grande modération, parce que toutes les salaisons sont lourdes et altérantes.

— (*Cuis.*). Beaucoup de poissons d'eau douce se font cuire dans du **vin** blanc ou rouge, avec des clous de girofle, du thym, du laurier, du persil, des oignons, de l'épice, du sel et du poivre. C'est ainsi que se préparent le saumon,



POIRES

1. Beni-Saint-Waast. — 2. Bergamotte-Crassane. — 3. Ananas de Courtrai. — 4 Alexandrine Drouillard. — 5. Beurré de Lancy. — 6. Beurré de Nantes. — 7. Beurré de Mérode. — 8. Beurré d'Amalès. — 9. Doyenné d'hiver — 10. Bonne Louise d'Avranches. — 11. Bon Chrétien d'hiver. — 12. Beurré six. — 13. Verte-Longue panachée. — 14. Poire des Deux-Sœurs. — 15. Triomphe de Jodoigne. — 16. Duchesse d'Angoulême.

le turbot, le brochet, la truite, le mulet, etc. On les sert ensuite avec une sauce verte, à l'huile, ou avec une sauce blanche aux câpres. L'anguille se mange à la tartare, et les petits poissons blancs en friture.

Pour conserver aux poissons de mer leur goût fin et délicat, on les fait cuire tout simplement à l'eau de sel, sans y ajouter ni épices, ni aromates.

On reconnaît la fraîcheur des poissons à la vivacité de l'œil, au brillant des écailles et à la fermeté de la chair.

Planche à servir le poisson. Quand on n'a pas de plat assez long ni assez large pour les gros poissons, on se voit forcé d'avoir recours à une planche, que l'on taille de la grandeur voulue. Alors, il faut avoir soin de la poser sur quatre petits pieds et de la recouvrir entièrement d'une serviette, pour dissimuler le bois. Le poisson se sert sur cette serviette comme dans un grand plat.

Poissons (bouillons de). Ce bouillon s'emploie pour les potages de poissons et pour les sauces légères. Il est adoucissant et peu nourrissant. Préparez-le de la manière suivante :

Beurrez grassement le fond de votre casserole, découpez des oignons en tranches, et placez-les sur votre beurre; coupez ensuite par petits morceaux, des tronçons, par exemple, une petite anguille, une ou deux tanches, une carpe ou deux et deux petits brochets; ajoutez une demi-douzaine de carottes, autant d'oignons, un bouquet de blanc de poireau et de jaune de céleri; mettez de l'eau juste pour couvrir la surface du poisson; placez la casserole sur un feu ardent, afin que la réduction s'opère promptement. Quand elle sera suffisante, vous couvrirez votre fourneau de cendres, afin que la glace se colore légèrement. Vous mouillerez ensuite avec de l'eau bouillante, et vous ajouterez du sel, du poivre, de la muscade et des clous de girofle. Vous laisserez bouillir, à petit feu, pendant deux heures, puis vous passerez votre bouillon au tamis de soie.

Restes de poissons. « On me prie d'indiquer quelques moyens d'accommoder les restes de poisson.

« Pour les manger froids, le mieux est de les dresser convenablement dans un plat en les ornant de persil en branche et de les servir accompagnés d'une sauce mayonnaise. Si on les désire chauds, rien ne vaut leur mise en coquilles, saucés d'une béchamel et saupoudrés de mie de pain, puis passés sous un four de campagne.

« Il est cependant un autre moyen d'accommoder les restes de poisson, c'est d'en faire un *soufflé*. Pour ce, éplucher les restes de poisson et les broyer au mortier en les mêlant à de la mie de pain cuite dans du lait, des jaunes d'œufs crus, un fort morceau de beurre frais, sel et poivre. L'amalgame étant complet, et l'appareil liquide, y incorporer le blanc des œufs battus en neige, et le verser dans un moule bien beurré en ne le remplissant qu'aux deux tiers.

« La cuisson s'effectue au four ou sous un four de campagne, et le soufflé, détaché avec soin, est servi, accompagné d'un bon jus de viande rehaussé de jus de citron. »

(Le baron Brisse.)

Carrelet à la Dugléré. « Couper le carrelet par morceaux de grosseur moyenne; beurrer le fond d'une casserole plate ; assaisonner d'un oignon moyen coupé en petits dés, quelques branches de persil ciselées, une demi-feuille de laurier, poivre et sel, et y ranger les morceaux de carrelet; mettre du beurre et recommencer le même assaisonnement; mouiller de deux cuillerées d'eau et laisser cuire dix minutes, la casserole étant hermétiquement couverte et son couvercle chargé de feu.

« Pendant ce temps, délayer dans quelques gouttes d'eau le quart d'une cuillerée de farine ; quand la cuisson est complète, lier la petite sauce avec ce farinage, et servir chaud sans avoir laissé rebouillir.

« Dans la saison des tomates, on peut y en ajouter une ou deux. »

(Le baron Brisse.)

Carpe à la bière. « On peut essayer de la *carpe à la bière*, dont voici l'ancienne et élastique recette :

« Poncer la poissonnière de bardes de lard et de légumes émincés; coucher la carpe sur ce lit; la saler légèrement et la mouiller au trois quarts de sa hauteur avec de la bière ; poser la poissonnière sur le feu, faire partir, et après dix minutes d'ébullition, retourner la carpe, la couvrir d'un papier beurré et mettre la poissonnière dans un four modéré ou placer dessus un couvercle

chargé de feu. Quand la carpe est cuite, la retirer et l'égoutter.

« Passer ensuite le fond de cuisson, le dégraisser, le remettre au feu dans une casserole; quand il bout, y incorporer un bon morceau de pain d'épice ramolli à l'eau et broyé, et retirer la casserole sur le coin du fourneau. Quand cette sauce est suffisamment liée, la passer à l'étamine. Avec la moitié, masquer la carpe dressée sur un plat et garnie de laitances, de champignons, de quenelles et de petits oignons glacés, et servir l'autre moitié dans une saucière. »

(Le baron BRISSE.)

« *Brochet farci et rôti en broche.* C'est un excellent plat de rôt, bien capable de faire patienter les plus désireux de ces délicats rôtis de gibier qui, grâce au ciel, nous viendront bientôt.

« Ecailler le brochet, le vider, le remplir d'une farce maigre, le recoudre avec soin, l'inciser légèrement, le larder avec des filets d'anguille assaisonnés de sel, poivre, muscade et fines herbes hachées; l'embrocher en long, le mettre au feu et l'arroser, pendant la cuisson, avec un mélange de vin blanc, huile fine et jus de citron. Quand il est cuit, écraser un ou deux anchois, les mêler au jus de la lèchefrite, ajouter quelques câpres et un peu de roux, assaisonner si besoin il y a; dresser le brochet sur un plat, et le servir accompagné de la sauce passée au tamis. » (Le baron BRISSE.)

BARBILLON A L'ALLEMANDE. « Prenez un fort barbillon écaillé et ébarbé, partagez-le dans sa longueur, puis coupez des tranches de 6 lignes de largeur; placez ces morceaux dans une terrine d'eau pendant 25 minutes, égouttez-les sur un grand tamis en les saupoudrant légèrement de sel fin; préparez deux gros oignons divisés en tranches minces, et quelques racines de persil bien épluchées et coupées fin comme pour la julienne. Ajoutez-y la chair d'un citron, dont vous avez retiré le zest et la peau blanche, afin qu'il n'y ait point d'amertume.

« Mettez tous ces ingrédients au fond de votre casserole plate, en y ajoutant quelques fleurs de poivre.

« Couvrez ces ingrédients de morceaux de barbillon, placez en dessus le reste de vos ingrédients, additionnez-les d'un demi-verre de vinaigre, d'une demi-bouteille de vin blanc et d'une cuillerée de consommé.

« Exposez votre casserole à un grand feu; après 10 minutes de cuisson, retournez avec précaution vos tranches sans les casser, replacez sur le feu pendant 15 minutes environ, jusqu'à réduction du bouillon à moitié de son volume; retirez le tout du feu, étendez votre poisson sur un plat long en rassemblant les morceaux de manière à rendre au barbillon sa forme primitive. Passez, à l'aide d'un tamis, votre court bouillon dans un bol, versez vos petits ingrédients sur le poisson, mélangez deux jaunes d'œuf dans votre sauce pour faire à l'aide du feu une légère liaison. La sauce demi-froide, versez-la sur le barbillon et servez froid. Le barbillon étant très-fade, et conséquemment demandant un fort assaisonnement, je conseille de suivre la recette ci-dessus, qui est une des meilleures que je connaisse. » (DUGLÉRÉ, directeur des cuisines du *Café anglais*).

BOUILLABAISSE AU POISSON DE RIVIÈRE. « *La bouillabaisse au poisson de rivière* a pris naissance sur les bords de la Sorgue, petite rivière formée des eaux qui s'échappent de la fontaine de Vaucluse. En voici une charmante recette dont je suis au regret de ne plus connaître l'auteur.

« Au-dessous de la fontaine de Vaucluse, au bord de la Sorgue, on prend sous vos yeux, dans cette illustre rivière, un ou deux carpeaux dorés, des anguilles bleues et de jeunes truites infiniment agiles, et puis de jolies perches, oh! des perches d'eau vive, argentées, moirées et nacrées avec des nageoires et des queues d'un si vif incarnat que les plus beaux appendices rouges de nos perches de Seine ne sauraient approcher de ces cartilages avignonnais.

« On ne manque jamais d'annexer à ces poétiques enfants du torrent de Vaucluse un plein panier de ces méchantes écrevisses toutes noires, qui s'échappent, qui se révoltent, et qu'on commence toujours par écraser à moitié. Aussitôt qu'on a fini de massacrer tous ces produits frétillants, on vous jette tout cela dans un chaudron pêle-mêle, avec des oignons et des poireaux, une poignée de sel et de l'eau de Pétrarque.

Quand il est question de tremper la soupe, on ajoute à la bouillabaisse un peu d'huile verte, et l'on vide le chaudron sur des tranches de pain de seigle. Les poissons se mangent à la vinaigrette et les écrevisses avec des tartines au beurre. « (Le baron BRISSE).

CARPE A LA PROVENÇALE. « *La carpe à la provençale* est d'une exécution facile. Après l'avoir écaillée et vidée, passer à l'intérieur un grand verre de vin blanc et conserver ce vin; puis la cuire



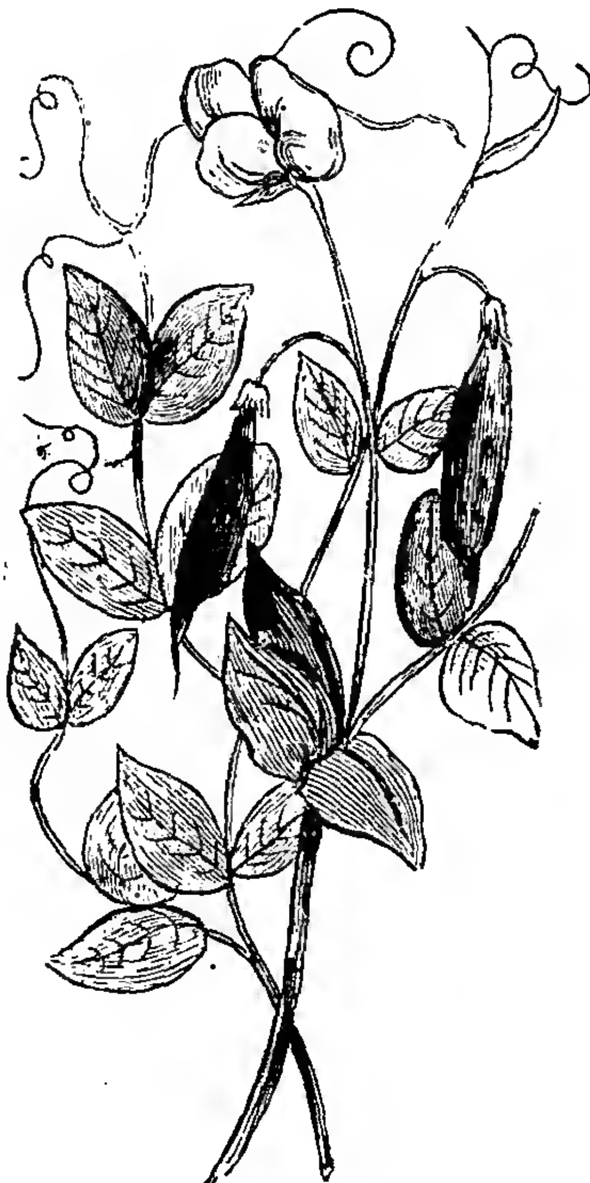
Poireau.

au court-bouillon. Pendant qu'elle cuit, mêler sur le feu, dans une casserole, du beurre et de la farine ; les mouiller avec le vin mis en réserve ; y ajouter deux anchois hachés, sel et gros poivre, et laisser mijoter. Pour servir, dresser la carpe sur un plat; l'entourer de croûtons frits et masquer le tout avec la sauce; passer au tamis et rehausser de jus de citron.

« La tête est le morceau de distinction d'une belle carpe ; il est recherché, non pour la langue, comme on le dit vulgairement, les carpes n'en ont pas, mais pour la voûte du palais de ce poisson, qui est d'une grande délicatesse. »

(Le baron BRISSE).

Essence de poisson. « Ayez 750 gr. de grondins et 750 gr. de vives; coupez ces poissons en morceaux et mettez-les dans la casserole, avec : 2 oignons, 2 clous de girofle, 1 carotte, 1 bouquet garni, 4 échalotes, 10 gr. de sel, 3 gr. de poivre, 4 décil. de vin blanc; faites



Pois.

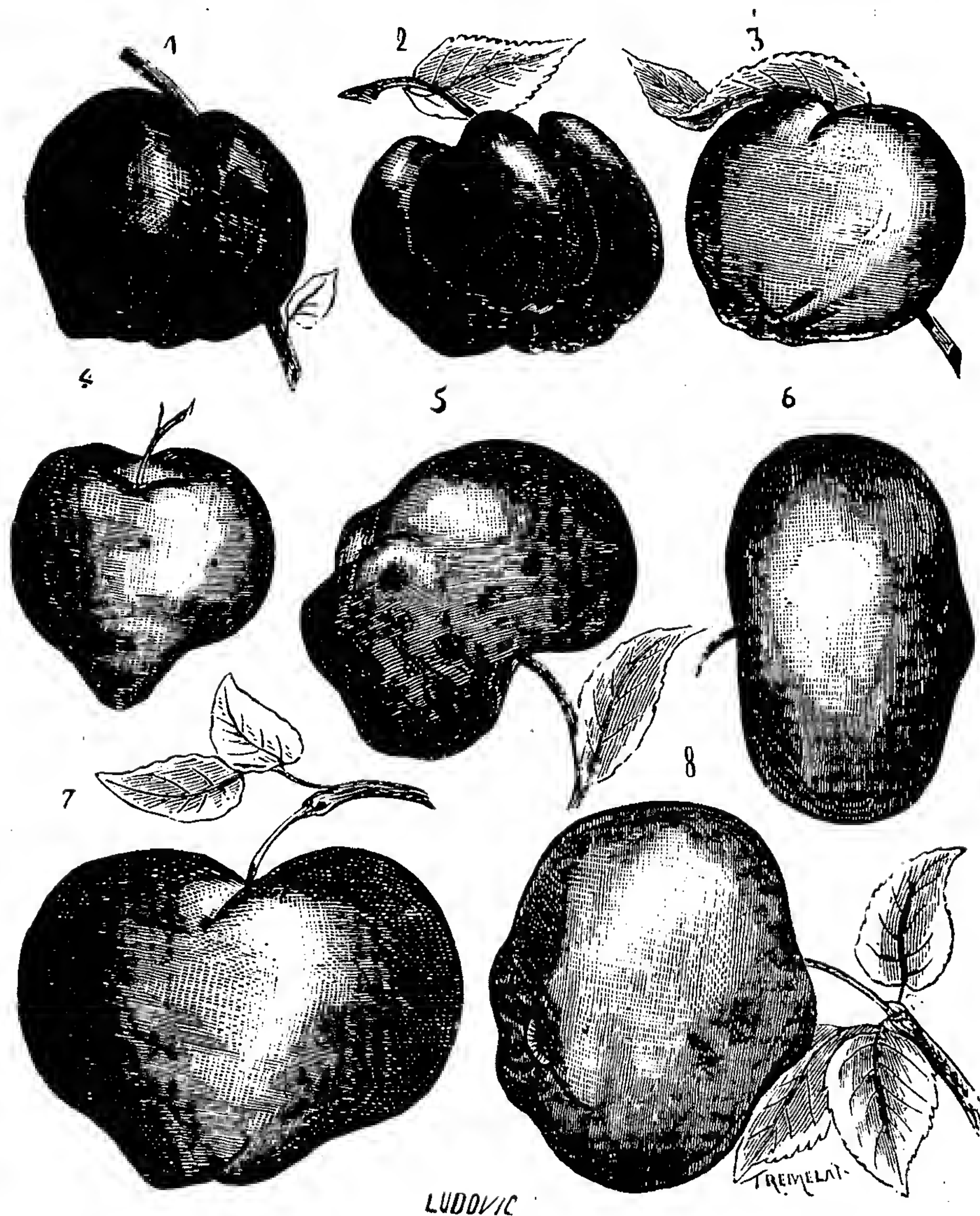
bouillir pendant 5 minutes, puis ajoutez 2 litres de consommé de poissons; faites bouillir de nouveau jusqu'à entière cuisson des poissons; écumez et passez à la serviette. Réservez. »

(GOUFFÉ).

POISSONS ROUGES (*Connais. prat.*). Le dorade de la Chine ou cyprin doré a ses écailles ornées de reflets métalliques rouges et dorés. Ce poisson, qui est de la même famille que la carpe, multiplie avec une facilité étonnante dans des eaux tranquilles, constamment ali-

mentées par le courant, pourvu qu'il n'y rencontre aucun des poissons qui se nourrissent du *frai* des autres espèces et même de petits poissons. On se sert du poisson rouge pour orner les fluence d'une chaleur que supporteraient bien peu d'autres poissons.

Les poissons rouges qu'on se plaît à conserver dans des vases de terre ou dans des locaux, doivent être souvent



POMMES

1. Calville rouge d'hiver. — 2. Calville rouge d'automne. — 3. Calville blanche. — 4. Reinette Longue-Queue. 5. Calville Cravantin. — 6 Court-Pendue Rosa. — 7. Reinette Franche — 8. Reinette du Canada.

bassins et les pièces d'eau; on l'utilise encore pour empêcher la corruption de l'eau des réservoirs placés dans les serres : le tempérament du poisson rouge lui permet de vivre sous l'in- changés d'eau. Les mies de pain ou de gâteau qu'on leur jette facilitent la corruption de l'eau, et sont nuisibles aux poissons plutôt qu'utile. Il vaut donc mieux s'abstenir de leur en jeter.

Poissonnière. Cet ustensile, dont un de mes dessins donne la figure, sert à la cuisson des gros poissons. Il se fait en fer étamé ou en cuivre étamé. On place le poisson sur la feuille à deux anses que l'on descend ensuite au fond de la poissonnière. Celle-ci se suspend à la crémaillère et, lorsque le poisson est cuit, il est facile de le retirer sans le déchirer, ni le briser. Pour le turbot, on se sert d'une poissonnière en losange.

Poitrine (*Mal de*). *Chez les jeunes gens.* « De 14 à 20 ans, il survient souvent chez les jeunes gens, et surtout chez les garçons, des phénomènes inquiétants du côté des organes respiratoires, et qui alarment les familles au plus haut point. Ils ont une petite toux sèche, fréquente, avec peu ou point d'expectoration ; ils accusent des douleurs dans la poitrine, spécialement au niveau du sternum et entre les deux épaules; la respiration est pénible et entrecoupée de soupirs; leur teint jaunit, ils maigrissent, les forces se perdent, et ils deviennent très-irritables.

« Ces souffrances les affectent outre mesure ; ils en deviennent presqu'hypocondriaques et se croient poitrinaires. Ils ont les nerfs très-agacés, répandent à chaque instant des pleurs sans motifs, recherchent la solitude, et ne parlent que de leur maladie. Néanmoins, malgré tout cela, ils boivent, mangent, digèrent, dorment bien et n'ont jamais la fièvre.

« Cet état particulier peut trouver sa cause dans les manœuvres solitaires auxquelles se livrent malheureusement beaucoup de jeunes gens de cet âge ; mais il peut dépendre aussi d'une croissance trop hâtive ou d'une délicatesse de complexion qui s'accommode mal de l'évolution de la puberté. Aussi ne faut-il accuser les jeunes gens d'habitudes vicieuses que lorsqu'on est sûr qu'ils s'y livrent; car s'ils ne sont pas coupables, de fausses allégations les aigrissent au plus haut point.

« En tout cas, l'indication est formelle ici; il faut donner des toniques très fortifiants.

« Beaucoup de distraction et un exercice modéré, une nourriture substantielle, consistant en viandes rôties et vins généreux, constitueront le régime le plus favorable. On aidera aux effets du régime en donnant de la tisane de lichen d'Islande sucrée avec du sirop de gomme, alterné avec le sirop de baume de Tolu; on donnera à la fin de chaque repas deux ou trois cuillerées à bouche de vin de quinquina au Malaga.

« Si on a la preuve que le jeune homme se masturbe, il faut ne le laisser jamais seul, au besoin le faire rougir de sa honteuse habitude devant des personnes d'une discrétion bien connue.

« On fera bien de lui tailler toujours pleine besogne pour toute sa journée, et de faire coucher avec lui quelqu'un qu'il redoute. Les marches fatigantes, les bains froids, le café noir, calment parfaitement aussi l'éréthisme des organes génitaux. » (Dr GILLON.)

Poitrine D'AGNEAU (*Cuisine*). On la fait cuire simplement dans un bon pot au feu, ou on la braise. Après l'avoir égouttée, on la presse entre deux couvercles de casserole. On la laisse refroidir, puis on la découpe en forme de côtelettes, en laissant un bout d'os à chaque morceau, qu'on trempe ensuite dans des jaunes d'œufs battus; on les assaisonne de sel et de poivre, on les passe et on les fait frire, ou on les grille sans les passer ; alors on les sert, soit sur un plat de bon jus, soit sur un macaroni.

POITRINE *de mouton.* La poitrine de mouton se fait cuire dans le pot au feu, ou simplement à l'eau, avec du sel, du poivre, un bouquet garni et quelques oignons. On l'accommode, quand elle est cuite, comme la poitrine d'agneau ; on peut la servir sur un lit de chicorée, de navets, de purée, d'épinards, ou encore avec des racines.

POITRINE *de veau.* La poitrine de veau est très-bonne en ragoût, soit au blanc, soit au roux.

Pour le ragoût au blanc, on découpe sa poitrine en morceaux. On la met dans une casserole avec de l'eau, des carottes, du laurier, du sel, du poivre, de l'ail. Quand ces morceaux sont cuits, on les égoutte, et on les passe dans une sauce blanche.

Le ragoût étant prêt, on lie la sauce avec deux jaunes d'œufs.

Préparée au roux, en ragoût, la poitrine de veau fait encore un excellent mets. On la découpe aussi en morceaux qu'on passe dans un roux fait avec du

beurre et de la farine; on mouille d'eau chaude et on assaisonne bien. Quand la cuisson est bien avancée, on ajoute au ragoût ou des oignons, ou des pommes de terre, ou d'autres légumes cuits à part. On dégraisse un peu avant de servir.

La poitrine de veau se mange encore braisée. On fait une farce avec de la mie de pain, en panade, de la graisse de veau hachée, de fines herbes, des champignons, le tout pilé; on assaisonne et on ajoute un verre d'eau-de-vie. On introduit la farce entre la chair et les os, et on ficelle, afin que la farce ne s'échappe pas. Alors on place sa poitrine dans une braisière, en y joignant quelques oignons et un bouquet garni. On laisse cuire pendant deux ou trois heures, en arrosant souvent. Puis, on l'égoutte et on la sert avec la sauce, qu'on aura d'abord dégraissée.

Poivrade (*Sauce*). Prenez une pincée de persil en feuilles, des ciboules, du thym, du laurier, un petit verre de vinaigre et un peu de beurre.

Faites bouillir le tout, et quand la réduction est presque complète, ajoutez deux ou trois cuillerées d'espagnole, et une ou deux de bouillon; faites réduire encore et passez au tamis fin. Cette sauce, qui est apéritive, ne convient pas aux mauvais estomacs.

Poivre (*Cuisine, Hygiène*). Le *poivre* est le fruit du poivrier, plante sarmenteuse de Java et de Sumatra. C'est un condiment, qui tient sans contredit le premier rang parmi les épices. Il se divise en *poivre blanc* et en *poivre noir*. Le premier n'est autre chose que le second, dépouillé de son écorce; il est moins âcre, moins piquant et doit être préféré dans les préparations culinaires.

Dans le commerce, on l'appelle *poivre de Hollande* et *poivre d'Angleterre*. Mêlé en petite quantité aux aliments, le poivre en facilite la digestion, mais il ne convient pas aux personnes qui ont l'estomac délicat, et qui ont une prédisposition aux affections inflammatoires. Le poivre qu'on sert sur la table, et dont on fait principalement usage pour les huîtres et pour les salades n'est que concassé et s'appelle *mignonnette*. La plus belle mignonnette est faite de poivre blanc. On se sert peu à Paris du piment ou poivre long, plante âcre, excessivement chaude et d'un goût tellement fort que tous les palais le repoussent.

Poix (*Conn. prat.*). Des fentes naturelles ou même artificielles d'un grand nombre d'arbres, et particulièrement du sapin, découle une substance onctueuse et résineuse appelée *poix résine* ou simplement *poix*. On la liquéfie dans l'eau bouillante pour la purifier.

On la passe ensuite dans un linge clair, afin de la dégager des débris d'é écorces et d'autres corps étrangers. Ainsi purifiée, elle est livrée au commerce sous le nom de *poix de Bourgogne*. On l'emploie dans l'industrie à une foule d'usages; on s'en sert aussi pour faire des emplâtres employés dans la médecine. La poix qui se vend sous le nom de *poix noire* est de la poix de Bourgogne, dans laquelle on a incorporé un peu de noir de fumée.

Polémoine (*Hort.*). On cultive dans les jardins la *valériane grecque* ou *polémoine bleue* et la *polémoine rampante*.

Ce sont des plantes rustiques, qui viennent dans toute espèce de terrain, et dont le feuillage et les bouquets de fleurs font l'ornement des parterres. La polémoine rampante est employée par les horticulteurs pour faire des bordures.

La valériane grecque a une variété à fleurs blanches.

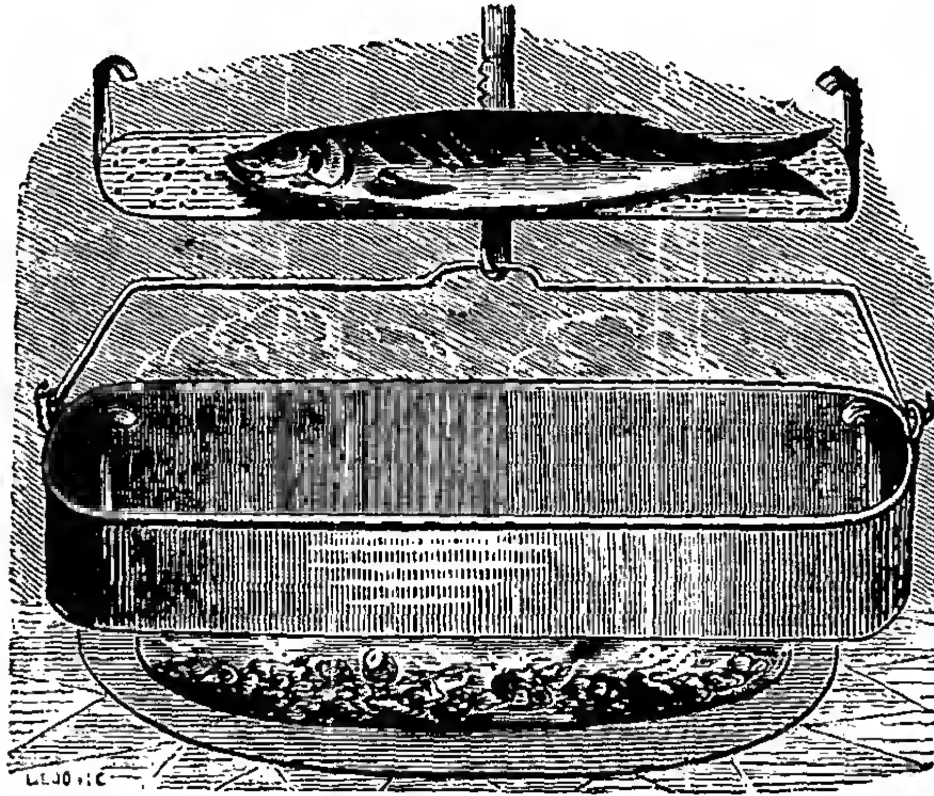
La plante sauvage du même nom est un excellent vermifuge, un antispasmodique et un fébrifuge.

Polenta (*Cuis.*). On donne ce nom à une bouillie faite de farines diverses, telles que les farines d'orge, de maïs ou de châtaignes. Les Italiens mangent beaucoup de cet aliment, qui est assez agréable, mais trop peu nourrissant pour soutenir les forces.

Polygala *de Virginie* (*Méd.*). Excitant, diurétique, béchique à faible dose; purgatif émétique à haute dose. *Dose :* infusé (pp. 10 : 1000); poudre, 3 à 20 décigrammes.

Pommades (*Hyg., Méd.*). L'hygiène et la médecine se servent d'une infinité de pommades, et principalement de la *pommade Rosat*, pour adoucir les gerçures des lèvres; de la *pommade ophthalmique* (*pommade du Régent*). Cette pommade est composée de cérat blanc, de beurre frais et de précipité rouge, de *pommade de concombres*. Cette pom-

made est très-efficace, elle rafraîchit les chairs, adoucit les crevasses et les gerçures; on emploie énormément la *pommade camphrée* pour les douleurs de muscles et pour les contusions; la *pommade mercurielle* simple, connue sous le nom d'onguent gris, sert à la destruction des insectes et de la vermine; la *pommade mercurielle double* s'emploie à faire des frictions sur les endroits engorgés ou glanduleux; la *pommade soufrée*, la *pommade citrinée*, la *pommade de goudron*, la *pommade d'Helmérich*, s'emploient principalement pour la guérison des douleurs, des dartres, et d'autres affections de la peau. La *pommade épispastique*, jaune ou verte, sert au pansement des vésicatoires.



Poissonniere.

La prudence exige qu'on achète ces pommades, qui sont toujours plus fraîches, chez le pharmacien, et mieux préparées qu'on ne les préparerait soi-même.

Pommades cosmétiques. On les prépare avec de la moelle de bœuf, qu'on aromatise suivant l'odeur qu'on veut leur donner. Voici les substances et les proportions qu'on emploie pour la *pommade à la moelle de bœuf :* prenez 350 grammes de moelle de bœuf, que vous ferez fondre au bain-marie et que vous couperez avant aussi mince que possible. Quand elle est fondue, et encore bien chaude, passez-la au travers d'un linge fin; ajoutez 250 grammes d'huile de noisettes, battez bien ces deux substances, et, quand elles commencent à se refroidir, aromatisez en versant, soit 30 grammes de rhum, soit 20 grammes d'essence de bergamote, ou de violette, ou de Portugal, etc. On se sert de cette pommade pour les cheveux, qu'elle entretient en bon état.

Pommade alcaline de Biett. Carbonate de soude, 10 grammes; chaux éteinte, 5 grammes; extrait d'opium, 5 décigrammes; axonge, 80 grammes. Contre le prurigo.

Pommade antiherpétique (Biett). Turbith minéral, 1 gramme; soufre, 2 grammes; Axonge, 15 grammes.

Pommade antipsorique d'Helmerich (sulfuro-alcaline). Soufre sublimé et lavé, 10 grammes; carbonate de potasse, 5 grammes; eau distillée, 5 grammes; huile d'amandes douces, 5 grammes; axonge, 35 grammes. Contre la gale. (*Codex*.)

Pommade à l'azotate d'argent. Nitrate d'argent, 4 à 12 grammes; axonge, 30 grammes. En frictions, contre l'érysipèle, l'athrite, l'hydarthrose, les tumeurs blanches.

Pommade au chloroforme (*Codex*). Chloroforme, 20 grammes; cire blanche, 10 grammes; axonge, 90 grammes. Contre le prurit.



A. Fayard Éditeur

EUCHARIDIUM GRANDIFLORUM

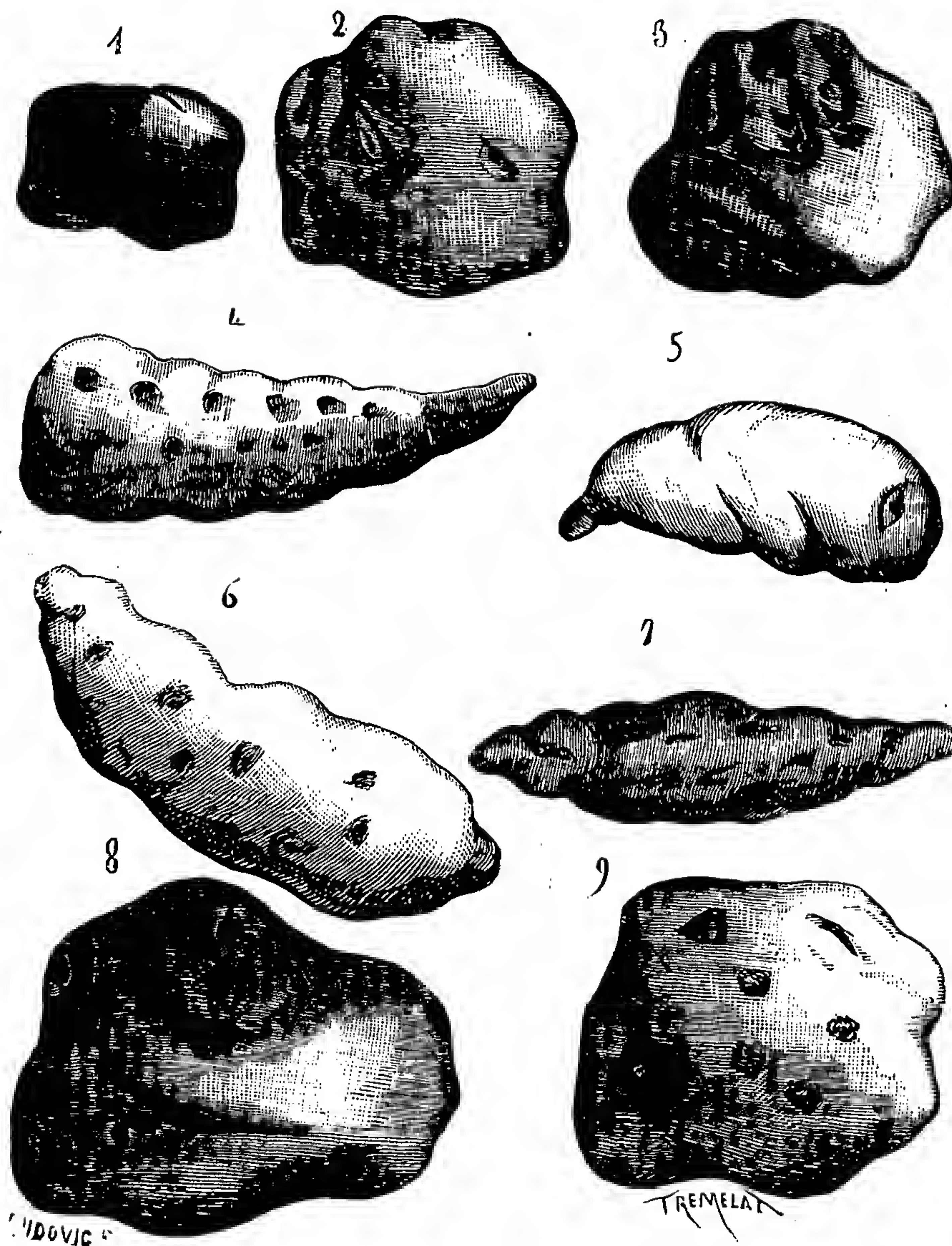
Pommade de Cirillo. Sublimé corrosif, 4 grammes; axonge, 30 grammes. En frictions, sous la plante des pieds.

Pommade contre la teigne (frères Mahon). Chaux éteinte, 4 grammes; carbonate de soude, 6 grammes; axonge, 30 grammes.

Pommade au goudron (*Codex*). Goudron purifié, 10 grammes; axonge, 30 grammes; mêlez. Contre le psoriasis et la lèpre vulgaire.

Pommade d'iodure (proto) de mercure (*Codex*). Proto-iodure de mercure, 1 gramme; axonge benzoïné, 20 grammes.

Pommade d'iodure (deuto) de mercure



POMMES DE TERRE

1. Pomme de terre bleue. — 2. Patraque rose de Roches. — 3. Œil violet. — 4. Longue de Maëstricht. — 5. Kidney hâtive (Margolin). — 6. Longue d'Islande. — 7. Vitelotte rouge. — S. Blanchard. — 9. Coquette.

(Biett) Bi-iodure de mercure, 60 centigrammes; axonge, 30 grammes.

Pommade d'iodure de soufre (Biett). Iodure de soufre, 1 à 2 grammes; axonge, 30 grammes. Dans l'acné, le psoriasis, le prurigo.

Pommade ophthalmique. Oxyde rouge de mercure, 10 centigrammes; laudanum, 6 gouttes; camphre, 15 cetigrammes; onguent rosat, 8 grammes. Gros comme une tête d'épingle sur le bord des paupières, deux ou trois fois par jour.

Pommes (*Hyg.*, *Écon. dom.*). Si les pommes crues, lorsqu'elles sont bien mûres, sont, pour les personnes bien portantes, un aliment rafraîchissant, elles doivent être interdites aux estomacs faibles, auxquels les crudités sont toujours nuisibles. Les pommes sont légèrement astringentes. La pomme de reinette et la pomme de calville blanc sont les meilleures à manger crues. Beaucoup de personnes recherchent à tort la pomme d'api, qui est indigeste. On fait avec les pommes crues de fort belles assiettes de dessert. Aucun fruit ne fournit autant de sortes de compotes ; les pommes se font cuire sous toutes les formes : au four, en marmelade, farcies, grillées, en gelée, au citron, et ce n'est pas seulement au dessert qu'on les fait figurer, on les emploie fréquemment à l'entremets, où on les sert, soit en beignets, soit en charlottes, soit au beurre, etc.

Les pommes cuites ont une vertu pectorale et adoucissante, et sont un bon remède contre les rhumes, ainsi que la tisane qu'on prépare avec leur décoction. Cuites, elles apportent, quand on les emploie sous forme de cataplasme, un grand soulagement; appliquées sur des tumeurs inflammatoires, elles calment la douleur; elles sont surtout très-efficaces dans l'ophthalmie récente.

Les pommiers cultivés produisent de nombreuses espèces de pommes que l'on partage en deux grandes classes : les pommes à cidre et les pommes comestibles. Chacune de ces espèces est très-nombreuse. Nous ne citerons que les plus recherchées et les plus connues. Les *pommes à cidre*, c'est-à-dire celles qui conviennent le mieux pour faire cette boisson, sont les pommes de Doux-Verez, de Saint-Gilles, de Blanc-Doux, d'Amer-Doux-Blanc, de Greffe, de Monsieur, de Blanc Mollet, d'Amer-Doux, d'Avoine, de Rouget, de Souci, etc., etc.

Les *Pommes comestibles*, bonnes à cuire ou à manger au couteau, sont peut-être en plus grand nombre encore. Voici les noms de quelques-unes des plus estimées : *pommes d'api*, *calville blanc d'été*, de *calville blanc d'hiver*, de *court-pendu*, de *fenouillet gris*, *fenouillet jaune*, *rambour franc d'été*, *rambour d'hiver*, *reinette de Bretagne*, *reinette de Canada*, *reinette grise*, *reinette franche*, *royale d'Angleterre*, etc., etc. (Voir notre article Pommier.)

Pour conserver à l'état frais des pommes destinées aux desserts, il leur faut donner des soins tout particuliers.

Les pommes qui ont été gelées ne doivent pas être touchées qu'elles ne soient dégelées complétement. Alors, elles se conservent aussi bien que si elles n'avaient pas souffert. Elles sont plus douces, et exigent moins de sucre pour la cuisson.

Pommes tapées et séchées. On les prépare à peu près comme les poires. Les reinettes sont celles qui conviennent le mieux. Après les avoir pelées, dépouillées de leurs queues et souvent de leurs pépins, on les met au four sur des claies, un peu après que le pain est retiré; vingt-quatre heures après, on les retourne, en les aplatissant doucement, et on les remet au four, à la même température que la veille. On les conserve dans des boîtes bien garnies de papier blanc, fermées hermétiquement et déposées dans un endroit bien sec.

Pommes au gratin. « Peler des pommes de Calville; les couper en deux sur la hauteur; en enlever le cœur; les cuire un peu fermes dans un sirop léger et vanillé; les ranger ensuite sur un plat beurré; les arroser de marmelade d'abricots; les faire glacer sous un four de campagne, les saupoudrer après de sucre en poudre mêlé à des amandes hachées; remettre le plat sous le four de campagne, pour que le prâlin se glace à son tour, et servir. »

(Le baron Brisse.)

Pommes à la crème (entremets). Pelez une douzaine de pommes, enlevez le milieu et remplacez-le par du sucre pilé; préparez une crème avec six ou

huit jaunes d'œuf, du lait, du sucre, de la vanille; versez-la sur les pommes; mettez celles-ci au four, couvrez-les; quand les pommes seront cuites, retirez et servez chaud.

Pommes à la portugaise. Pelez vos pommes, enlevez le cœur et les pépins avec le vide-pommes, laissez-les entières, rangez-les dans un plat au fond duquel vous mettrez du sucre en poudre et deux cuillerées d'eau, remplissez de sucre en poudre le milieu de chaque pomme, et faites cuire sous un four de campagne.

Charlotte de pommes. Pelez des pommes de reinette, dont vous supprimerez tout l'intérieur avec le vide-pommes. Coupez-les en tranches très-minces. Prenez un poêlon d'office, mettez-y vos tranches de pommes, du sucre en poudre, du zeste de citron, de la canelle et un peu d'eau; faites cuire, en remuant de temps en temps, sur un feu doux, ajoutez-y de bon beurre, puis retirez la canelle et le zeste de citron.

Pommes au beurre. Faites un sirop composé de sucre et de deux ou trois cuillerées d'eau, et, dans ce sirop, faites cuire aux trois quarts vos pommes, après que vous les aurez pelées et vidées. Garnissez le fond d'un plat avec de la marmelade de pommes; ajoutez-y, si vous le voulez, une couche de confitures, et placez sur ce mélange les pommes bien égouttées, pour introduire dans le cœur de chacune d'elles un morceau de beurre bien frais. Glacez-les avec du sucre en poudre, et mettez s'achever la cuisson sous un four de campagne.

Pommes au riz. Préparez une certaine quantité de riz cuit dans du lait, avec du sucre, un peu de sel et un zeste de citron. Quand le riz est compacte, ôtez le zeste, dressez sur un plat, rangez par-dessus des pommes que vous avez fait cuire dans un léger sirop de sucre, après les avoir pelées et vidées. Mettez le tout au four ou sous un four de campagne, pendant le temps nécessaire pour lui faire prendre couleur.

Pommes meringuées. Mettez dans un plat de la marmelade de pommes que vous recouvrirez de blancs d'œufs battus en neige et suffisamment sucrés. Faites un cornet de papier dont vous coupez la pointe, afin de vous en servir comme d'un entonnoir. Remplissez ce cornet des blancs d'œufs que vous aurez mis en réserve, et formez ça et là des espèces de petites meringues. Saupoudrez le tout de sucre, et mettez au four votre plat que vous laisserez jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur dorée.

POMMES DE PIN (*Econ. dom.*). Les pommes de pin servent à allumer le feu dans les cheminées des appartements. Elles s'embrasent au seul contact d'une allumette enflammée. Les pommes de pin renferment une matière résineuse dont l'odeur n'a rien de désagréable. Elles sont vendues généralement de 7 à 10 fr. le mille.

Pommes de terre (*Agric.*). La morelle tubéreuse, vulgairement connue sous le nom de pomme de terre, est, suivant toutes probabilités, originaire du Pérou; on la cultive dans les parties élevées de la Colombie, au Pérou, depuis la plus haute antiquité, et elle y est désignée sous le nom de *papas*. Aujourd'hui encore, elle est un des principaux aliments des peuples de ces contrées. Il y a environ trois siècles qu'elle a été introduite en Europe, mais il y a bien moins de temps que les essais auxquels on s'est livré pour sa culture ont réussi. C'est à Parmentier que la France doit cet aliment sain, bienfaisant, recherché de tout le monde, et d'une si grande ressource pour les classes nécessiteuses.

La pomme de terre prospère parfaitement dans une terre de consistance moyenne, mais plus elle est fumée, plus elle est riche en fécule. Sa plantation se fait durant tout le mois d'avril, et l'expérience a prouvé que les pommes de terre hâtives sont moins exposées à la maladie que les variétés tardives qui ne mûrissent qu'en octobre. La plantation faite en automne est excellente, partout où le climat est assez doux, pour que les tubercules plantés n'aient pas à redouter la gelée.

C'est vers la fin d'août que commencent à se flétrir les tiges de pommes de terre plantés à la mi-avril. Dès qu'on s'aperçoit qu'elles sont mûres, il faut s'occuper de les arracher, parce que c'est ordinairement en octobre que la maladie se déclare, et on a remarqué qu'elle a infiniment plus de prise sur les pommes de terre en végétation que sur celles qui sont arrachées. Quand toutes les pommes de terre sont enle-

vées, on herse la terre à une certaine profondeur, afin d'en faire sortir les tubercules qui y seraient restés enfouis; puis on laboure afin de préparer la terre pour la récolte suivante. Ensuite on s'occupe de leur conservation pendant l'hiver.

Conservation des pommes de terre. Pour conserver des pommes de terre, il faut les mettre dans un lieu sain et sec, à l'abri du froid, de la chaleur et de la lumière. Si la récolte n'est pas importante, il suffit de les déposer en tas,



Poivre.

de un mètre d'épaisseur environ, dans des celliers ou dans des caves non humides, ou bien encore dans des granges, derrières des gerbes. Il faut aussi avoir la précaution de les éloigner des murs et les entourer de planches et de paille.

On peut encore conserver des pommes de terre dans des tonneaux défoncés et placés au milieu d'un tas de paille ou de foin; et pour dissiper l'odeur de foin que les tubercules contractent, il faut les exposer à l'air avant de les vendre ou de les consommer.

Pour conserver les pommes de terre, quand la récolte est considérable, on construit dans un sol bien sec une fosse d'une longueur de 30 mèt. environ, sur une largeur de 2 à 3 mèt. de profondeur. La fosse doit être moins large au fond qu'à l'ouverture, et recouverte d'une charpente légère sur laquelle on pose un toit de roseaux destiné à abriter l'ouverture de la fosse. Quand les pommes de terre y sont remisées en quantité suffisante, on les couvre de paille, afin de les garantir de la gelée. Toutefois, il est important de placer de distance en distance, sur les pommes de terre, des fagots faits de branchages,



Pomme de terre.

et destinés à empêcher les tubercules de s'échauffer et de fermenter. Chaque fois que la température le permet, il faut leur donner un peu d'air, et les remuer avec une pelle pour empêcher la pousse des germes.

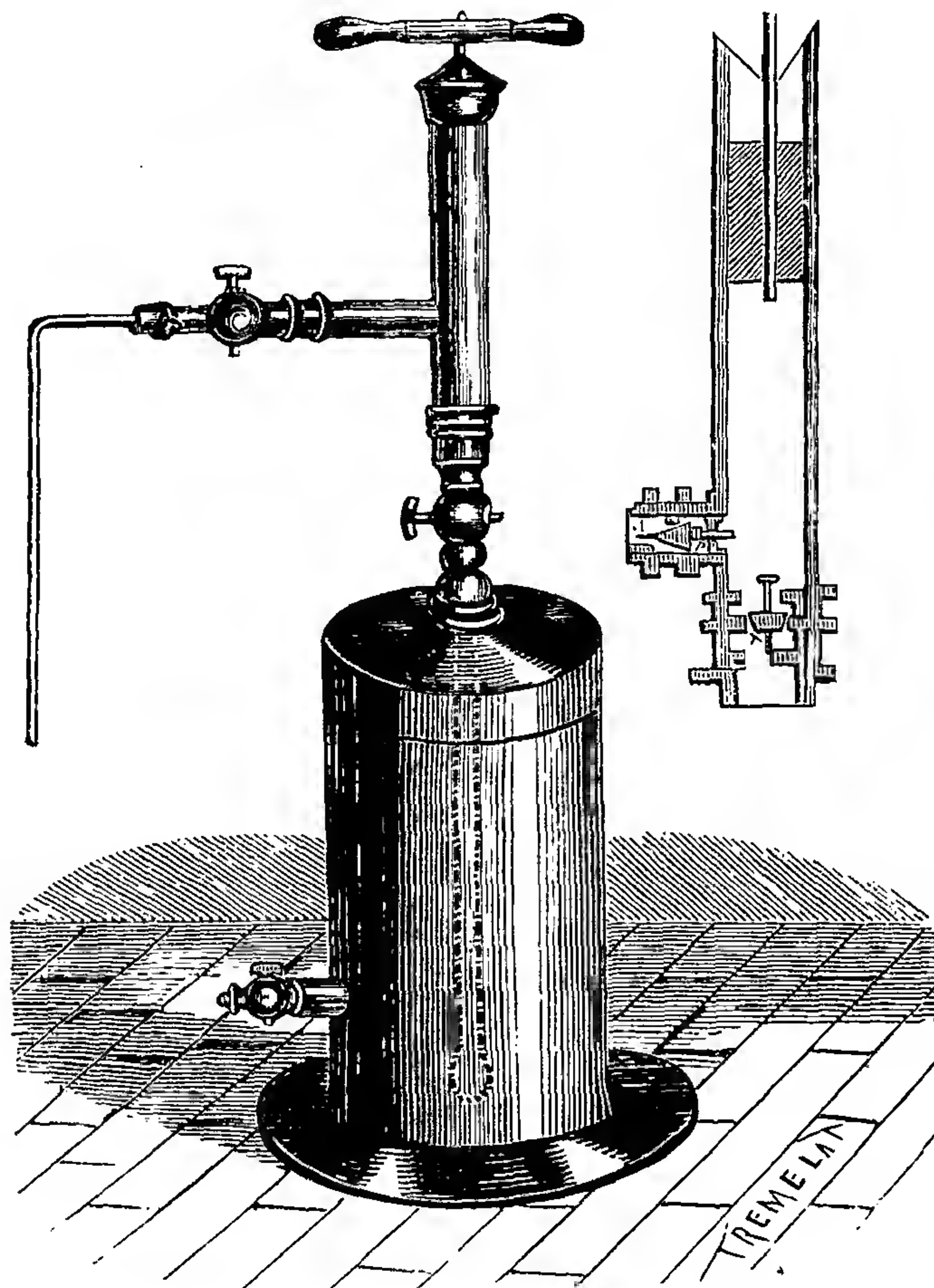
Les pommes de terre se conservent aussi à l'état sec, et ne doivent pas être considérées comme perdues lorsqu'elles ont été atteintes par la gelée. Dans ce cas, avant le dégel, on les fait tremper dans de l'eau dégourdie, mais seulement pendant le temps rigoureusement nécessaire pour les dégeler. Aussitôt après leur sortie de l'eau, on les découpe par tranches, on les échaude, puis on les fait dessécher au

four pour les conserver, afin de les distribuer aux bestiaux, après qu'on les aura trempées et fait cuire comme d'autres légumes secs.

On emploie encore un autre moyen pour la *dessication des pommes de terre* : on les pèle, on les coupe en tranches, puis on les jette dans un baquet remplie d'eau aiguisée d'acide sulfurique, dans une proportion de 2 à 3 p. 100. On laisse tremper ces tranches pendant vingt-quatre heures environ, puis on les enlève et on les lave dans plusieurs eaux pour leur enlever la moindre trace d'acide. Alors, on étend les tranches lavées sur des claies, et on les met à sécher au grand air. A la suite de cette opération, les pommes de terre sont d'un fort beau blanc et peuvent être mise en farine aussi fine que la farine du froment.

On conserve encore les pommes de terre sous la forme de pâte sèche ou de semoule. Pour cela, on les fait cuire à la vapeur, puis on les pétrit pour en former une pâte que l'on comprime dans un moule plein, après l'avoir exprimée au travers d'une passoire pour en extraire la pelure. On coupe cette pâte par tranches que l'on fait sécher au four, et qu'on peut faire cuire dans du lait ou du bouillon pour en obtenir de bonne purée.

Cette pâte peut aussi être convertie en vermicelle et sous la forme de tapioca ou de sagou. En la soumettant au



Pompe de compression.

moulin quand elle est bien sèche, on en obtient de la semoule ou farine de *gruau*.

On retire aussi de la pomme de terre une fécule bien connue, et employée à la préparation des sauces, des potages et même à diverses pâtisseries. Pour faire la fécule, on peut se servir de tubercules atteints d'un commencement d'altération, car l'expérience a prouvé que dans les pommes de terre malades, la fécule n'est jamais atteinte, c'est-à-dire qu'elle ne se corrompt pas. C'est la pomme de terre jaune de Hollande qui donne la meilleure fécule, et voici comment, dans un ménage, on peut ob-tenir de la fécule:

On lave une certaine quantité de pommes de terre, dans une première eau d'abord, puis on les met dans une seconde eau, et, avec une brosse, on leur enlève leur première pellicule. Ensuite on les râpe dans un tamis posé sur une terrine, et on verse lentement de l'eau fraîche sur cette pulpe, qu'on remue jusqu'à ce que l'eau en sorte très-claire. On laisse reposer l'eau pendant deux heures au moins, et après l'avoir transvasée doucement, on trouve la fécule formant une pâte légère qu'on étend sur des plaques d'office pour la faire sécher dans une étuve dont la température ne doit jamais dépasser 70 degrés. Quand la fécule est sèche, on l'écrase, on la tamise et on la conserve dans des boîtes qu'on tient à l'abri de l'humidité. Cette fécule est plus légère que celle du froment, et presque aussi nourrissante. On l'emploie beaucoup pour faire de la bouillie aux jeunes enfants. Elle entre aussi dans la préparation de certaines pâtisseries, dans celles des biscuits et des gâteaux de Savoie que l'on conserve des semaines entières sans qu'ils perdent rien de leur saveur.

CULTURE DE LA POMME DE TERRE PERMANENTE. On s'occupe beaucoup dans le monde agricole d'une méthode inventée et expérimentée par M. Telliez, au moyen de laquelle on peut récolter en tout temps, paraît-il, des pommes de terre d'excellente qualité et de bonne taille.

« M. Telliez, qui ne tient pas à garder pour lui sa découverte, adresse aux journaux la lettre suivante :

« Monsieur le rédacteur en chef,

« Puisque vous avez bien voulu parler de la pomme de terre permanente, permettez-moi d'indiquer à vos lecteurs les moyens à employer pour en assurer la culture :

« Prendre des pommes de terre de la *récolte de l'année précédente*, défoncer le terrain propre à la culture de la pomme de terre vers le commencement d'août, à 25 cent. de profondeur, faire des trous de 20 cent. de profondeur à 60 cent. les uns des autres; mettre un peu de fumier, poser sur la pomme de terre trempée primitivement dans l'eau salée une pincée de fumier, de manière que le tubercule servant de plan soit légèrement enveloppé; combler les trous au ras du sol.

« 15 septembre biner, et sacler au 15 octobre. Butter fortement sans s'occuper des fanes, faire un semis de paille froissées. On peut commencer la récolte depuis le 15 janvier. Laissant les pommes jusqu'à la fin de février, elles grossissent encore. »

On divise les pommes de terre en trois classes, d'après les formes des tubercules : 1° les *patraques* ou tubercules qui affectent une forme sphérique plus ou moins régulière; 2° les *vitelottes*, tubercules tantôt sveltes et allongés, tantôt ronds, tantôt droits, aplatis ou recourbés; 3° les *oblongues*, tubercules intermédiaires, de forme à peu près ovale.

PATRAQUES. Les patraques jaunes, rouges ou blanches, fournissent de nombreuses variétés, dont les plus estimées sont, la *patraque rose de Rohan*, la *rouge-ronde*, toutes assez grosse, délicates et farineuses ; la pomme de terre *violette*, d'un bon goût, ferme, suffisamment farineuse, ne se délayant point par la cuisson, et, à cause de cela, très recherchée pour les ragoûts; la pomme de terre *Blanchard* et les *yeux bleus*, également de bonne qualité et précoces ; la *segonzac* ou de la *Saint-Jean*, la *grise*, les *neuf semaines*, la *chave* sont des races délicieuses, mais dégénérées et maltraitées par la maladie: elles tendent à disparaître complètement.

VITELOTTES. Parmi les *vitelottes*, la *jaune longue* de *hollande* et la *vitelotte de Paris*, tubercules longs, un peu recourbés, farineux et d'une saveur délicate,

sont les variétés de table par excellence. C'est aussi la *marjolin* ou kidney hâtive, très-bonne à manger; la *longue d'Irlande* et la *longue de Maestricht* appelée *crincottée des Ardennes*, très-belle variété, abondante en fécule, et la *corne de chèvre*, peu répandue en France, mais une des meilleures pommes de terre connues.

OBLONGUES. Les meilleures variétés, originaires de Belgique, sont la *Godefroy de Bouillon*, rougeâtre à l'extérieur et d'excellente qualité quoique marbrée à l'intérieur, et la *coquette*, précoce, d'un blanc jaunâtre, farineuse et d'assez bon goût.

« Les pommes de terre comprises dans ces trois catégories, ont, d'après Joigneaux, les gemmes ou yeux plus très-variable. Elles sont d'un rouge sombre, d'un rouge clair, carnées, blanches, jaunes, violettes, noirâtres, rubanées, fouettées de plusieurs teintes, ou moins écartés, plus ou moins rapprochés, plus ou moins enfoncés; parfois même ils sont de niveau avec la peau, et dans certaines races, il font saillie comme des verrues. La couleur des pommes de terre est à yeux violets, à yeux roses. L'intérieur des tubercules est ou blanc, ou jaunâtre, ou marbré ou violet; l'épiderme est ou lisse ou écailleux. On connaît une quantité considérable de variétés, sous-variétés et variations de pommes de terre, bien ou mal caractérisées; mais pour quelques races solidement fixées, nous avons de prétendues variétés et en grand nombre qui se soutiennent peu et étonnent l'observateur par leur facilité à changer de formes et de couleur. Les modifications assez fréquentes dans la couleur prouvent que les races fixées sont moins nombreuses qu'on ne le suppose. Quant aux modifications dans les formes, elles sont très-communes, et l'on ne doit pas y attacher une grande importance. Ceux qui ont vu la *kidney hâtive* ou *marjolin*, à l'époque de son importation sur le continent, nous disent que ses tubercules un peu applatis et allongés étaient larges d'un bout, terminés de l'autre par une pointe crochue, et que ces gemmes ne faisaient point saillie. Aussi n'admettent-ils pas, comme étant de race pure, les tubercules qui ne forment pas le crochet par une extrémité, et qui ont les yeux en saillie, sous forme de petits mamelons. Pour notre compte, nous nous montrons moins difficile. Nous croyons même, dans ces conditions, à la pureté de la race, parce qu'il n'y a pas de croisement possible avec la marjolin, qui ne fleurit point.

« Dans les races qui passent pour stables, les tiges, les fanes et les fleurs de chaque race offrent des caractères particuliers qui les font reconnaître aisément. Ainsi, rien qu'au feuillage on distingue la *marjolin* de toutes les autres variétés; rien qu'à la fleur en gros bouquets roses, on reconnaît la pomme de terre *chardon*; la couleur bleu clair et bleu foncée des fleurs, ainsi que le ton violacé des tiges, nous laisse soupçonner des tubercules à yeux bleus, violets ou noirâtres; enfin, les folioles étroites, duveteuses, d'un vert terne, se rapportent assez ordinairement aux races allongées; tandis que les folioles larges et d'un vert gai, caractérisent d'ordinaire les tubercules sphériques et les races communes. Ce sont là des observations qui nous sont personnelles et qui n'ont tout juste que la valeur de simples renseignements. »

(JOIGNEAUX.)

Les pommes de terre les plus recherchées pour la table sont: *la rouge longue* ou *vitelotte de Paris*, dont les tubercules sont rouges à l'extérieur et souvent marbrées à l'intérieur, la *Saint-Laurent* ou *pomme de terre ananas*, la *violette*, la *hollande rouge* et la *Hollande jaune*.

Dans les pommes de terre hâtives, on cite la *schaw*, à gros tubercules, à chair et à peau jaunes; la belle *ochreuse*, à peau rouge, la *truffe d'août*, à peau rouge et à chair rouge et jaune.

— (*Hortic.*). Les variétés de pommes de terre qui se cultivent en jardin doivent être prises parmi les plus précoces. Les unes se cultivent à l'air libre, les autres sur couches. Les pommes de terre de jardin peuvent se planter au mois de février; mais les plantations faites en automne sont de beaucoup préférables, et il est très-rare que, sous le climat de Paris, les tubercules soient atteints par la gelée. Lorsque les pousses se montrent au printemps, elles reçoivent un sarclage, et, 15 ou 20 jours plus tard, un buttage. Les pommes de terre les meilleures pour la culture des

jardins, soit qu'on force cette culture, soit qu'on la fasse à l'air libre, sont la *marjolin*, la chaville et la pomme de terre connue sous le nom de *sept semaines*, et qui est la pomme de terre hâtive des environs de Bruxelles.

— (*Econ. dom.*). Non-seulement la pomme de terre apprêtée d'une foule de façons, peut servir à l'alimentation de l'homme; elle peut encore être employée à la fabrication du pain, en la mélangeant avec de la farine de froment.

On donne des pommes de terre aux moutons, aux porcs, aux bêtes à cornes et aussi aux chevaux.

On les mélange souvent avec d'autres substances, et on les emploie crues, cuites ou en état de fermentation.

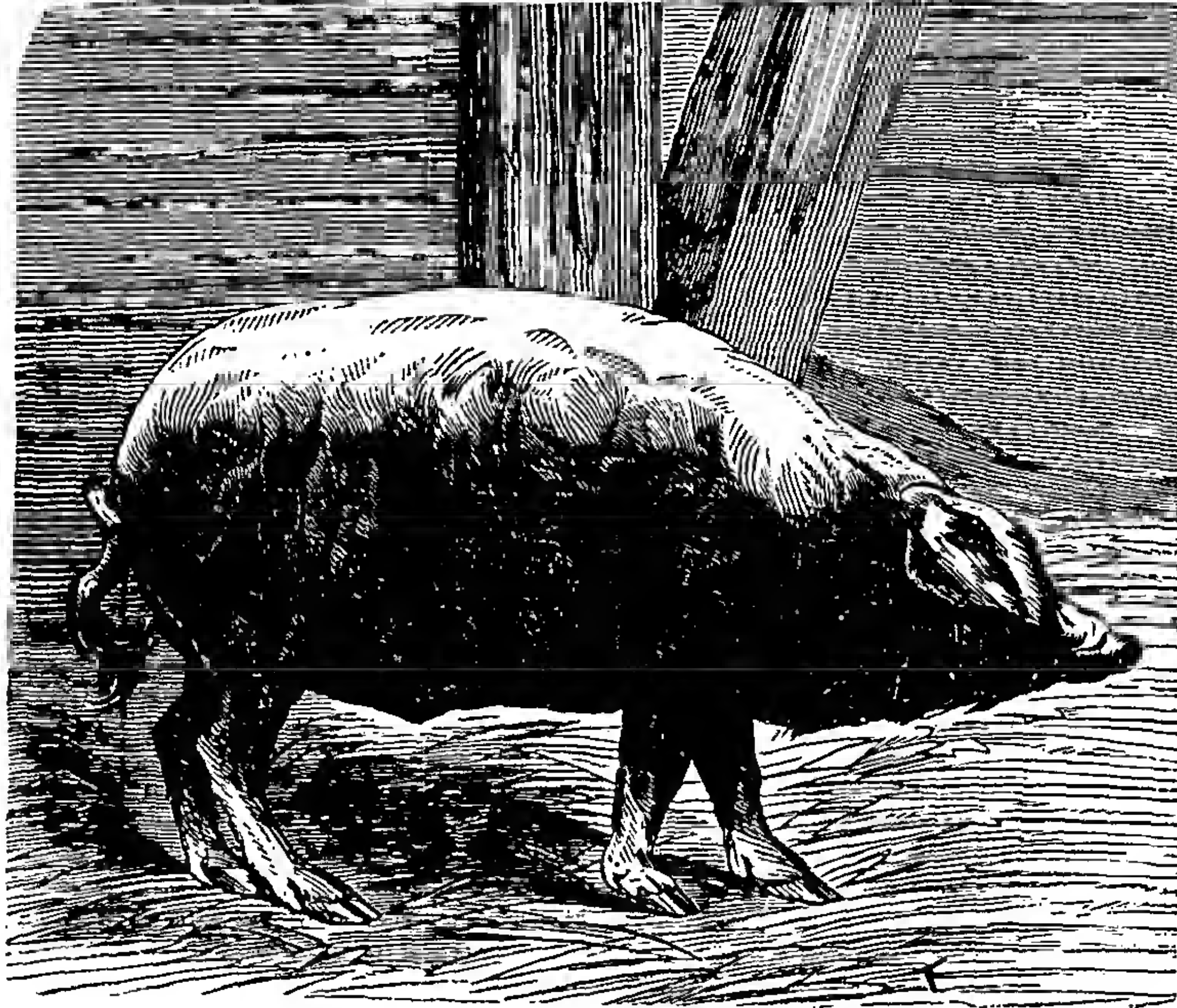
Maladie des pommes de terre. Dès qu'on s'aperçoit que les pommes de terre sont atteintes de la maladie, il faut tasser la terre au pied de chaque touffe, et couper les feuilles et les tiges à mesure que la maladie gagne, afin de l'empêcher d'arriver jusqu'aux tubercules. On laisse ensuite mûrir en terre, c'est un excellent moyen de les préserver de l'altération qui atteint celles qu'on a arrachées trop tôt. Cependant, il faut arracher les pommes de terre précoces avant qu'elles aient commencé la germination, ce qui, dans des années pluvieuses, a lieu vers la fin d'août.

Les pommes de terre ne conviennent à la plantation qu'autant qu'elles ont germé, et qu'elles ne sont pas malades.

Faire perdre aux pommes de terre de l'année précédente, tout goût de cave désagréable. Les éplucher et les faire blancher pendant cinq minutes avant le moment de les employer. Elles ne doivent pas refroidir.

— (*Cuisine*). Les pommes de terre constituent un aliment qui est à peu près du goût de tout le monde. La manière dont on les accommode varie à l'infini. Quand on doit les émincer, il faut prendre la vitelotte ou la Hollande rouge, la jaune convient mieux pour les gâteaux, les croquettes, les purées ou les garnitures : voici quelques-unes des recettes que la cuisine emploie pour préparer les pommes de terre.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel. On les fait d'abord cuire à l'eau salée, on les pèle quand elles sont encore chaudes; on les découpe en tranches, puis



Porc des Vosges.

on les met dans la casserole avec un morceau de beurre frais découpé, une cuillerée ou deux d'eau chaude, du sel, du poivre et du persil haché. On les saute un instant sur le feu, et lorsqu'elles sont bien liées, on les sert en y ajoutant du jus de citron.

Pommes de terre à la crême. On les fait cuire, on les pèle et on les découpe, comme pour les manger à la maître-d'hôtel; on les met ensuite dans une sauce à la crême qu'on a préparée d'avance. Pour faire cette sauce, on met dans une casserole 125 gr. de beurre frais, deux cuillerées de farine, du sel, du poivre blanc, un peu de muscade râpée; on délaie le tout avec de la crême, en plaçant sur un feu doux sa casserole. On tourne sans cesser pendant environ vingt minutes; quand la cuisson s'avance, on ajoute une pincée de persil haché bien fin. Il faut, pour que cette sauce soit bien réussie, qu'elle soit lisse et un peu épaisse.

Pommes de terre à l'anglaise. Faites cuire des pommes de terre à l'eau salée et épluchez-les. Faites fondre d'excellent beurre dans une casserole; coupez en tranches vos pommes de terre que vous jetez dans ce beurre, ajoutez du sel, du poivre, un peu de muscade râpée; sautez le tout et servez avant que le beurre tourne en huile.

Pommes de terre bouillies. Mettez-les dans une marmite avec du sel et couvrez-les d'eau. Dès qu'elles sont cuites, jetez l'eau et couvrez-les d'un linge blanc pendant dix minutes. Au bout de ce temps, elles sont suffisamment ressuyées. On peut les servir ainsi, accompagnées de beurre frais; c'est ce qu'on appelle des *pommes de terre en chemises*. Si on les pèle, on peut les employer comme garnitures autour de certains poissons comme le turbot, la morue, etc.



Porc périgourdin.

Pommes de terre frites. Prenez des pommes de terre de Hollande bien jaunes, pelez-les crues, coupez-les en tranches fines et jetez-les à mesure dans l'eau fraîche. Puis vous les égoutterez et vous les épongerez sur un linge avec lequel vous les couvrirez. Vous ferez alors chauffer aux trois quarts une friture de saindoux, vous y mettrez vos pommes de terre sans retirer la poêle

du fourneau; vous les laisserez dans la friture en les remuant jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et colorées. Alors vous les égouttez et les mettez sur un plat en les soupoudrant de sel fin. Les pommes de terre ainsi préparées peuvent servir de garnitures à des côtelettes ou à des biftecks.

« Un journaliste » gourmand et fantaisiste me dit avoir pour habitude, quand les pommes de terre dans la friture commencent à prendre couleur, de les transpercer avec une aiguille à tricoter : « la graisse les pénètre, dit-il, et j'obtiens ainsi des pommes de terre frites à l'intérieur et à l'extérieur. »

« *Nota.* Il faut les laisser égoutter avant de les servir. »

« C'est très-bien; mais pourquoi une aiguille à tricoter, au lieu d'une lardoire? » (Le baron BRISSE).

Pommes de terre au lard. Faites revenir dans du beurre du lard de poitrine coupé en morceaux; ajoutez-y un peu de farine; faites un roux clair et mouillez-le avec de l'eau ou du bouillon; mettez du sel, du poivre, un bouquet garni, laissez bouillir pendant quelques instants; ajoutez vos pommes de terre crues, pelées et découpées si elles sont grosses. Quand elles sont cuites, dégraissez votre sauce avant de servir.

Pommes de terre à la Hollandaise. Autant qu'on le peut faire, il faut les prendre d'égale grosseur, et les faire cuire à l'eau salée.

Quand elles sont épluchées et refroidies, on les met dans un plat à sauter avec du beurre très-fin qu'on fait fondre, et dont elles s'imbiberont en se tenant chaudes. Lorsqu'on veut les servir, on les met sur un plat, et on les arrose d'une sauce hollandaise qu'on a préparée d'avance. Voici maintenant comment vous ferez cette sauce.

Délayez dans une casserole 125 gr. de beurre frais, avec trois ou quatre jaunes d'œufs bien frais, du sel, du poivre, de la muscade râpée; ajoutez à ce mélange le quart d'un verre d'eau et le jus d'un citron. Mettez votre casserole au bain-marie, c'est-à-dire dans un vase contenant de l'eau bouillante; remuez sans cesse la sauce avec une cuiller de bois; quand elle aura pris assez de consistance, vous y ajouterez du beurre frais par petits morceaux, mais vous ne la remettrez pas au feu.

Pommes de terre en purée. Faites cuire sous la cendre ou dans de l'eau salée de bonnes pommes de terre rondes jaunes; enlevez-en la peau, passez au tamis ou à la passoire; mettez du beurre bien frais dans la casserole, jetez-y votre purée et ajoutez du sel, du poivre et un peu de lait. Remuez bien, laissez bouillir un instant seulement, et servez.

Pommes de terre en surprise. Choisissez des pommes de terre jaune de Hollande, oblongues, égales et à peau lisse. Quand elles seront soigneusement lavées et séchées dans un linge, enveloppez-les d'un papier serré des deux bouts et couchez-les sur un lit de cendres rouges. Mouillez légèrement le papier et recouvrez-le d'une autre couverture de cendres chaudes, avec de la braise dessus.

Faites en sorte que la chaleur reste égale pendant une demi-heure. Alors vous les déballerez et les éplucherez ; et lorsqu'elles seront refroidies, vous pratiquerez au milieu de chacune d'elles une ouverture ronde en forme de couvercle rond que vous mettrez en réserve.

Ensuite, au moyen d'une petite cuiller, vous enlèverez la pulpe de l'intérieur et vous la battrez bien avec du beurre, deux jaunes d'œufs crus, et du sucre en poudre. Vous mettrez ensuite cette pâte dans les pommes de terre, dont vous boucherez l'ouverture, vous les placerez ensuite sur un plat à sauter, en les arrosant de beurre clarifié. Puis vous les ferez chauffer au four, et vous les servirez avant le commencement de l'ébullition.

Gâteau de pommes de terre. Convertissez en pâte de bonnes pommes de terre cuites au four ou sous la cendre chaude, et mettez-la dans une casserole avec un bon morceau de beurre très-frais, du sel, du sucre en poudre, de la crême, du zeste de citron râpé et du jus; remuez bien le tout, et laissez un peu refroidir; puis ajoutez six jaunes d'œufs par demi-kilog. de pâte, moitié des blancs que vous aurez bien battus en neige, et l'autre moitié battus aussi avec de l'eau de fleur d'oranger; mélangez bien le tout, et beurrez un moule ou une casserole; versez dans ce moule

votre préparation, et mettez au four ou sous un four de campagne. Quand la croûte a une belle couleur, le gâteau est cuit, vous pouvez le servir.

Croquettes de pommes de terre. Choisissez des pomme de terre bien farineuses comme pour faire une purée, et faites-les cuire à l'eau. Après que vous les aurez essuyées, vous les écraserez et vous les pilerez dans un mortier, avec du beurre bien frais; vous ajouterez du sel, du poivre, du persil finement haché, 6 jaunes d'œufs, de la crême ou du lait. Vous battrez bien votre pâte que vous diviserez en morceaux pouvant tenir dans une cuiller à bouche, vous roulerez ces morceaux, et vous les tremperez dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et vous les ferez frire. Les quenelles se préparent de la même façon, seulement on les roule dans la farine et on les fait pocher dans du bouillon, au lieu de les tremper dans les œufs battus et de les faire frire.

Autre. « Epluchez, lavez 1 kilo de pommes de terre jaunes; mettez-les dans une casserole; couvrez-les d'eau et assaisonnez-les de sel; faites bouillir; lorsqu'elles sont cuites aux trois quarts, jetez toute l'eau; mettez-les au four jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites; après cuisson, passez-les au tamis par petites parties, puis mettez la purée que vous avez recueillie dans une casserole; ajoutez 20 gr. de beurre et 2 jaunes d'œufs par litre de purée; saupoudrez la table de farine; divisez la pâte en parties égales et formez des croquettes en paire, boule ou bouchon, suivant l'emploi; roulez-les dans l'œuf battu, et assaisonnez.

« Passez à la mie de pain et faites frire un quart d'heure avant de servir. » (GOUFFÉ).

Autre. « A 500 gr. de pommes de terre cuites au four ou à la vapeur et passées au tamis, incorporer 125 gr. de beurre et quatre jaunes d'œufs et délayer la pâte avec deux verres de lait chaud, saler, mettre au feu, et, après quelques bouillons, la crême étant consistante, la verser sur un plafond.

« Quand elle est froide, en former des bouchons, les passer par deux fois à l'œuf et à la mie de pain et les frire de jolie couleur.

« Les *croquettes de pommes de terre* sont fort intéressantes comme entremets de légumes, mais on en augmente grandement les charmes en les préparant au sucre, parfumées de vanille, pour être servies comme entremets sucrés. A cet effet, il faut mêler aux pommes de terre écrasées le quart de leur poids de sucre et même quantité de beurre; délayer cette pâte avec du lait dans lequel aura infusé une gousse de vanille; y ajouter un peu de sel, des jaunes d'œufs et des macarons amers pulvérisés; faire lier la pâte sur le feu, la verser sur un plafond et, quand elle est froide, la séparer en morceaux et les frire selon l'usage. » (Le baron BRISSE).

Pommes de terre dites duchesses.

Saupoudrez la table de farine, puis formez la purée en tablettes ovales de l'épaisseur de 3 cent. sur 6 de long et 4 de large; au moment de servir, faites-les frire au beurre clarifié; égouttez-les sur un linge et servez. (GOUFFÉ).

Pommes de terres frites soufflées. Peler des pommes de terre et les couper dans le sens de leur longueur en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur; les cuire aux trois quarts dans une friture abondante; les en retirer et les laisser refroidir aux deux tiers; pendant ce temps réchauffer la friture, et, quand elle est bien fumante, y rejeter les pommes de terre et les agiter avec une écumoire jusqu'à ce qu'elles soient soufflées et de belle couleur, ce qui ne tarde pas à se produire. Les retirer, les égoutter sur un linge; les saler et les servir.

Mais, je le répète, la friture doit être abondante et les pommes de terre y nager. » (Le Baron BRISSE).

Pommes de terre à la pèlerine ainsi qu'on les prépare au couvent de la Trappe, pour la table des étrangers.

Faire roussir des tranches d'oignons dans du beurre frais; y mêler des pommes de terre cuites à l'eau et coupées en ronds; puis ajouter du lait sans trop délayer la composition, sucrer avec de la cassonnade; laisser bouillir le tout pendant cinq à six minutes et servir.

Ce plat d'entremets, fort simple, est d'une bonté parfaite.

(Le Baron BRISSE).

Pommier (*Arboric.*). Cet arbre fruitier, si commun, de la famille des rosacées et de la tribu des pomacées,

dont il est le type, est de moyenne grandeur, à rameaux souvent épineux, qui se distinguent par ses feuilles pétiolées, ovales, un peu aigües et dentées, par ses fleurs d'un blanc mêlé de rose, et par son fruit nommé pomme, formée d'une mélonide renfermant, dans une pulpe épaisse, une capsule à cinq loges cartilagineuse, dont chaque loge renferme deux semences ou pépins.

La pomme prend différents noms, suivant la forme, le volume et la couleur. Il y a la rambour, la reinette, le fenouillet, etc. Toutes les variétés viennent du pommier sauvage, qui fournit par la culture onze ou douze espèces, dont les principales sont :

Le *pommier acerbe*, qui a les fleurs plus petites que le pommier et qui croît naturellemement dans les bois ; le *pommier commun*, qui comprend un grand nombre de variétés, parmi lesquelles : les reinettes, les apis, les calvilles, les fenouillets, les cœurs de pigeon, le rambour d'été, le rambour d'hiver, etc.; le *pommier de paradis* ou *pommier de Saint-Jean*, qui donnent des fruits délicats mûrissant en juillet.

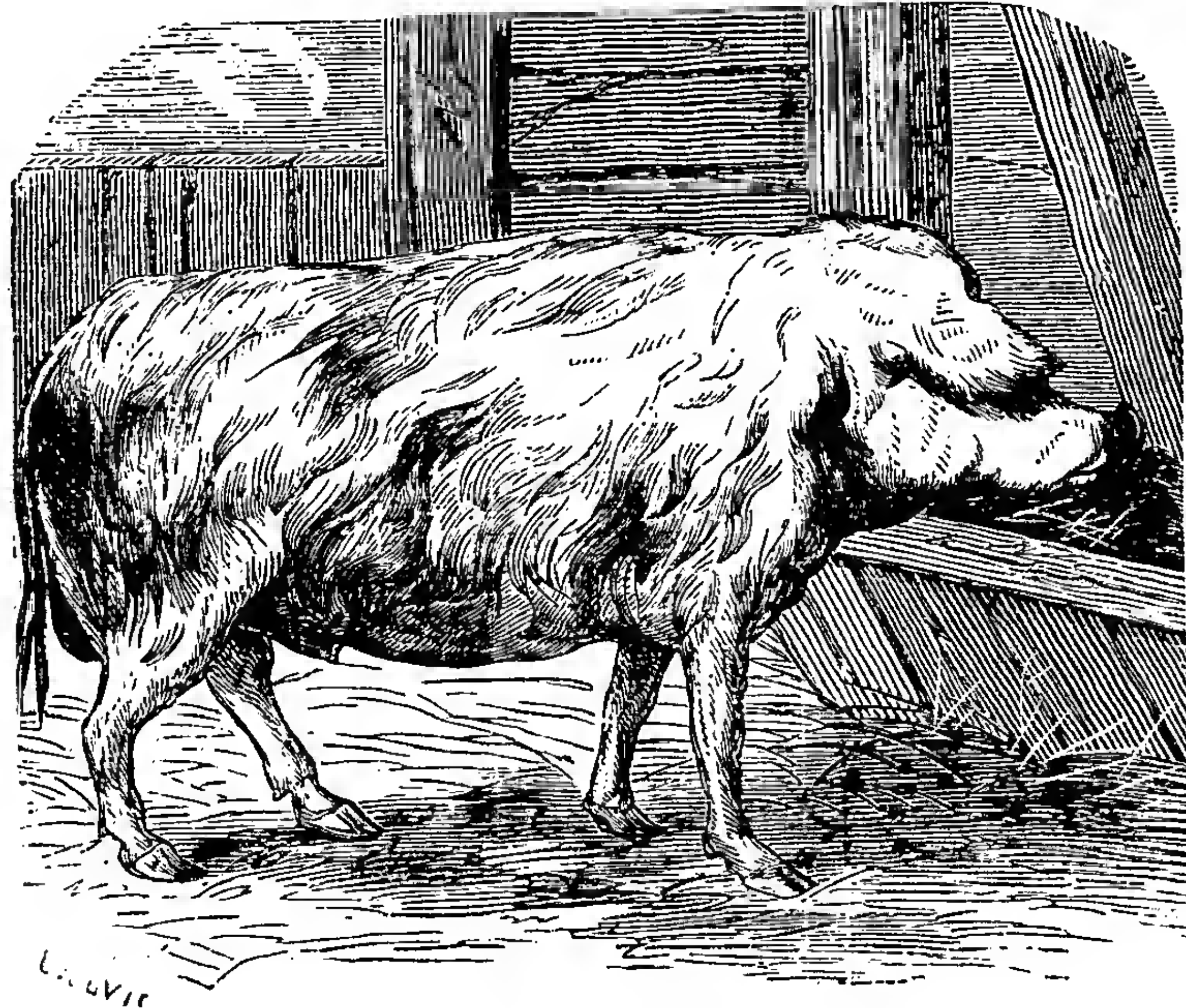
Quant au *pommier de Chine*, c'est une espèce exotique, cultivée comme arbre d'ornement, qui se distingue par de belles fleurs doubles d'un rose vif. Il y a aussi le *pommier à bouquets* et le *pommier à fleurs de prunier*, qui est de Sibérie.

Variétés. Les nombreuses espèces de pommes que l'on récolte sur les pommiers cultivés se partagent en deux grandes classes : les pommes à cidre et les pommes comestibles.

L'*api*, petite pomme luisante, d'un rouge vif, à chair blanche, croquante, fine et agréable, se conserve jusqu'en mai. Elle est un peu indigeste. On ne pèle pas la pomme d'api pour la manger. La *belle de Hollande*, à peau jaunâtre tachetée de brun et rouge, à chair blanche et tendre, se conserve jusqu'en février, mais elle manque de saveur.

Les *calville blanche d'été* et *rouge d'été* à côtes saillantes, couleur de cire, à chair rougeâtre ou jaunâtre, assez douce, mûrissent en octobre.

Les *calvilles blanches d'hiver*, à chair blanche et fine, sont très-bonnes. Elles mûrissent en décembre et se gardent jusqu'en mars.



Porc craonnais.

La *calville rouge d'hiver*, à chair rouge sous la peau, possède à peu près les mêmes qualités que la précédente, et mûrit comme elle en décembre.

Le *courtpendu* ou *capendu* a beaucoup de rapport avec le fenouillet rouge. On le conserve jusqu'en mai.

Le *gros faros* se conserve jusqu'en février. C'est une excellente pomme à chair ferme, blanche et d'un goût relevé.

Le *petit faros*, oblong, se garde aussi très-longtemps.

Le *fenouillet jaune*, à chair blanche, délicate, sans odeur, ne se conserve pas.

Le *fenouillet gris* ou anisé, petit, à chair fine et parfumée par un goût de fenouil, mûrit en février.

Le *fenouillet rouge*, à chair ferme, sucrée, relevée, se garde jusqu'en mars. C'est une de nos meilleures pommes; l'arbre demande un terrain chaud et léger.

La *haute bonté* se conserve jusqu'en avril. Sa chair est odorante, délicate, et d'un blanc un peu vert.

La *noire*, petite, ronde, luisante, tiquetée de points jaunes sur un fond violet, chair tendre, douce, presque sans saveur, se conserve longtemps.

Pigeonnet. Fruit moyen, oblong, rougeâtre, fort estimé. Sa chair est tendre, fine, agréable. Se mange en octobre.

Le *pigeon d'hiver* mûrit en février. Sa chair est blanche et légèrement acide. On l'emploie surtout en compotes.

La *princesse* à chair sucrée et d'un blanc jaunâtre se conserve jusqu'en février.

Le *rambour d'été*, aplati aux extrémités, d'un jaune blanchâtre rayé de rouge, à chair acide, mûrit en septembre et ne se mange que cuit.

Le *rambour d'hiver* se conserve jusqu'à la fin de mars. On ne le mange guère qu'en compote.

La reinette jaune hâtive, à chair tendre, juteuse et agreable, mûrit en septembre et se conserve à peine un mois.

La *reinette des Carmes*, ronde et très-grosse, tiquetée de brun, à chair blanche, juteuse, acidulee, se conserve une partie de l'hiver.

La *reinette d'Angleterre*, à chair jau-



Porc anglais.

nâtre sucrée, très-agréable, ne se conserve que deux mois.

La *grosse reinette d'Angleterre*, à côtes relevées, d'un jaune clair ponctué de blanc et de gris, à chair aqueuse, mais sujette à se cotonner, mûrit à la fin de l'hiver.

La *reinette du Canada* réunit toutes les qualités que l'on peut désirer dans un fruit : la grosseur, la finesse de la chair et un goût relevé.

La *reinette dorée*, à chair ferme, blanche et sucrée, à peine acide est excellente, mais elle se conserve peu.

La *reinette franche*, ronde, à chair ferme, d'un blanc jaunâtre et sucrée, est la meilleure de nos pommes. On la garde d'une année à l'autre.

La *reinette grise*, à peau épaisse, rougeâtre du côté du soleil, à chair ferme, jaunâtre, sucrée, d'une acidité très-fine et très-agréable, se conserve jusqu'après l'hiver.

La *violette*, pomme moyenne, rouge et jaune, à chair verdâtre, délicate et parfumée comme la violette, se garde jusqu'en mai. Elle est déjà bonne en octobre.

Trois espèces de pommes servent à la fabrication du cidre :

1° Les précoces ou tendres, que l'on cueille en août, et qui donnent un cidre léger, agréable, mais peu susceptible d'être conservé longtemps;

2° Les pommes moyennes, qui sont mûres au commencement d'octobre.

3° Les pommes tardives, de troisième saison, qui mûrissent à la fin d'octobre.

En général, les pommes amères donnent des cidres très-forts, d'un rouge foncé, et susceptibles d'une longue conservation; les pommes douces et sans saveur ne donnent que des cidres plus faibles et moins riches en couleur. Les pommes acides ne fournissent qu'un cidre pâle, très-faible et qui n'est pas susceptible de se conserver.

L'*amer doux blanc*. Fruit doux-amer. Cidre excellent et durable.

Le *blanc doux* fournit un cidre épais, qui s'éclaircit et se bonifie par la garde.

Le *blanc mollet*. Douce-amère, bon cidre pouvant se conserver.

La *cochène flagellée*. Douce; cidre délicat.

Le *doux verel*. Douce; cidre de qualité.

L'*épicé*. Douce; bon cidre.

Fausse varin. Amère.

Le *gai*. Douce-amère, cidre bon seulement à la seconde année.

La *girard*. Amère. Cidre excellent.

La *greffe de Monsieur*. Douce. Cidre assez bon, clair et léger.

Le *haze*. Douce. Bon cidre.

La *lente au gros*. Douce. Cidre clair.

La *louvière*. Amère. Le cidre ne se conserve pas longtemps.

L'*orpolin jaune*. Douce. Bon cidre.

Le *relet*. Douce. Cidre léger et bon.

Le *renouvelet*. Douce, petite. Cidre excellent.

L'*amer doux*. Cidre fort et durable.

L'*avoine*. Douce. Cidre ambré, excellent et durable.

Le *bequet*. Douce. Cidre excellent, coloré, durable.

La *blanchette*. Douce. Cidre très-bon.

La *cape douce*. Douce. Cidre de bonne garde.

La *côte*. Douce. Excellent cidre.

Le *cusset*. Amère.

Le *cul-noué* ou *queue-nouée*. Amère. Cidre très-bon et durable.

La *cimetière*. Douce. Cidre très-coloré, de bonne conservation.

La *damelot*. Amère. Cidre bon, léger, se conservant longtemps.

La *derivière*. Douce. Cidre ambré, délicat.

Le *doux ballon*. Douce. Bon cidre.

La *douce ente*. Douce. Cidre léger, de peu de durée.

Le *doux évêque*. Douce. Cidre clair, agréable, mais ne se conservant pas.

L'*épice*. Douce. Excellent cidre.

Le *frequin*. Amère. Cidre excellent et de longue durée.

Le *gallot*. Douce. Cidre ambré. agréable, mais peu durable.

Le *gros doux*. Douce. Cidre très-bon et agréable.

La *guibourg*. Douce. Cidre estimé.

L'*heronet*. Douce. Cidre nourrissant, très-bon.

Le *Saint-Philibert*. Cidre très-coloré, fort et de longue durée.

Le *souci*. Douce. Cidre bon, agréable et de longue durée.

Le *turbit*. Douce. Cidre très-spiritueux.

La *varaville*. Douce. Cidre coloré, de longue durée.

L'*adam*. Douce. Cidre de belle couleur, de longue durée.

L'*adesne*. Amère. Cidre épais, ne s'é-

claircissant qu'à sa troisième année.

L'*atoup venant*. Douce. Cidre clair, délicat, mais de courte durée.

L'*aufriche*. Douce. Cidre de première qualité, ambré, de longue duree.

La *barbarie*. Douce. Cidre fort en couleur, ne s'éclaircissant qu'à sa seconde année.

Le *bedan*. Douce. Excellent cidre.

La *bouteille* douce. Cidre bon et coloré.

La *camière*. Douce. Cidre excellent et de garde.

La *cendre*. Amère. Cidre agréable, ambré.

L'*hommée*. Douce. Cidre léger, de mauvaise garde.

Le *Jean almi*. Douce. Cidre assez bon.

Le *long pommier*. Douce. Cidre délicat.

La *moussette*. Amère. Cidre excellent et de longue durée.

L'*ozanne* ou *orange*. Douce. Cidre d'une jolie couleur et parfait.

Le *petit court*. Douce. Cidre coloré, très-bon, très-durable.

Le *pépin percé*, ou *doré* ou *noir*. Douce, cidre léger, de peu de durée.

La *préaux*. Douce. Cidre ambrée, clair et durable.

Le *rouget*. Douce. Cidre bon, mais peu coloré et peu durable.

Le *doux Martin*, *saint Martin* et *rouge-mulot*. Douce. Cidre de qualité, ambré, se conservant longtemps.

Le *doux belle heure*. Douce. Cidre clair et durable.

Le *duret*. Douce, réputée pour son cidre clair et spiritueux.

L'*œil de bœuf*. Amère. Cidre faible, ne se conserve pas.

La *fossetta*. Douce.

La *genevière*. Amère. Cidre clair, peu estimé.

La *germanie*. Douce. Cidre excellent, bien coloré et de durée.

Le *gros doux*. Douce. Cidre très-agréable.

La *haute bonté*. Amère. Cidre délicat, coloré, de courte durée.

Le *marin onfroi*. Douce. Très-bon cidre.

La *massue*. Douce. Cidre fort et de durée.

Le *messire Jacques*. Amère. Cidre clair, délicat, peu durable.

Le *muscadet*. Douce. Bon cidre et de durée.

La *peau de vache*. Douce. Cidre bon et de garde.

Le *reboi*. Douce. Bon cidre et de garde.

La *sauvage*. Douce. Cidre coloré, très-bon, de garde.

La *saux*. Douce, amère. Bon cidre, se conservant.

La *sauge*. Amère. Cidre agréable, un peu clair.

Le *tard fleuri*. Douce. Cidre coloré, agréable et de garde.

Multiplication. On ne doit point se servir des pommiers sauvages qui croissent spontanément dans nos bois, pour la multiplication des pommiers cultivés. Il vaut mieux semer des pépins de pommes ayant servi à faire du cidre; on obtiendra ainsi des *francs* ou *égrains*, qui donnent des sujets vigoureux.

Greffés à haute tige, ils produisent les arbres de plein vent les plus robustes; la greffe sur les francs est aussi préférable pour les arbres destinés à être cultivés en pyramides.

En semant les pépins des bons fruits *à couteau* on obtient des sujets propres à former des pommiers de deuxième grandeur. C'est sur ces sujets qu'il faut greffer les belles espèces destinées au plein vent ainsi que celles que l'on cultive en gobelets.

Le *doucin*, variété que l'on multiplie par le marcottage en cépée, fournit les sujets de troisième grandeur; il convient surtout pour les gobelets, les contre-espaliers et les pyramides de moyenne taille; il s'emploie de préférence dans les terrains légers, où ses racines pivotantes pénètrent plus aisément et peuvent aller chercher leur nourriture à une profondeur plus considérable.

Le *paradis*, variété naine qui se multiplie par les nombreux drageons qu'elle donne du pied sert à la greffe des pommiers de quatrième grandeur et à celle des pommiers nains. Ces derniers sont employés pour les petits vases ou entonnoirs, pour les cordons horizontaux établis sur des fils de fer à environ $0^{m}50$ du sol, pour les quenouilles et les contre-espaliers qui ne s'élèvent qu'à $1^{m}30$. Ces arbres nains bien conduits donnent les plus beaux et les meilleurs fruits. Les pommiers greffés sur paradis fructifient plus tôt que les autres; il faut donc en faire la récolte de bonne heure

parce que la végétation du paradis ne se prolonge pas jusqu'en hiver.

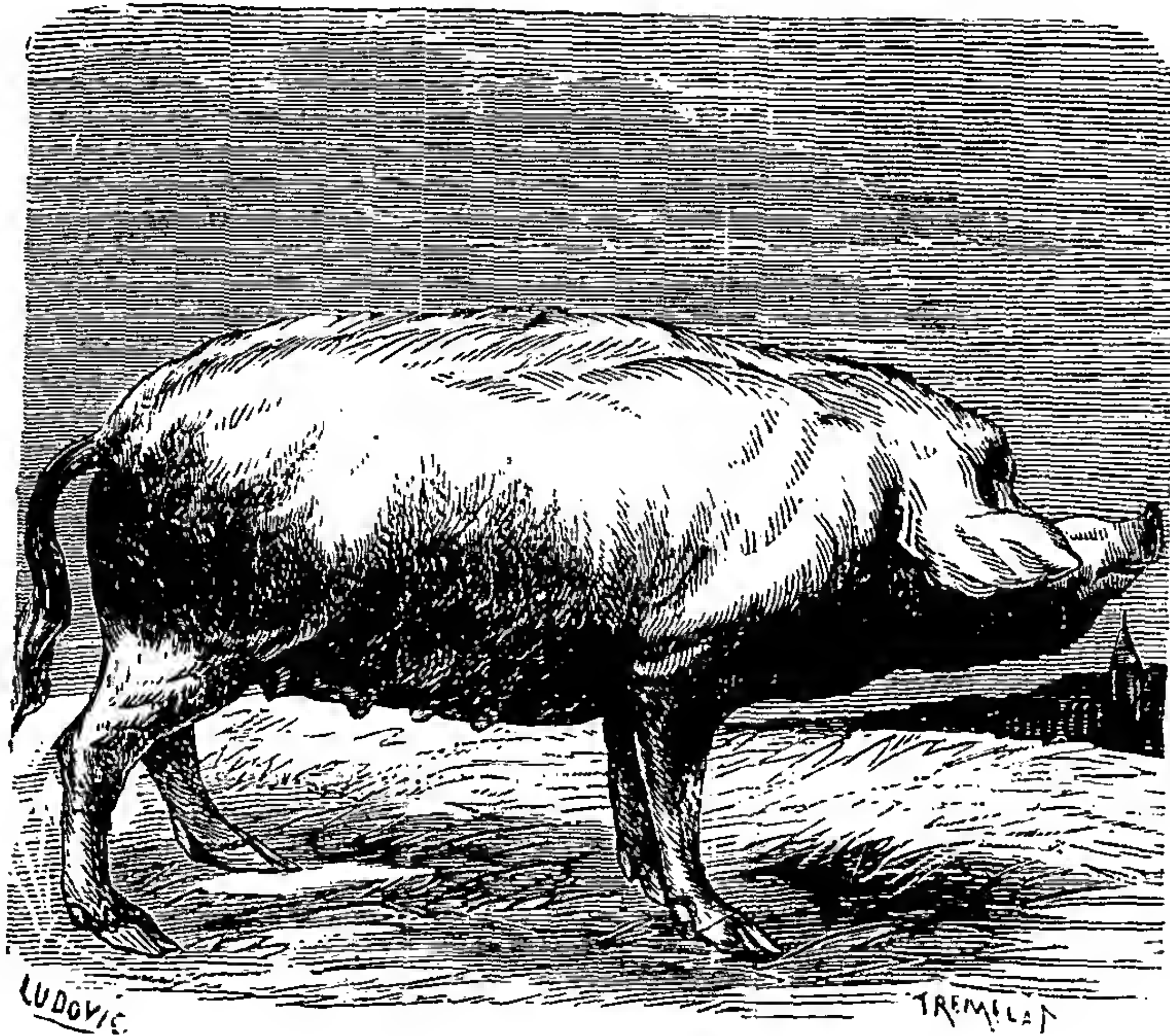
Pommiers en plein vent. Les pommiers que l'on cultive ainsi sont greffés sur franc près de terre, ou à une hauteur de 2 m. On peut les planter à 10 m. de distance les uns des autres dans les terrains médiocres et à 13 m. dans les bons fonds de terre. On débarrasse chaque année le pommier du bois mort et des pousses verticales qui pourraient attirer trop de sève à elles. Dans les années d'abondance, il est prudent de retrancher une partie des fruits lorsque ceux-ci ont atteint le tiers de leur volume. De cette façon, les arbres ne sont jamais fatigués ni épuisés et ils produisent plus régulièrement chaque année.

Tous les ans, on donnera un labour au pied des pommiers; et tous les 3 ou 4 ans, on enlèvera à l'automne autour du pied une couche de terre de 5 cent. environ d'épaisseur, pour donner de l'air aux racines et pour détruire les insectes rassemblés au pied de l'arbre. On remet ensuite la terre, après l'avoir amendée avec de la marne ou de la chaux dans les terrains frais, avec du terreau dans les terres sèches.

Taille. Les contre-espaliers doivent être taillés court pendant les premières années; autrement, ils fleuriraient dès la seconde année, et, au lieu de prendre de l'étendue, ils ne s'étendraient pas à plus d'un mètre.

D'ailleurs, la manière de conduire le pommier est la même que pour le poirier et comme ses branches ont une tendance à prendre la direction horizontale, la conduite en est plus aisée.

En général, le pommier demande à être taillé plus court que le poirier, surtout le pommier nain, dont les pousses acquièrent rarement une grande longueur.



Race augeronne.

Lorsqu'un pommier a pris une étendue tellement considérable que les branches inférieures s'inclinent jusqu'auprès du sol, il en résulte que l'humidité est trop grande autour du pied de l'arbre; il faut alors supprimer quelques-unes des branches, parmi celles qui sont le plus inclinées.

Greffe. On greffe en fente toutes les fois que l'on veut avoir des arbres de

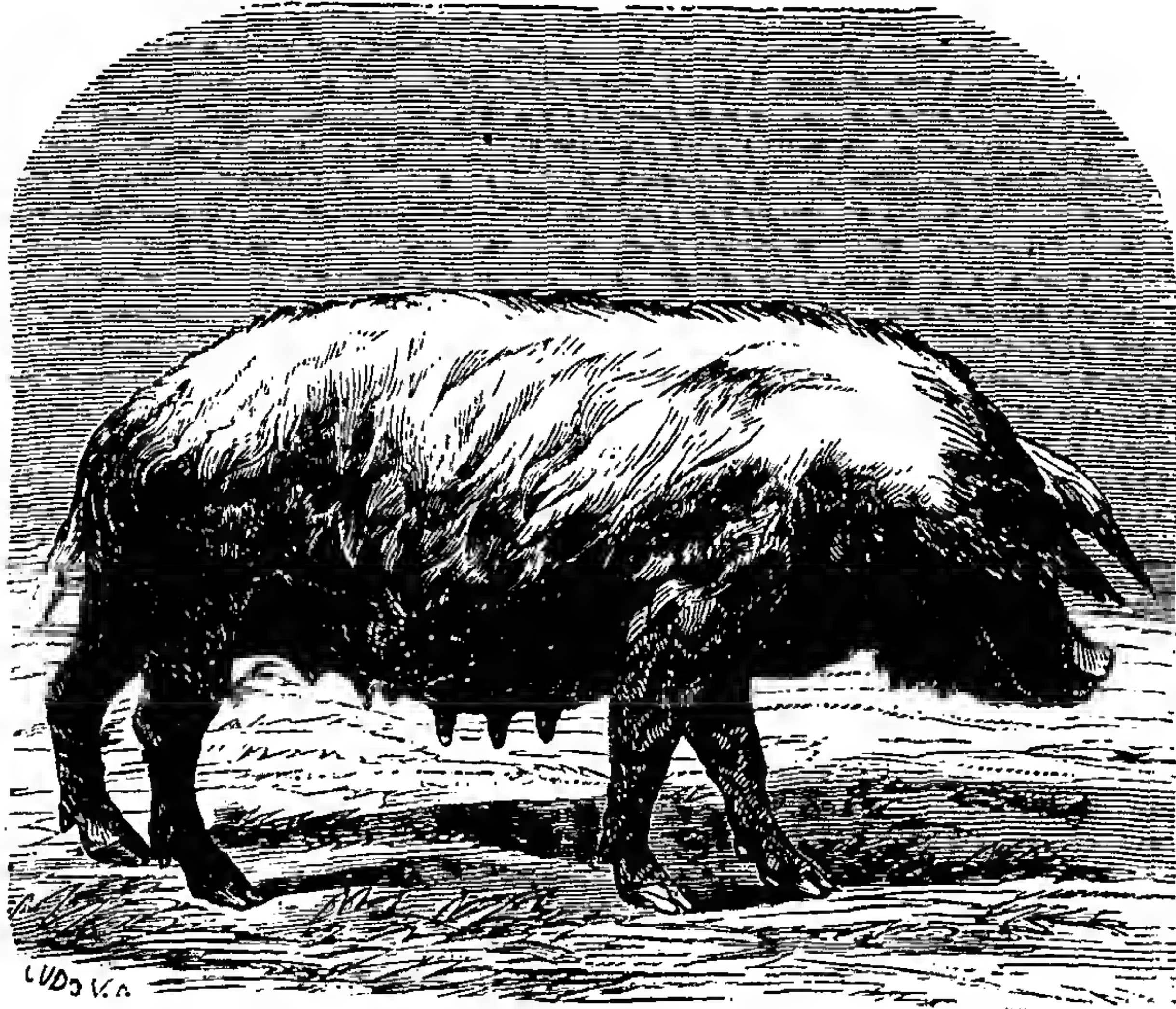
1m50 à 2 m., dont la tête soit promptement formée et qui donnent promptement des fruits. Après avoir greffé le sujet, on peut borner ses soins à l'envelopper de branches et d'épines.

La greffe en fente est donc celle que l'on emploie sur franc et pour les arbres en plein vent. Mais dans les pépinières, on emploie de préférence la greffe en écusson qui est plus facile, plus prompte et qui convient davantage aux doucins et aux paradis. On la place à 12 ou 15 cent. du collet, et quand on transplante le pommier, on a soin de ne pas enterrer la greffe.

Pour greffer les pommiers destinés au plein vent, on attend que la tige des *francs* ait atteint environ 2 m.; on coupe la tête sur 5 ou 6 yeux et, parmi les bourgeons qui se développent ensuite, on en choisit quatre bien placés et également distancés pour devenir quatre branches mères. On supprime les autres rez l'écorce. On taille les quatre branches mères plus ou moins long, suivant la végétation et toujours sur un œil en dehors.

On retranche ensuite tout ce qui pousse à l'intérieur et tout ce qui amènerait la confusion.

Distance des plants. Les pommiers en plein vent veulent une distance de 10 à 12 m. suivant la nature des terrains: moindre dans les sols médiocres; plus grande dans les bons fonds de terre. Les pommiers en buisson ou en contre-espalier demandent une distance de 6m50; les pyramides doivent être plantées à 4 m., 2m50 ou même 2 m., suivant la grandeur. Les paradis ne réclament pas plus de 0m60 ou de 1m30.



Porc de Bresse.

TERRAIN. Pour le pommier greffé sur franc, il faut préférer une terre douce et un peu humide. Comme les racines de cet arbre sont plutôt traçantes que pivotantes, une terre profonde ne lui est pas aussi nécessaire qu'au poirier; mais elle doit être plus forte et surtout plus humide. D'ailleurs, le pommier redoute les terres argileuses; mais il réussit mieux que le poirier dans les terres calcaires et de médiocre qualité.

Le paradis veut une terre meuble, fumée et fraîche, dans laquelle ses racines s'enfoncent peu.

Climat. Les climats tempérés et même pluvieux sont ceux qui conviennent le mieux au pommier.

La floraison de cet arbre s'accomplit généralement assez bien et ses fleurs s'épanouissant plus tard que celles du poirier sont moins exposées aux gelées du printemps.

Ennemis du pommier. Le pommier a bien plus d'ennemis que le poirier. Les chenilles du *bombyx*, de la *noctuelle* et de la *teigne* dévorent ses feuilles et ses fleurs ou s'introduisent dans ses fruits à peine formés. Le *charançon gris* et le *puceron lanizère* causent à ses branches des exostoses qui le font souvent périr.

Dans les pays à cidre, on plante avec raison les espèces à fruits doux, à fruits amers et à fruits acides ensemble dans le même verger, parce que ces trois sortes de fruits se trouvent toujours réunis dans la confection des cidres de première qualité.

Bois du pommier. Moins dur que celui du poirier, le bois du pommier se prête à tous les travaux de menuiserie, de tour et d'ébénisterie; il est susceptible de prendre un beau poli.

Pompadour (*Charlotte à la*). « Garnissez un moule d'une bonne pâte d'amandes. Remplissez l'intérieur d'une marmelade de pommes et d'abricots bien réduite. Ajoutez abricots, pommes, poires, prunes, cerises, raisins. Refermez votre moule bien beurré, faites cuire, ayez soin d'ajouter trois ou quatre verres de crême de vanille de Madame Amphoux de la Martinique. »

Bertaud,
chef des cuisines du restaurant Brebant.

Pompe (*Hort.*). On emploie pour les arrosements la pompe à *jeu continu* de M. Petit ou la *pompe Dietz*. Cette dernière est préférable : il faut peu de force pour la faire fonctionner, bien qu'elle lance l'eau à une hauteur de plus de trente mètres.

On peut aussi se servir, pour arroser, de la *pompe à main*, en la munissant d'une pomme d'arrosoir à petits trous, par lesquels l'eau est lancée en pluie fine sur les espaliers et sur les plantes délicates.

Poncire. Les poncires tiennent de la nature du citron et de celle du cédrat, et se confient de différentes manières. Avec leur pulpe, on prépare une pâte fort estimée dans laquelle on fait entrer de la marmelade de fleurs d'oranger et du jus de citron.

L'odeur du poncire est fort agréable.

Pontédérie (*Hort.*). On donne ce nom à une plante aquatique que l'on cultive dans les pièces d'eau dont la profondeur est assez grande pour la garantir de la gelée. Les feuilles de la pontédérie sont en forme de cœur, épaisses et d'un beau vert; les fleurs sont d'un fort beau bleu. Ce n'est qu'au printemps que les feuilles se montrent à la surface de l'eau, et en mai que les fleurs s'épanouissent. La pontédérie offre plusieurs espèces : la *pontédérie azurée* et la *pontédérie à grosses tiges*. Ces deux espèces se cultivent dans un aquarium.

Populage ou *souci d'eau* (*Hort.*). On confond souvent cette espèce de renoncule avec le *bouton d'or* ou *bassinet*, qui lui ressemble beaucoup. Dans les prairies, le *populage sauvage* doit être considéré comme nuisible, et détruit avec le plus grand soin. Mais il existe une variété de populage à fleurs doubles. On peut la cultiver dans les jardins, sur le bord des pièces d'eau. Ses fleurs grandes, d'un beau jaune, sont toujours d'un bel effet.

Porc. Le porc est l'animal domestique le plus répandu dans le monde entier, en raison des grandes ressources que sa chair offre comme aliment.

Il appartient à l'embranchement des vertébrés, à la classe des mammifères, à l'ordre des pachydermes et au genre cochon. On croit généralement que le porc domestique vient du sanglier commun; mais ceux qui en font deux races distinctes nous paraissent plutôt dans le vrai.

L'espèce se divise en : *races naturelles* et *races artificielles :*

Races naturelles. Elles comprennent quatre catégories bien caractérisées.

1° *Porcs aux grandes oreilles*. Les oreilles sont flasques et pendantes, et leur longueur dépasse l'espace qui s'étend depuis l'orifice auriculaire jusqu'à l'œil. C'est dans cette variété qu'on trouve le *cochon-lévrier*, ainsi nommé à cause de sa conformation particulière et propre à la course. Elle se trouve en France, en Allemagne, en Suisse, en Danemarck, en Hollande, en Bel-

gique et même en Angleterre, et comprend :

Le porc *craonnais*, le porc *normand*, le porc *charollais*, le porc *des Pyrénées*, le porc *ardennais*, le porc *bourguignon*, le porc *de Westphalie*.

2° *Porc africain noir*. Les soies sont généralement rares et fines, et la couleur en est le plus souvent foncé, variant depuis le gris cendré jusqu'au noir foncé. Ce type est principalement connu et caractérisé par le *porc napolitain*, qui a la chair délicate et qui est très-estimé par les agriculteurs avancés

3° *Porc à soie frisée*. Les soies sont abondantes, surtout aux bords des oreilles, sur le dos et à la queue. Elles sont frisées d'une façon particulière et recouvre la peau comme d'une espèce de feutre. Ce type est principalement représenté par le *porc turc*, dont provient le porc polonais.

4° *Porc indien*. La couleur est ordinairement noire, d'un gris noirâtre ou noir avec un reflet roux; mais les variétés qu'on rencontre sur les côtes de la Chine ont toutes sortes de couleurs : il y en a même de blanches et de tachetées. Le *cochon chinois*, le *tonquin* et le *porc de Siam* appartiennent à cette race.

Races artificielles. Elles sont plus particulièrement agricoles que les précédentes et y sont à peu près ce que sont les fleurs doubles aux simples.

C'est en Angleterre, en partie, que l'on a créé ces races. On divise les porcs anglais en deux catégories : les races qui sont le plus souvent noires, et les races qui sont le plus souvent blanches. Dans chacune de ces deux catégories, il y a encore deux divisions, qui comprennent chacune les grandes et les petites races.

La plus connue des grandes races noires, c'est aujourd'hui la *race Berkshire*, qui se distingue par un corps massif et nue marque au front. Le porc du *Hampshire* a beaucoup d'analogie avec le précédent ; mais les formes en sont plus grossières, et il a beaucoup de roux sur la robe.

La grande *race d'York* constitue le type du grand porc anglais. Elle est le résultat de l'ancienne race indigène, améliorée par le porc indien.

Le porc du *Yorkshire* est généralement blanc et il a été beaucoup importé sur le continent.

Les porcs de *Coleshill* et de *Windsor* sont des races artificielles blanches appartenant aux petites races.

Le porc d'*Essex* est le type des petits porcs noirs améliorés d'Angleterre. Il est très-estimé pour sa fécondité, et a été produit par les croisements avec le porc napolitain, auquel il ressemble beaucoup.

Il y a encore en Angleterre les variétés qui suivent :

Le *porc New-Leicester*, formé avec l'ancienne race du Lecestershire. Il est remarquable par sa belle conformation et par sa grande précocité, qui le fait arriver en dix mois à son accroissement complet. Malheureusement, les mâles sont assez mauvais reproducteurs et les femelles peu fécondes.

Le *porc de Middlessex*, qui ne diffère que très-peu du précédent et de celui du Yorkshire et qui, pour cette raison, est considéré comme une variété de ce dernier. Ayant eu beaucoup de succès dans un concours en Angleterre, on l'importa en France ; mais on commence à le rechercher beaucoup moins.

Le *porc de Windsor* qu'on appelle ainsi parce qu'il a été formé sur les fermes du prince Albert, et qui provient de l'alliance entre elles des variétés suivantes . York-Cumberland, York-Bedfordshire, Yorkshire et Suffolk. Il est blanc, peu élevé sur les jambes précoce et d'un engraissement facile.

Le *porc de Jutland*, qui a de l'analogie avec le porc du Poitou et qui a comme lui la tête grosse et longue et de gros os.

En France, on compte presque autant de variétés que de provinces ; mais les suivantes seulement sont dignes d'attention :

Le *porc normand*, dont le corps est long et développé, le dos presque horizontal et la chair d'excellente qualité. Il se nourrit bien et s'engraisse facilement. La femelle est particulièrement féconde.

Le *porc craonnais*, appelé aussi *porc angevin*, qui est très-répandu dans la Mayenne, la Sarthe, Maine-et-Loire, la Vendée, les Deux-Sèvres et les Charentes. Il est remarquable par sa fécondité, sa taille et sa finesse et mérite à juste titre d'être pris pour type des

sujets élevés dans le bassin de la Loire.

Le *porc lorrain*, qu'on trouve surtout dans la Meurthe et la Moselle. Il engraisse lentement, à cause de la mauvaise nourriture qu'on lui donne; mais sa chair est très-recherchée pour sa qualité. Il est appelé à disparaître par son alliance avec les races anglaises qu'on pratique de plus en plus.

Le *porc périgourdin*, qui a le corps épais et bien proportionné. Son énergie musculaire et la dureté de ses onglons lui permettent de fournir de longues courses. On donne le nom de *truffier* a celui à qui l'on a reconnu une finesse particulière d'odorat et qu'on emploie à la recherche des truffes.

Le *porc bressan*, qui se trouve dans la Bresse, les Dombes, le Bugey, le Mâconnais, le Beaujolais, le Dauphiné, le Bourbonnais, la Franche-Comté, etc. Il a la robe noire avec une bande blanche entourant le milieu du corps. Il est tardif et donne une viande un peu trop ferme; mais ce défaut est compensé par la grande fécondité des truies.

Le *porc nain à jambes courtes*, qui est le plus petit de tous et qui est répandu dans le midi de la France, en Savoie, en Espagne et en Portugal.

Le *porc de la vallée d'Auge*, qui a la tête petite et pointue, les oreilles étroites, le corps long et épais, les poils blancs et rares, les jambes minces et les os petits. Il se trouve dans tout le nord, l'ouest et le centre de la France.

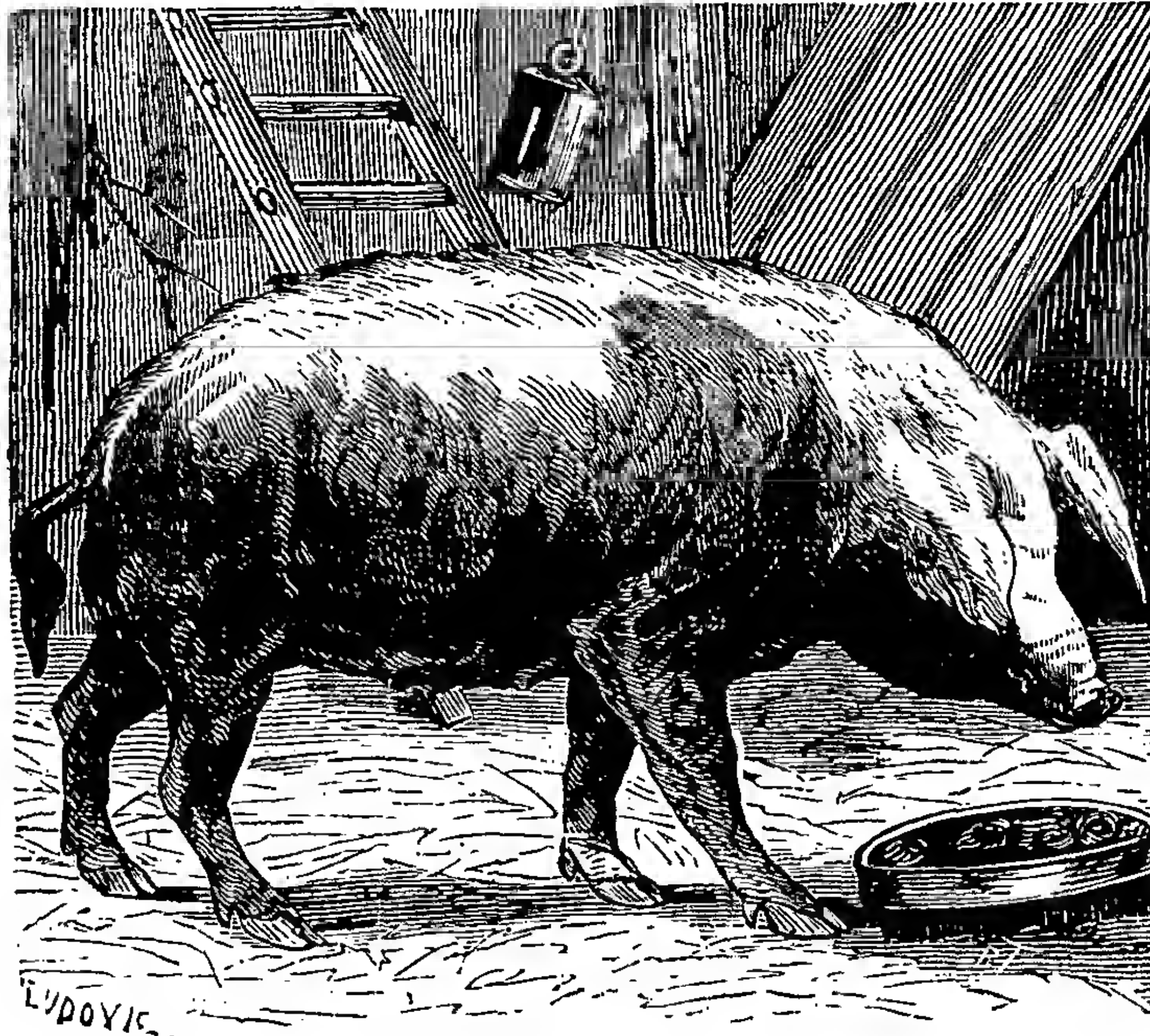
Le *porc du Poitou*, qui a la tête grosse et longue, les oreilles larges et pendantes, le corps allongé, les poils rudes et blancs, les pattes larges et fortes et de gros os

Le *porc du Périgord*, dont les poils sont noirs et rudes, le cou gros et court, le corps large et ramassé. Son croisement avec le porc du Poitou produit le *porc pie*.

Le *porc de Champagne*, qui ressemble beaucoup à celui du Poitou, comme celui du Jutland.

Le *porc des Ardennes*, dont les oreilles sont droites et les soies blanches.

Dans cette espèce commune il faut encore ranger le *porc suédois*, qui ressemble au précédent et qui est peut-être un métis du sanglier et de la truie ordinaire.



Porc normand.

Nous terminerons cette nomenclature par les races étrangères qui suivent :

Le *porc de Pologne ou de Russie*, qui est d'un gris jaunâtre.

Le *porc de Guinée*, dont la robe est d'un rouge vif et qui a la tête petite, les oreilles longues, minces, très-pointues, la queue tombant jusqu'à terre et dépourvue de poils. Il est très-commun au Brésil, où il a été importé.

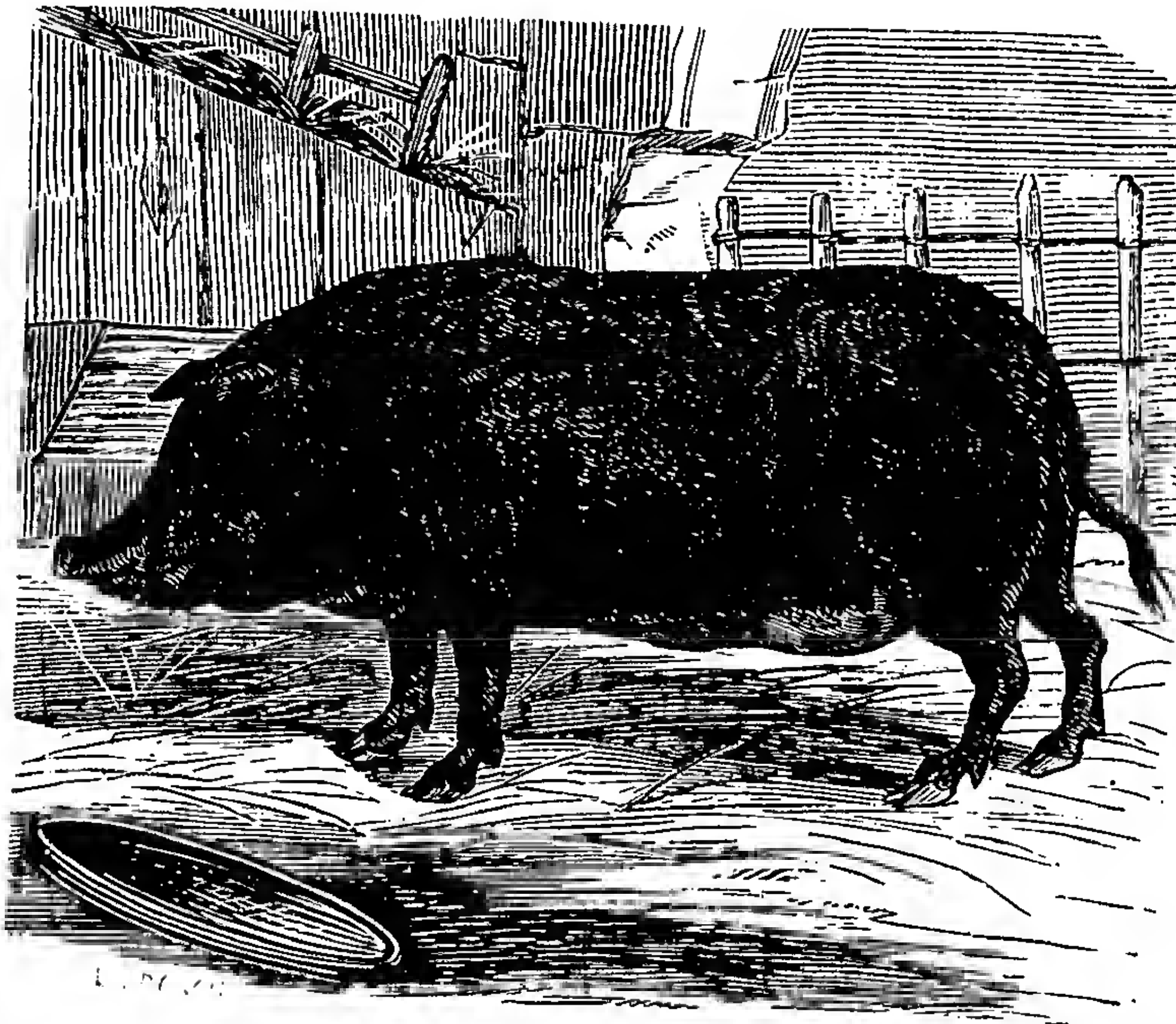
Le *bève* ou *sanglier des Papous*, qui est probablement le *porc des célèbres* et qui est plus petit que le sanglier. Ses canines sont petites, son pelage épais et fauve. Sa chair est très-recherchée. Il est domestiqué en Océanie, où il vit par troupes.

Le *phacocère du Cap*, qui est une espèce énorme, armée de défenses formidables, contournées en dehors. A l'état naturel, il est indomptable et féroce. Ils s'apprivoisent dans leur jeunesse ; mais en devenant adultes le naturel reprend le dessus, et ils sont au moins très-solitaires.

Le *babiroussa* ou *porc-cerf*, qui habite la Malaisie. Ses canines supérieures sont recourbées en dessus et très-grêles, sa peau mince et sont poil ras. Il est peu dangereux, et plusieurs sujets ont été domestiqués. Sa taille est petite; mais il a la chair excellente.

Le *pécari à collier* ou *couré* ou *pattra*, qu'on trouve dans l'Amérique du Sud. Ses oreilles sont droites, ses jambes fines, son pelage blanc-gris-fourmi.

Cette espèce a des mœurs particulières. Les pécaris, qui se tiennent toujours en bandes, sont dangereux, intraitables et féroces à l'état sauvage; mais on peut les domestiquer et ils reproduisent bien. Leur chair est tendre et de bon goût. On les nourrit de foin, de pommes de terre, de carottes, etc. Ils fouillent un peu la terre et ont besoin d'une cour sablée pour s'ébattre.



Porc chinois.

Le *pécari tajossu*, qui est de l'Amérique du Sud. Il a les mêmes mœurs que le précédent ; mais sa chair est pénétrée d'une odeur forte qui ne le fait pas rechercher.

Elevage du porc. Le porc est un animal domestique très-facile à élever et à nourrir. Non-seulement, il peut faire sa nourriture de toutes les subs-

tances animales et végétales, mais encore il cherche sa subsistance lui-même, lorsqu'on lui en laisse la liberté. C'est un des animaux les plus utiles et dont le produit est le plus considérable et le plus certain. Il se plie facilement à la domesticité, et se montre reconnaissant envers ceux qui ont l'habitude de le soigner.

C'est à tort qu'on reproche au porc d'être malpropre : il ne salit jamais sa litière, et s'éloigne même de l'endroit où il est attaché, pour satisfaire ses besoins. La fraîcheur lui est indispensable, et c'est pour s'en procurer qu'il se vautre dans la fange et dans les bourbiers. L'élevage du porc est extrêmement avantageux à la campagne, où on emploie pour le nourrir une quantité de déchets dont il faudrait se servir pour l'engrais des terres.

Peu d'animaux sont aussi féconds que le porc : la truie peut donner jusqu'à vingt-huit petits par an. Vauban, dans un des mémoires qu'il a rédigés sur des objets d'utilité publique, signale le cochon comme l'animal le plus utile dans une colonne nouvelle.

Choix du porc. Si l'on fait choix d'un porc, soit pour l'engraisser, soit pour en propager l'espèce, il faut s'assurer s'il réunit les qualités essentielles qui appartiennent aux bonnes races : l'ampleur de la poitrine, la finesse de la peau et la petitesse des os. En effet, le porc, dont la poitrine est large et les épaules bien écartées, la tête petite, un peu allongée, et le train de derrière bien développé, annonce une disposition toute particulière à l'engraissement.

Les truies que l'on destine à propager la race doivent être choisies aussi avec un soin tout particulier : aux qualités que nous venons d'énoncer, elle doit ajouter une nature douce et docile.

Les Anglais attachent une très-grande importance au moyen de perfectionner les races. Ils sont parvenus à en obtenir qui consomment un quart de moins que nos races les plus fortes, et qui, cependant, présentent en chair et en graisse le même rendement.

Dentition du porc. Le porc a quarante-quatre dents : vingt-deux à la mâchoire supérieure, et autant à la mâchoire inférieure, six incisives, quatorze molaires et deux crochets.

La disposition des incisives de la mâchoire supérieure ne sont pas les mêmes que celles de la mâchoire inférieure. Quatre dents de cette mâchoire, les pinces (dents du milieu) et les mitoyennes ont la même forme, et sont enchâssées l'une contre l'autre, mais les coins sont écartés des mitoyennes.

Les incisives de la mâchoire inférieure sont rapprochées l'une de l'autre. Les pinces débordent un peu les mitoyennes ; les coins en sont à quelque distance et n'en diffèrent que par une grosseur moindre.

Les crochets, placés entre les incisives et les molaires, sont plus gros et moins longs à la mâchoire supérieure qu'à la mâchoire inférieure. Les crocs de la mâchoire inférieure acquièrent souvent, avec l'âge, une assez grande longueur.

C'est au moyen de la dentition que l'âge du porc se reconnaît.

A sa naissance, les mâchoires ne montrent que les coins et les crochets.

A quatre mois, elles sont garnies de toutes les dents de lait.

A six mois, les coins caducs de la mâchoire inférieure tombent, et sont remplacés immédiatement par d'autres.

A dix mois, les coins de la mâchoire supérieure tombent, pour être remplacés par des dents définitives. C'est vers cette époque que tombent aussi les crochets inférieurs.

A onze mois, les crochets de remplacement sortent.

De vingt mois à deux ans, les pinces caduques des deux mâchoires font place aux dents de remplacement.

De deux ans et demi à trois ans, les dents d'adulte remplacent aux deux mâchoires les mitoyennes caduques, qui tombent. Alors la bouche du cochon est complète et la dentition achevée.

De l'accouplement. L'âge le plus convenable pour la reproduction, aussi bien pour les verrats que pour les truies, est à huit mois, et il est bon de profiter de la jeunesse des porcs pour l'accouplement ; car, à deux ans, le verrat devient sauvage et féroce, et à trois ans, la truie est intraitable.

Le verrat doit être enfermé à l'époque de la saillie, et l'on reconnait que la fécondation est achevée à l'interruption de ses mouvements et à l'espèce d'étourdissement dont il est saisi.

Un bon verrat peut saillir quatre truies en un jour. Il est rare que la truie ne soit pas fécondée dès le premier saut ; cependant il est prudent de laisser le verrat recommencer, surtout s'il a plusieurs truies à saillir.

On s'aperçoit que la truie est en rut à ses mouvements désordonnés ; elle saute sur les autres porcs comme pour les provoquer, sa vulve est enflée, et de sa bouche s'échappe une bave écumeuse. Il faut alors la conduire au verrat.

Nombre de portées de la truie, époques de l'accouplement. La fécondation de la truie a lieu deux fois par an, au mois de mai et au mois de décembre. Elle peut, dans l'intervalle d'une portée à l'autre, nourrir ses petits convenablement, les soigner, et ne pas s'épuiser. Quand elle a été fécondée en décembre, ses petits ne voient le jour qu'après les grands froids, et lorsqu'elle a été fécondée en mai, ils arrivent assez tôt pour être déjà forts avant l'hiver. Ceci est d'autant plus important qu'un grand froid est très-nuisible à une jeune portée.

Nourriture du verrat. Il faut donner au verrat une nourriture substantielle, sans que pour cela elle soit trop abondante, car il est très-important, pour l'accouplement, de le tenir dans de bonnes conditions de force et de santé. On peut joindre à sa nourriture ordinaire du seigle, de l'avoine ou du sarrazin.

De la gestation. Pendant le travail de la gestation qui dure de cent seize à cent vingt jours, la truie doit être logée à part, afin d'éviter les accidents qui pourraient la faire avorter. Il faut aussi lui faire suivre un régime particulier, pour favoriser la production du lait, et lui conserver ses forces. Elle doit être tenue très-proprement, souvent baignée, brossée et bouchonnée, et surtout ne pas manquer d'eau. Il est bon de la garantir des grands froids pendant l'hiver, et de bien aérer sa porcherie pendant l'été.

Du part. On sait que la truie est près de mettre bas, quand ses mamelles se gonflent, et qu'elle concentre sa litière en un cercle au milieu duquel elle se couche. Elle fait alors connaître les douleurs qu'elle éprouve, en mugissant d'une façon plaintive. Il devient prudent de placer près d'elle quelqu'un qui protége les petits, en l'empêchant de les dévorer, comme cela arrive quelquefois. Mais dès que la truie a reconnu ses petits et qu'elle les a accueillis, cet accident n'est plus à craindre. Pour l'éviter d'ailleurs, on peut frotter le dos des petits, avec une substance amère, comme la coloquinte, mais il faut agir avec prudence, et prendre garde d'irriter la mère.

Aussitôt après la délivrance, le goret déchire lui-même le cordon ombilical; puis, après quelques instants de repos, il marche, et cherche les mamelles de sa mère.

Accidents se produisant quelquefois à la mise bas. Quand le part est laborieux, les efforts que fait la truie en criant, peuvent produire un renversement de la matrice, renversement qu'augmenterait le moindre attouchement. On commence par lui serrer le groin, et en lui tenant le train de derrière aussi élevé que possible, on plonge l'utérus ordinairement fort enflé, dans un bain d'eau tiède. On repousse ensuite peu à peu la matrice, en la maintenant jusqu'à ce qu'elle soit rentrée dans le vagin, et on y seringue une lotion astringente, faite avec de l'eau tiède, légèrement vinaigrée. Ensuite on fait bouillir une demi-poignée de fleurs de sureau, dans deux décilitres de vin rouge, coupés d'autant d'eau. On trempe dans cette décoction un tampon d'étoupes que l'on introduit dans le vagin, et qu'on maintient jusqu'à ce que l'animal cesse de le repousser.

Quand, après avoir mis bas, la truie est trop faible pour se relever, qu'elle repousse ses petits, que son pouls est faible, que sa respiration est précipitée, il faut s'empresser de la secourir, et lui administrer promptement une décoction de menthe, de thym, de sauge ou de quelque autre plante cordiale, mêlée d'un demi-litre de vin rouge. Si une première administration ne produisait pas d'effet, il faudrait la recommencer au bout de deux ou trois heures, et la renouveler ensuite de six heures en six heures, jusqu'à ce que la truie ait repris ses forces. A la rigueur, on peut remplacer le vin par du cidre ou par de la bière, ou même par de l'eau-de-vie étendue de beaucoup d'eau.

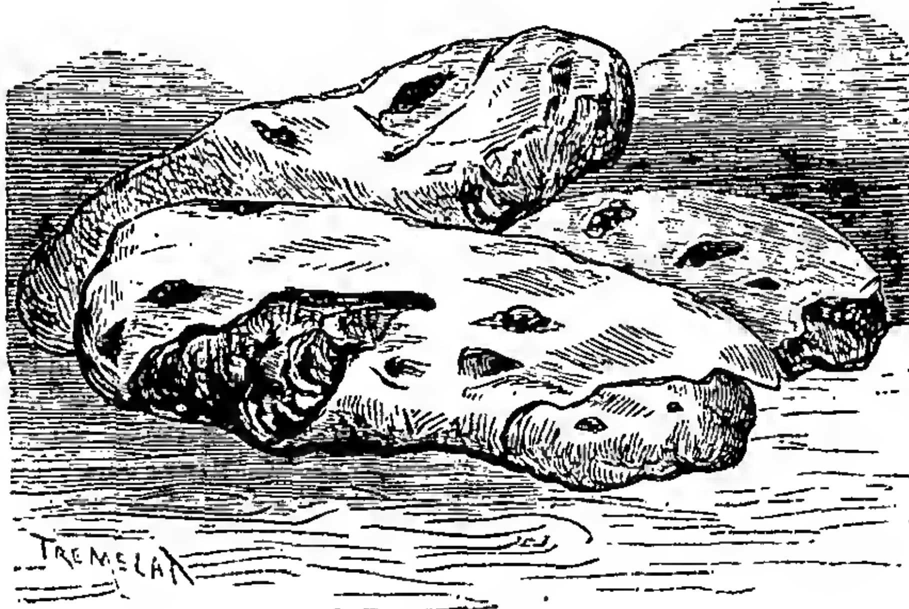
L'abattement qui suit d'ordinaire la

mise-bas, et qui se dissipe au bout de quelques instants de repos, ne doit pas être confondu avec la prostration générale.

Nourriture après la mise-bas. Aussitôt après la délivrance de la truie, on lui fait prendre un breuvage composé d'eau, de lait et d'orge cuite. Il faut ensuite la nourrir avec beaucoup de prudence dans les commencements, car un excès de nourriture peut donner lieu, chez les gorets, à une diarrhée ou à quelqu'autre maladie grave qui pourrait les faire mourir. Les aliments doivent être donnés, en petites quantités, souvent renouvelées, et se composer de racines cuites, telles que carottes, pommes de terre, mêlées de son et de lait tiédi.

Allaitement et sevrage des gorets. Lorsque la truie met bas plus de petits qu'elle n'a de mamelles, il est de toute rigueur de sacrifier ceux qui sont de trop, chaque porcelet adoptant une mamelle qu'il ne quitte pas tant qu'il est allaité.

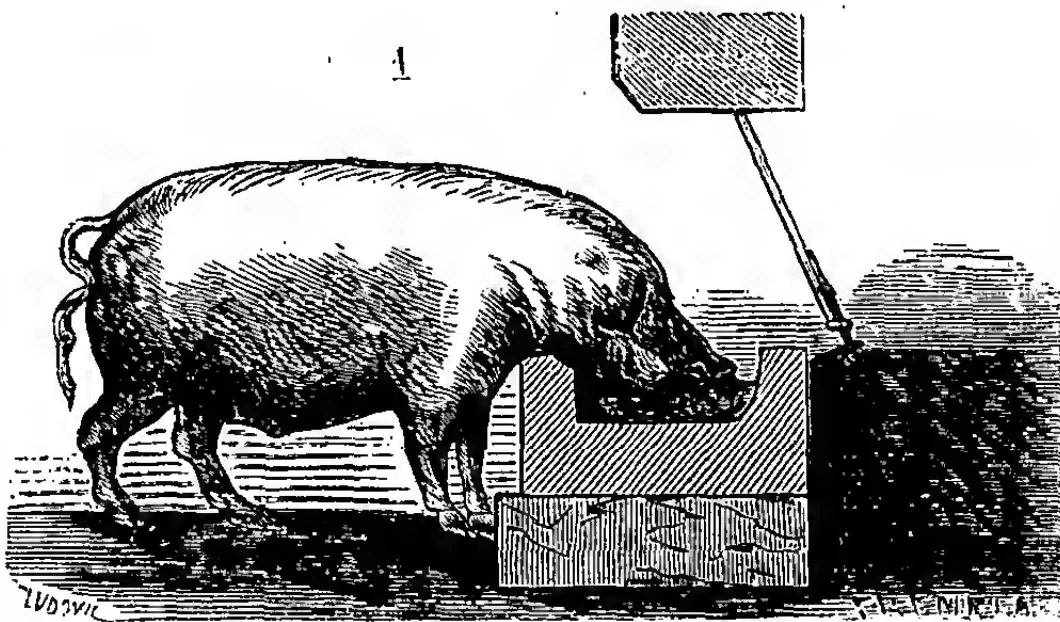
On a fait cette remarque que les mamelles antérieures fournissent une plus grande quantité de lait que les autres.



net de cochon.

Pour que toute la portée soit égale en force, on fera bien de faire prendre ces mamelles aux gorets les plus faibles.

Quand les petits ont quinze jours, on leur fait boire du lait tiède, mêlé d'un peu de farine, dont on augmente progressivement la quantité, puis on les sépare de temps en temps de leur mère. Ce moyen suffit pour habituer les petits à boire seuls. Ce n'est qu'au bout de six semaines qu'on peut les séparer de leur mère ; on peut même les laisser un peu plus si on tient à les conserver pour la propagation de la race ou pour leur engraissement.

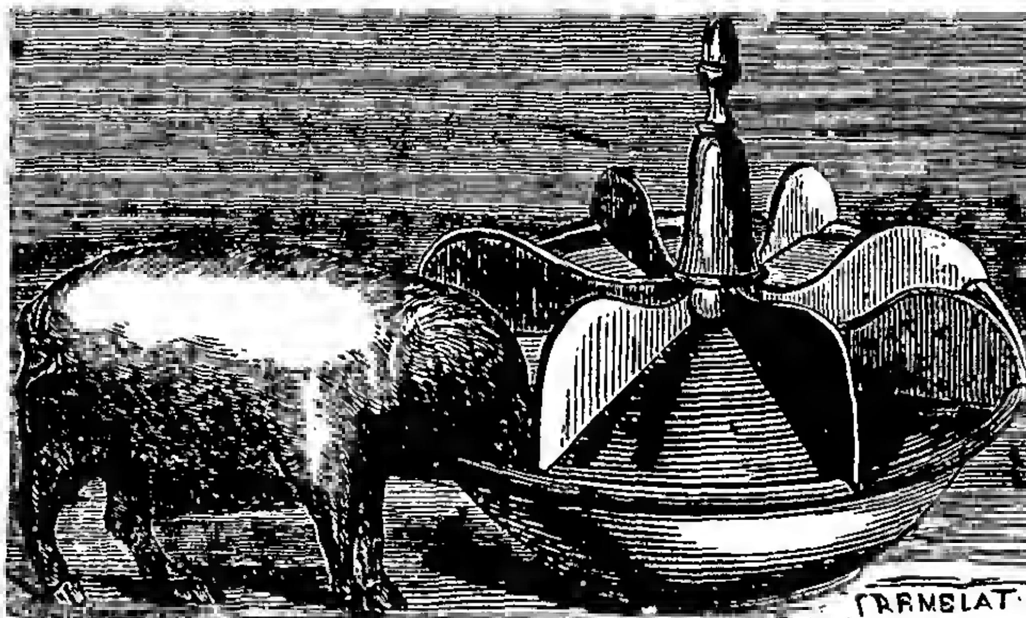


Volet.

Régime après le sevrage. Quand les go-

rets sont sevrés, on leur distribue de la nourriture quatre à cinq fois par jour. Cette nourriture doit être faite de petit lait, mêlé de racines cuites, surtout de carottes. A défaut de petit lait, on emploie des eaux grasses dans lesquelles on met un peu de farine. Quelle que soit la nourriture des gorets, il ne faut pas la leur donner chaude, parce que cela pourrait déterminer chez eux une tympanite.

L'auge des gorets doit être tenue avec la plus grande propreté. Il faut, quand on apporte de la nourriture, avoir soin d'enlever les restes du repas précédent.

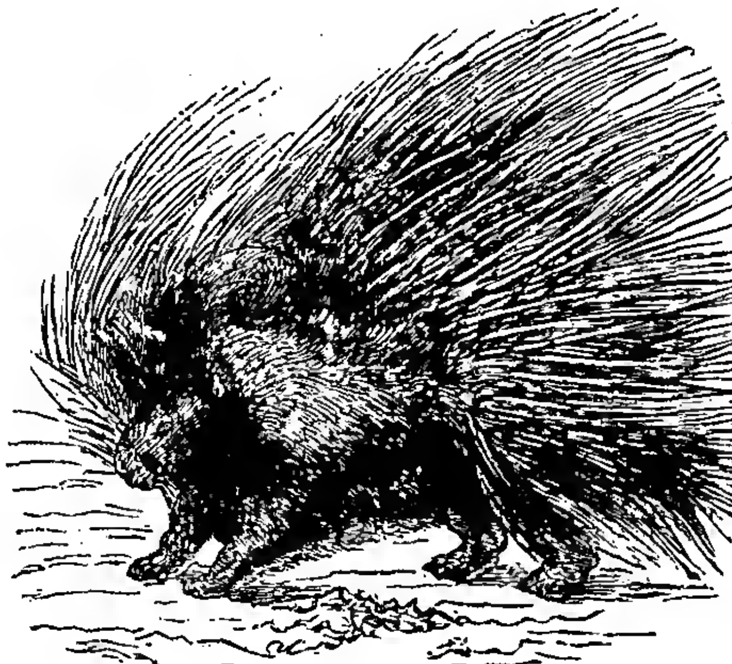


Auge.

On peut encore distribuer de temps en temps aux gorets des feuilles de choux, des laitues, de la chicorée et quelques poignées d'orge ou de seigle ; enfin il faut varier leur alimentation et leur donner des choses qui ont besoin d'être mâchées, afin de faciliter la chute des dents caduques, et par conséquent la sortie des dents définitives.

Il est prudent encore de séparer les porcelets mâles des femelles, et les porcelets faibles des forts, ces derniers pouvant priver les faibles d'une partie de leur nourriture, et par là même les empêcher de prendre de la force.

ALIMENTATION DES PORCS ADULTES. Un porc devient adulte à six mois. Alors sa nourriture change jusqu'au moment où on le met à l'engrais. On emploie plusieurs méthodes pendant cet intervalle.



Porc-Epic.

On peut les nourrir à la cour, les faire parquer dans des champs de racines plantées à leur intention, ou les mener dans des bois ou dans des en-

droits marécageux, où ils trouveront des herbes, des racines, des fruits sauvages.

Nourriture d'été à la cour. Elle consiste surtout en plantes et en racines de grande culture, telles que trèfle, sainfoin, luzerne, vesces, pommes de terre, carottes, betteraves, panais, etc. On a constaté, après expériences, que le trèfle est plus utile après avoir subi une légère fermentation, que dans son état naturel, et voici comment on procède pour obtenir cette fermentation. Dès que la plante est fauchée, on la met avec de l'eau dans un cuvier exposé au soleil. La fermentation ne tarde pas à s'établir, le trèfle noircit, et l'odeur qui s'en dégage indique qu'il faut le faire manger. D'abord, le porc refuse cette nourriture, puis il finit par s'y habituer, et même par rebuter le fourrage non fermenté. Pour augmenter l'appétit de l'animal et favoriser sa digestion, on met une poignée de sel dans le fourrage fermenté.

Pâture dans les bois. Il n'y a aucun inconvénient sérieux à conduire le porc dans les bois pour qu'il y cherche sa nourriture ; au contraire, lorsqu'il fouille la terre pour trouver les racines que lui indique son odorat, il la débarrasse d'une foule de plantes nuisibles au développement des arbres ; or, il est à remarquer que le terrain renoué par le porc est plus apte à produire de jeunes plantes.

Pâture dans les marécages. Outre les plantes inutiles qui croissent dans les marécages et dont les racines conviennent aux porcs, ces animaux mangent encore beaucoup d'herbages, et de nombreux insectes. Ils détruisent les souris, les mulots et les taupes ; sur les bords de la mer, ils mangent les poissons morts que les flots ont rejetés ; ils brisent les coquillages pour dévorer les mollusques qu'ils contiennent. Enfin ils aiment les varechs et les plantes marines.

A leur retour à la porcherie, les porcs doivent recevoir un supplément de nourriture. Cela les habitue à rentrer à heure fixe.

Il n'y a pas à craindre que les porcs ne mangent sur leur chemin des plantes vénéneuses. Leur odorat est si bon qu'il ne les trompe jamais.

On peut encore faire parquer le porc dans des champs, prairies artificielles, ou dans des champs plantés de racines que l'on cultive dans ce but.

Nourriture d'hiver. Il est impossible de faire sortir les porcs pendant cette saison. Il faut donc les alimenter avec des carottes, des betteraves, et d'autres racines qu'on aura recueillies au moment des récoltes. On soumet ces racines à un lavage, on les découpe par morceaux et on les assaisonne de quelques poignées de sel. Si les porcs montrent de la répugnance pour les racines crues, on les lui fait cuire dans une chaudière à l'eau.

Leur boisson qui consiste en eaux grasses et en eaux de vaisselle doit leur être donnée en grande abondance.

Porcherie. Pour se livrer en grand à l'éducation du porc, il faut avoir un enclos divisé en plusieurs petites cours : on consacre une de ces cours aux truies qui allaitent, une autre aux gorets, etc. Dans une petite exploitation, une seule cour, pourvue de deux ou trois loges, suffit. Ces loges doivent être construites de telle façon qu'on puisse facilement les tenir dans un grand état de propreté. Le sol doit être disposé en pente pour l'écoulement des urines, et dallé ou pavé en briques bien jointes, afin que les porcs n'y puissent fouiller. La cour devra être garnie d'un bassin toujours plein d'eau, dans lequel ces animaux pourront se baigner ou se rafraîchir.

La construction des auges est d'une grande importance : elles doivent être placées moitié à l'intérieur, moitié à l'extérieur des loges, et recouvertes à l'extérieur par des couvercles en forme de toit qui se lèvent et s'abaissent à volonté. Les portions d'auge situées à l'intérieur sont fermées par des planches percées d'autant d'ouvertures qu'il y a de porcs dans la loge, en sorte que les plus faibles prennent leur nourriture sans craindre d'être troublés par les plus forts.

C'est par la partie extérieure de l'auge qu'on introduit la nourriture.

Les portes des loges doivent être établies de manière à s'ouvrir en dedans ou en dehors, et à se refermer d'elles-mêmes à l'entrée de l'animal ou à sa sortie.

Le porcher. Il doit être pour les porcs ce que le berger est pour les moutons : zélé, soigneux, propre et diligent. Il

doit surveiller la truie pendant la parturition, l'aider même, au besoin. Il doit savoir remédier à la descente de matrice, boucler les ports adultes et pratiquer l'incision des tendons du groin.

De l'engraissement du porc. La race normande est de toutes les races celle qui donne le meilleur rendement en chair et en graisse. C'est elle aussi qui acquiert les plus fortes dimensions.

L'âge auquel on met les porcs à l'engrais varie suivant le but qu'on se propose. Ainsi, les porcelets sont engraissés avant le sevrage, pour être vendus comme cochons de lait. Si on veut produire du petit salé, on ne les engraisse qu'après le sevrage. Enfin, si on veut des animaux qui aient beaucoup de chair et de graisse, il ne faut pas commencer l'engrais avant dix-huit mois à deux ans.

L'époque la plus favorable de l'année pour entreprendre l'engrais du porc est le commencement de l'automne. C'est aussi cette époque qu'on choisit pour abattre ceux qu'on ne veut pas conserver et dont on veut saler la chair.

Nourriture du porc à l'engrais. La manière d'engraisser le porc varie suivant les circonstances et les localités. C'est par *les racines* que l'engrais est le plus généralement employé en France. La betterave, la carotte, le panais, la pomme de terre sont les plus nutritives en raison du principe sucré qu'elles renferment. Nous avons dit plus haut comment ces racines se préparent. Nous avons ajouté que l'engraissement se termine par une pâte composée de farine et d'eau.

Les *résidus des distilleries* ou de la fabrication de l'eau-de-vie sont très-convenables pour l'engraissement du porc. Un porc ordinaire consomme 140 kilogrammes de marc d'eau-de-vie par semaine. On y mêle d'abord une certaine quantité d'eau qu'on diminue peu à peu. Le lard produit par ce moyen d'engraissement est mou, mais il a une très-grande saveur.

Les *résidus de la fabrication de la bière* sont moins avantageux. Ils produisent plus de chair que de lard. Comme ils contiennent peu de matière nutritive, on est obligé, vers la fin de l'engraissement, d'y joindre des substances plus nourrissantes.

Les *marcs d'amidon* engraissent très-bien, mais les porcs s'en dégoûtent promptement; aussi, fait-on bien d'alterner avec d'autres substances.

Les *glands* forment aussi une bonne alimentation d'engrais; il en est de même pour les grains : orge, seigle, avoine, maïs, sarrasin ; ils deviennent très-nutritifs étant drechés. On les fait ensuite crever à l'eau et on en forme une pâte assez liquide.

Du bouclement des porcs. Pour boucler les porcs, on prend un fil d'archal, non recuit, d'une longueur de 40 millimètres, et de la grosseur d'une aiguille à tricoter. A l'un des bouts, on fait une maille dans laquelle on engage l'autre bout. On lie le groin du porc pour l'empêcher de crier ou de mordre ; on perce l'extérieur de ce groin avec une alène, et on passe le bout du fil d'archal dans l'ouverture, puis on joint les deux bouts au moyen de la maille. Cette opération a surtout pour but d'empêcher le cochon de fouir le terrain pour y chercher des racines ou des insectes, dans les champs ou dans les bois.

L'*incision des tendons* du groin est encore un moyen d'empêcher le porc de fouir.

De la castration du porc en général. Les porcs ont une telle propension à la reproduction que, outre qu'ils se multiplieraient à l'infini, cette propension nuirait à leur engraissement. Il faut donc châtrer les porcs mâles et femelles qu'on ne destine pas à la reproduction.

Les jeunes truies destinées à être mises de bonne heure à l'engrais, doivent être châtrées à six semaines; on ne les châtre qu'à six mois si elles ne doivent être mises à l'engrais que l'année suivante.

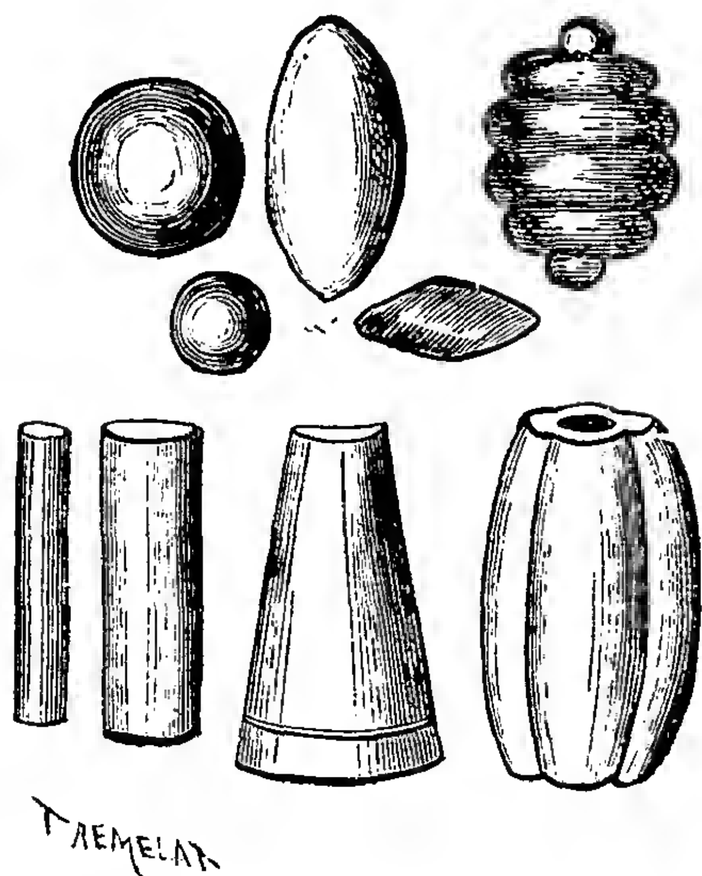
Il en est de même des porcs mâles : quand on diffère trop de les châtrer, l'opération devient grave et on s'expose à les perdre.

Castration du mâle. Quand le porc n'a que six semaines, la castration s'opère en ouvrant les bourses sur chaque testicule, en tirant ces organes par l'ouverture et en les excisant. Passé six semaines, ce moyen donnerait lieu à une hémorrhagie dangereuse.

On a alors recours à l'emploi des casseaux, ou à la ligature des cordons spermatiques.

°*Castration de la truie.* Cette opération demande une main exercée et quelques connaissances anatomiques. Elle consiste dans l'extirpation des ovaires. Les animaux doivent être préparés par la diète à la castration; pour les truies, il faut être certain qu'elles n'ont pas été fécondées par le verrat, car dans ce cas l'opération serait suivie d'avortement ou d'une inflammation du bas-ventre qui la ferait périr. On peut attendre, pour la châtrer qu'elle ait mis bas ses petits et qu'elle les ait allaités.

Maladies du porc. Les différentes maladies auxquelles le porc est sujet, sont : 1° les *aphtes* qui consistent dans l'inflammation de la membrane muqueuse de la bouche, et qui deviennent quelquefois les symptômes extérieurs



Légumes tournés pour potage.

d'une gastro-entérite; les aphtes sont accompagnés de la rougeur de la langue, sur les côtés et à sa pointe.

2° *Bosse, soie.* C'est le nom qu'on donne à une tumeur qui se montre ordinairement sur le cou, à l'endroit des amygdales; les soies qui couvrent la surface de cette tumeur deviennent hérissées et roides. On n'y peut pas toucher sans faire éprouver au porc une sensation douloureuse.

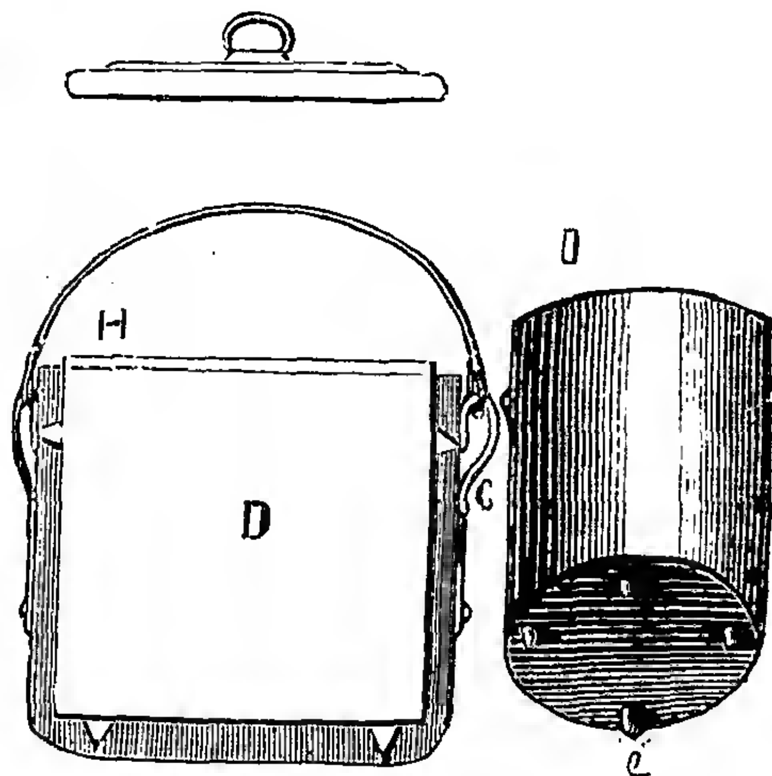
On y remédie en extirpant la tumeur.

3° *La bouche.* C'est le charbon de la langue et du palais, que l'on nomme aussi *glossanthrax* et *chancre volant.* Il se manifeste sous la forme de pustules livides ou noirâtres qui ne tardent pas à se déchirer et à envahir toute l'épaisseur de la langue.

Le seul traitement à suivre consiste à enlever les parties pustuleuses avec le bistouri, et à laver la plaie plusieurs fois par jour avec de l'acide sulfurique étendu d'eau, et ensuite faire des lotions avec une décoction de quinquina.

4° L'*épilepsie.* Cette maladie présente chez le porc les mêmes symptômes que chez le bœuf et la bête à laine. Si elle est causée par la présence de vers intestinaux, elle cède à un traitement antivermineux.

5° L'*esquinancie.* La guérison de cette maladie dont le siége est la membrane muqueuse qui tapisse l'arrière-bouche, demande un traitement rafraîchissant.



Potage.

6° L'*engravée.* Quand un porc est atteint de cette douloureuse maladie, il pousse des cris tels que tout le troupeau en est inquiété et tourmenté. Le meilleur parti est de s'en défaire à tout prix.

7° La *ladrerie* ou *pourriture de Saint-Lazare.*

Les causes premières de cette maladie sont une mauvaise alimentation et le séjour des animaux dans des habitations malsaines. La ladrerie est particulière aux porcs; c'est le développement d'une espèce de ver hydatide, qui a l'apparence d'une granulation blan-

che, de forme ovoïde. Les vers se répandent aussi dans la graisse et le lard. Le signe extérieur auquel on reconnaît un cochon ladre, est dans les vésicules qui se forment à la langue. Il est prudent de ne pas manger de cochon atteint de cette maladie.

8° *Maladie pédiculaire.* C'est le développement des poux sur le porc. On a beau les détruire, ils se reproduisent avec une effrayante rapidité, et fourmillent bientôt par tout le corps. Ils se fraient un passage sous la peau, sortent par le nez, par la bouche et par les yeux.

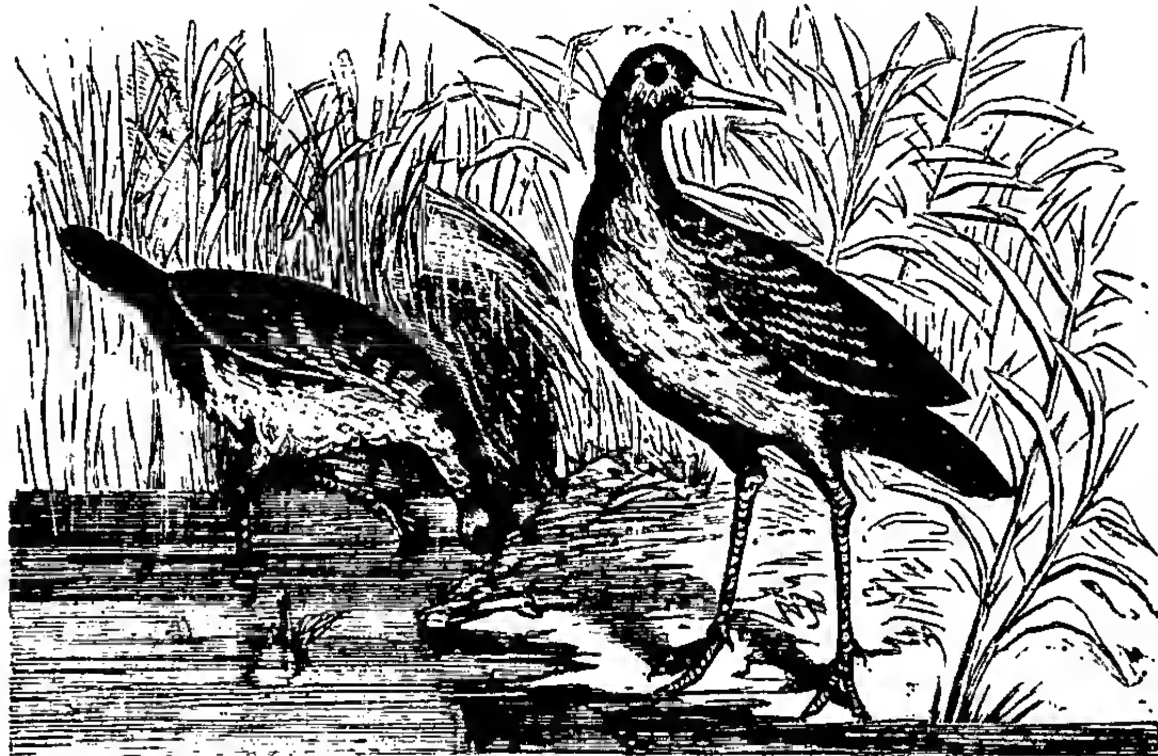
Le porc atteint de la maladie pédiculaire maigrit et finit par mourir d'épuisement.

9° *Petite vérole.* La petite vérole des porcs a beaucoup d'analogie avec celle de l'homme : elle se déclare par une éruption de boutons qui commencent par des taches rouges, précédées de tristesse, de fièvre et d'abattement. La maladie augmente jusqu'au sixième jour; alors la supuration s'établit, et la croûte qui se forme tombe le douzième jour.

L'usage du petit lait pour les gorets et celui de l'eau acidulée pour les porcs faits combat avec succès cette affection.

10° *La pourriture des soies.* C'est une sorte d'affection scorbutique. L'animal qui en est atteint s'affaiblit, son appétit diminue, ses gencives, étant pressées, laissent couler un sang noirâtre, sa peau est mollasse; si on arrache quelques poils, on remarque que leurs racines sont noires ou sanguinolentes, au lieu d'être fauves comme dans l'état normal. Dans ce cas, il faut mêler aux aliments du porc deux ou trois litres de décoction de plante amère, telle que l'absinthe, la fumeterre, etc., etc.

Mais ce traitement est long et ne résusit pas toujours. Il est préférable de tuer l'animal s'il est gras surtout, car alors sa chair n'est pas malsaine.



Râles d'eau.

—(*Cuisine*). Une des bases de la bonne cuisine à la campagne, et une des principales ressources d'un ménage est sans contredit le porc. Sa viande convient beaucoup aux gens de la campagne, qui vivent habituellement de légumes et de céréales; outre qu'elle revient à un prix

peu élevé, sa graisse fondue peut remplacer très-avantageusement le beurre pour l'assaisonnement des mets, et on trouve à l'employer une très-grande économie.

La graisse du porc doit être ferme et très-blanche; la chair du filet et des côtes doit être ferme aussi, et avoir la blancheur du veau.

On a introduit en France des races anglaises très-précoces, qui se propagent avec une étonnante rapidité.

Leur chair est plus fine que celle des races françaises, et convient mieux pour être rôtie.

Porc frais rôti. Ordinairement, c'est le filet du porc qu'on fait rôtir. On le désosse, on le ficelle, on le roule, pour lui donner l'apparence d'un filet de bœuf. Le morceau destiné à être rôti doit être battu, légèrement salé avant d'être mis à la broche.

On le fait cuire devant un feu modéré, pendant environ deux heures. De toutes les viandes, c'est celle qui a besoin d'une plus grande cuisson. Mais il ne faut pas lui laisser prendre trop de couleur. La graisse du rôti qu'on enlève avant de servir est un excellent assaisonnement aux légumes secs, et peut parfaitement remplacer le beurre dans la soupe aux choux, ou dans des ragoûts.

On peut manger ce rôti au déjeuner, car il est au moins aussi bon froid que chaud.

Les côtes peuvent aussi se faire rôtir, mais avant il est bon de donner un coup de couperet sur les jointures des os pour découper plus facilement le morceau quand il est cuit.

On peut parfaitement tirer parti des restes d'un rôti de porc en les assaisonnant avec une sauce Robert, dans laquelle on les fait réchauffer, après les avoir coupés en tranches. Le porc rôti s'accommode encore fort bien d'une sauce tomate ou d'une sauce piquante; on peut aussi mettre ses restes dans une purée d'oignons et dans toutes les farces possibles.

Manière de découper le porc. Il n'y a que le filet et le carré du porc qui se fassent rôtir. Ces morceaux se découpent de la même manière que le rognon de veau. Le morceau le plus estimé est le filet qui est sous la côte; après l'avoir lavé, on le découpe en tranches très-minces.

Le jambon se découpe, en travers, en tranches très-minces et très-nettes.

Les autres parties du porc se servent toujours coupées en morceaux.

Le cochon de lait, si estimé de certaines personnes, se sert toujours en entier. Il faut le découper vivement, car c'est la peau que la cuisson a rendue croustillante qui en fait le plus grand mérite. Cette peau, qui se ramollit en refroidissant, est divisée en portions qu'on offre aux convives. Les restes du rôti ne sont bons qu'avec une sauce qui en relève la fadeur.

Oreilles de porc. Les oreilles de porc se servent en entrée. Pour les débarrasser du poil qui les garnit à l'extérieur, on les flambe soigneusement, et on les échaude à l'intérieur en les jetant à l'eau bouillante. Les oreilles de porc se font cuire avec des haricots ou des pois verts, des oignons, du sel, du poivre, un bouquet garni. Cuites avec des légumes et bien assaisonnées, on peut les servir seules avec une sauce tomate; on peut aussi les faire frire comme les oreilles de veau.

Rognon de porc. Le rognon de porc, qui se sert de préférence au déjeuner, s'accommode comme le rognon de veau; s'il provient d'un animal abattu dans un âge avancé, il conserve un goût désagréable. Dans tous les cas, on le mouille, soit avec du vin rouge, soit avec du vin blanc.

Emploi des diverses parties du porc. On se sert des gros boyaux pour faire des *andouilles.* On les lave d'abord à l'eau froide, et on les râcle légèrement; ensuite, on les lave à l'eau très-chaude, puis on les fait macérer pendant plusieurs heures dans du sel pilé, et on les assaisonne fortement de poivre et d'épices. Ceux qui sont les mieux faits servent d'enveloppes aux andouilles que l'on fait cuire à petit feu, pendant environ deux heures, dans une eau assaisonnée de sel, de poivre, de thym et de laurier. Quand on les retire de l'eau, on les met à égoutter sur une planche qu'on charge d'un poids d'un kilogramme placé sur une autre planche qui les recouvre. On les laisse refroidir ainsi. Leur conservation est subordonnée à la température. On les fait griller pour les manger.

Des boyaux, moins gros que ceux qui ont servi à faire des andouilles, sont

employés pour confectionner le boudin. Quand on découpe le porc, on réserve les joues et les bajoues; et si cette viande n'est pas suffisamment grasse, on y ajoute du lard, et on fait du tout un hachis très-fin. Ce hachis est mis sur le feu dans un vase qui contient tous les ingrédients qui composent le boudin. On fait cuire en remuant souvent. On ajoute l'oignon et on retire le vase du feu. La viande ne doit pas être cuite, parce que la graisse s'en séparerait et c'est ce qu'il faut éviter. On y ajoute du riz crevé à l'avance, du lard coupé en petits morceaux, on mélange bien le tout, et après avoir laissé refroidir pendant quelques instants, on verse le sang dans cette préparation, en remuant vivement pour que le sang ne cuise pas. En le versant, on le fait passer dans une passoire fine, et on assaisonne. Quand tout est exactement mélangé, on fait cuire, ensuite on emplit les boyaux.

Les boyaux de porc sont trop gros pour la préparation des saucisses qui se font avec des boyaux de moutons. Mais les saucisses plates, celles auxquelles on a donné le nom de *crépinettes*, sont faites avec de la chair à saucisses, qu'on enveloppe de cette membrane grasse et transparente appelée crépine qu'on trouve dans l'intérieur du porc.

Les poumons, le cœur, le foie, la rate forment un morceau de chair appelé *fressure*. La seule partie présentable, cependant, de ce morceau, est le foie.

Saucisses. Les saucisses qui se servent aussi au déjeuner, comme hors-d'œuvre, se font cuire dans la poële, avec un peu de graisse ou de beurre. Elles se servent souvent sur des choux cuits et assaisonnés au beurre; on les mange encore avec des pois, des haricots, des pommes de terre en purée, des épinards, etc., etc.

Saucisses aux pommes. On coupe en deux, après les avoir pelées, des pommes de moyenne grosseur; on les met dans une poële avec du beurre et des saucisses, et on laisse cuire le tout ensemble. Les pommes se servent autour des saucisses. On met ensuite dans la poële un peu d'eau qu'on fait bouillir avec la graisse; on jette ensuite le tout sur les pommes et sur les saucisses. Celles-ci se mangent beaucoup en Belgique sur de la marmelade de pommes.

Porc-épic. Cet animal, qui est du genre des mammifères rongeurs claviculés et dont les zoologistes ont fait une famille particulière, sous le nom d'hystriciens, a la taille du lapin et lui ressemble sous le rapport des mœurs. Il a le corps couvert de piquants, roides, aigus, susceptibles de se redresser, plus ou moins longs et souvent entremêlés de poils, et quelquefois la queue prenante. Les piquants, qui sont creux et clair-semés, tiennent si peu à la peau qu'ils tombent par les secousses que reçoit l'animal, et ne servent que d'armes défensives.

Les porcs-épics se creusent des terriers profonds à plusieurs ouvertures sur les côteaux et les terrains pierreux et s'y retirent. Ils ne quittent cette retraite que la nuit. Ils vivent de racines, de bourgeons, de baies, de fruits sauvages et même d'œufs et de petits oiseaux.

La chair des porcs-épics, qui a une odeur un peu forte, est mangeable et ressemble par le goût à celle du porc, similitude d'où il tire son nom vulgaire.

La chasse des porcs-épics est assez difficile, puisqu'ils ne sortent pas le jour; mais on les prend en brûlant du soufre à l'ouverture de leur tanière, ce qui les force de sortir.

On compte plusieurs espèces de porcs-épics. L'une des plus grandes est le *porc-épic d'Italie*, dont la longueur est de soixante centimètres du museau à la naissance de la queue, laquelle a dix-huit centimètres et n'est pas prenante. Sa voix rappelle le grognement du cochon. On en connaît une variété dont les piquants sont tout à fait blancs. Il est hibernant; mais son sommeil est peu profond. L'accouplement a lieu au mois de mai; la femelle met bas quatre ou cinq petits. On trouve cette espèce en Italie, en Espagne, en Grèce et dans le nord de l'Afrique.

Au Mexique et dans l'Amérique méridionale, il y a le *porc-épic à la longue queue* ou *coendon*, qui est plus petit que le précédent, et dont la queue est plus longue et prenante. Il vit sur les arbres, sur lesquels il monte avec ses pattes et d'où il descend à l'aide de sa queue.

Il y a encore l'*urson*, qu'on trouve dans les régions tempérées de l'Améri-

que septentrionale. Il est couvert de piquants jaunes, blancs et noirâtres, entremêlés de poils bruns. Il se tient sur les arbres, particulièrement sur les pins. Il en descend rarement et se loge dans les troncs creux. L'eau lui en est horreur. Il est hibernant et se nourrit d'écorce de pin et de génevrier, de fruits et de racines.

Le porc-épic peut être compté parmi les animaux utiles en raison de la guerre victorieuse qu'il fait aux reptiles. On a enfermé, par expérimentation, un porc épic avec un serpent, et toujours le serpent était vaincu et avait sa tête mangé, sans que son vainqueur se ressentit en rien des morsures qu'il avait pu lui faire.

Porcelaine (*Econ. dòm.*). Si vous avez un vase de porcelaine fendu, et que le liquide s'en échappe, frottez fortement la fente avec de l'amande amère, sèche. Ainsi réparé, votre vase contiendra le liquide aussi bien qu'un neuf.

Pour raccommoder la porcelaine, on prend une certaine quantité de lait caillé écrèmé, 250 gr. par exemple. On le lave jusqu'à ce que l'eau soit bien claire; on fait bien égoutter, et on mélange le caillé avec six blancs d'œufs, puis on presse plusieurs gousses d'ail pour en extraire le jus, que l'on ajoute aux deux premières subtances. On pétrit le tout dans un mortier, en y ajoutant de la chaux vive pulvérisée. On obtient ainsi un mastic bien lié dont on prend une partie qu'on broie avec un peu d'eau. On étend ensuite ce mastic dans les fentes que l'on veut boucher. On fixe soigneusement les morceaux ainsi réunis et on laisse sécher à l'ombre.

Ce mastic résiste au feu et à l'eau bouillante. On peut aussi l'employer à la faïence, au verre et au cristal.

Porion (*Hort.*). Le porion, appelé vulgairement *coucou*, croît naturellement dans les bois et dans les prés humides. Sa fleur, qui est jaune, n'a aucune odeur. Le coucou est le *narcisse des bois* ou *des prés*.

Porte-graines (*Hort.*). On appelle ainsi les plantes qu'on laisse monter pour en recueillir la graine. Il faut isoler les porte-graines des variétés qu'on veut garder pures, et prendre toujours dans les plantes bulbeuses les plus belles bulbes de chaque variété que l'on veut conserver, pour les planter comme porte-graines. On doit aussi avoir la précaution de déposer ses graines dans un lieu sec, où il ne fasse ni trop froid ni trop chaud. Les graines des racines telles que les navets et les carottes dégénèrent très-vite, si on n'a pas la précaution de choisir, pour les propager, les racines les plus belles de chaque espèce.

Porter (*Econ. dom.*). C'est une bière anglaise qui contient de 4 à 5 0/0 d'alcool, et qui égale en force le meilleur vin. Le porter se prépare avec autant de facilité que les autres bières. Voici d'ailleurs un procédé simple et économique, tout à la fois. Prenez 10 litres de malt (orge), 125 gr. de réglisse, 125 gr. de jus de réglisse, 250 gr. de mélasse, 125 gr. de houblon et 4 gr. de poivre de Guinée et de Gingembre. Faites faire deux trempes au malt, écrasez la réglisse et faites-la cuire dans la seconde trempe, et ajoutez les autres ingrédients à la fin de la cuisson. Quand votre boisson sera suffisamment refroidie, mettez le levain; entonnez dans un baril que vous emplirez pour lui faire jeter sa levûre. Après quelques jours de repos, vous mettrez en bouteilles ce porter que vous remiserez dans un endroit frais où vous l'irez prendre à mesure que vous le boirez.

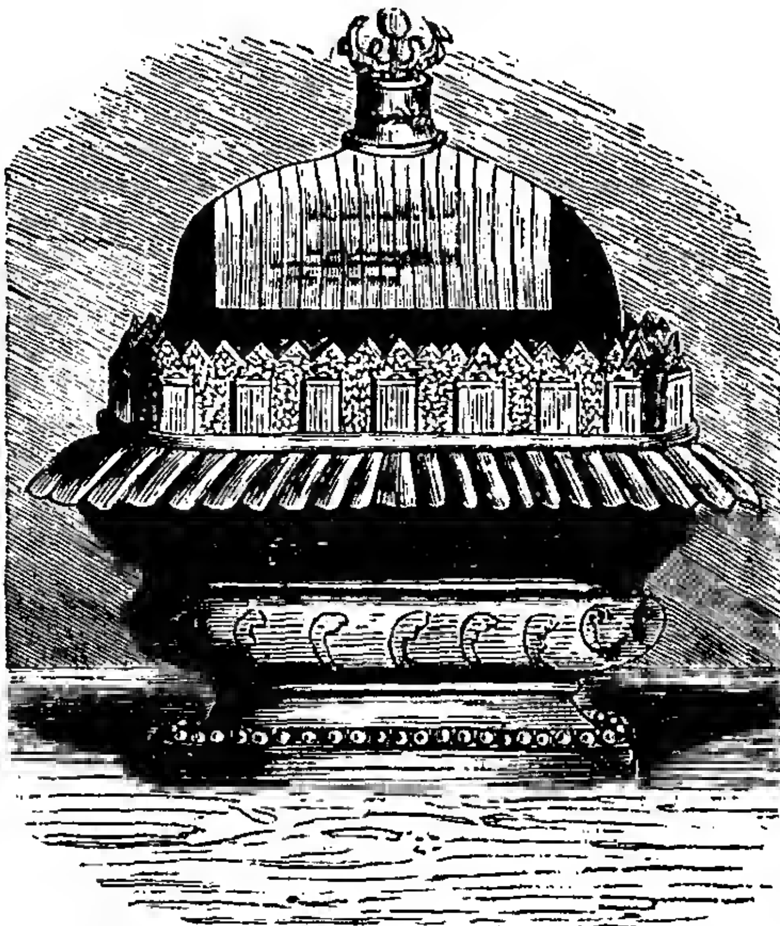
Portières (*Ameub.*). Pour faire les portières, on emploie du velours, du reps ou de la moquette, non pas celle qu'on fabrique pour tapis, mais une moquette spéciale. L'étoffe des portières, quelle qu'elle soit, doit toujours être doublée ou de percaline ou de soie, d'une couleur unie, et de même nuance que l'étoffe principale. Les portières se disposent comme les rideaux, avec des embrasses. On les met doubles aux portes à deux battants; pour une porte à un seul battant, une portière simple suffit.

Posset. C'est une boisson qui se compose de vin blanc, de sucre et de lait bouillant. En Angleterre, on fait du posset avec du lait bouilli mélangé de bière.

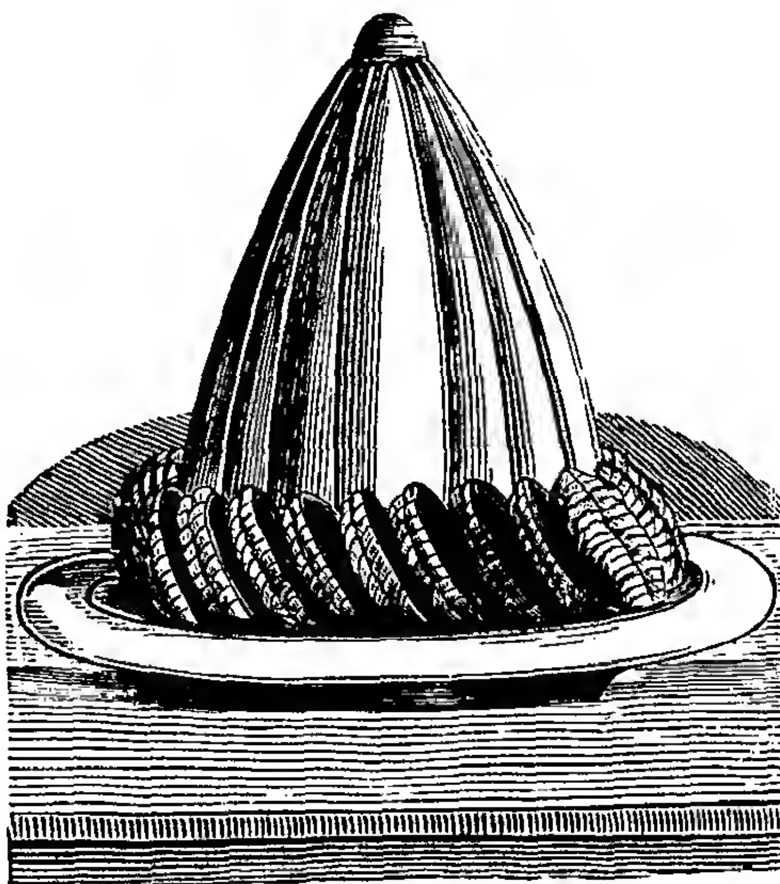
Potager (*Hort.*). Pour qu'un potager soit bon, il doit être établi dans les conditions suivantes : 1° sur un sol riche et profond, exempt d'humidité dans le sous-sol; si le contraire existe, le ter-

rain doit être assaini par un bon drainage; 2° avec un puits ou une pompe qui ne tarisse pas pendant les chaleurs, de manière à pouvoir arroser les plantes quand elles ont besoin d'eau; 3° une exposition au sud ou à l'ouest, et une pente pour l'écoulement des eaux; 4° enfin une clôture de murs, de deux côtés au moins pour avoir des espaliers.

Le plan d'un potager, varie suivant l'étendue du terrain qu'on veut cultiver; le matériel doit aussi être en rapport avec la grandeur du potager, qui, dans tous les cas, devra avoir un assortiment de paillassons, de cloches de verre, de châssis vitrés pour les cultures qui se



Galantine de poularde à la gelée.



Pouding glacé.

commencent sur couches; de plus, au début, une provision de terreau et de fumier de cheval. Ce fumier est préférable à tout autre pour la culture d'un potager : il fermente à volonté, quand on l'arrose, et se conserve quand on ne l'arrose pas. Quand le potager a une étendue suffisante, on en assigne une partie aux plantes dont la culture est annuelle, et l'autre partie aux plantes qui durent plusieurs années, telles que l'artichaut, le fraisier, l'asperge, etc. Il faut réserver la partie la plus choude et la mieux exposée pour les couches et pour les semis de salades et de choux-fleurs.

Si la terre est trop argileuse, on la lève, vers le mois de novembre, en mottes, qu'on expose à la gelée ou au dégel. Un des soins importants à apporter à un potager, c'est de donner, à chaque produit, un espace suffisant, ou pour les besoins du ménage, ou pour la vente, si on cultive dans cette intention.

Pour détruire les insectes qui attaquent les produits d'un potager, on attire les oiseaux insectivores, surtout les mésanges et les fauvettes, en leur offrant des *vers de farine* qu'on dépose dans un vase, au pied du mur et de la haie. Ces oiseaux vivent d'insectes et par conséquence n'endommagent rien. Ils font leurs nids dans les haies ou dans les buissons et nettoient le jardin des chenilles et des insectes.

Pot-au-feu. Pour faire un bon pot-au-feu, il faut choisir un morceau de bœuf de bonne qualité et fraîchement tué. Néanmoins, le choix du morceau et le mode de cuisson varient suivant le but qu'on veut atteindre.

1° Pour obtenir en même temps du bouillon agréable au goût, et du bœuf qui se mange volontiers, on ne se servira que d'une marmite de terre qui aura déjà été employée plusieurs fois pour cet usage, et on la prendra assez grande pour qu'elle puisse contenir, avec la viande, autant de litres d'eau qu'il y a de livres de viande.

Le *gîte à la noix* ou un morceau de culotte de bœuf fait d'excellent bouillon. Vous mettez sur le feu, après avoir versé l'eau nécessaire, et vous salez. Quand votre pot-au-feu écume, enlevez soigneusement cette écume, et ajoutez des carottes, des navets, un petit panais, un bouquet assorti, deux clous de girofle, un oignon brûlé et un petit morceau de sucre. Faites bouillir pendant sept ou huit heures, et vous obtiendrez d'excellent bouillon, surtout si vous n'avez pas ajouté d'eau à mesure de la réduction. Votre bœuf sera très-tendre, mais indigeste.

2° Si vous voulez que votre bœuf bouilli renferme des propriétés nutritives, ne le laissez que trois à quatre heures sur le feu; votre bouillon, il est vrai, ne sera pas très-succulent, le bœuf ne sera pas bien tendre, mais il se digérera mieux que s'il était trop cuit.

3° Enfin si vous négligez le bœuf, et que vous teniez seulement à avoir de très-bon bouillon. choisissez du gîte de cuisse; le morceau n'est pas très-estimé, mais les sucs qu'il donne valent ceux de la culotte ou de la noix; découpez par petits morceaux; cassez les os, et dépécez vos légumes. Après sept à huit heures de cuisson, vous avez un bouillon parfait.

Ce n'est que le pot-au-feu au naturel que nous avons indiqué. On peut, pour en relever le goût, y ajouter une perdrix, des abattis de volaille, du mouton, etc.; dans ce cas, c'est le goût qui décide. Quand au pied de veau, il ne peut que gâter le bouillon, de même que le céleri le vicie.

Potages (*Econ. domest.*). « Le potage, dit Grimod de La Reynière, le gastronome classique par excellence, est à un dîner, ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice, c'est-à-dire que non-seulement il en est la première pièce, mais qu'il doit être combiné de manière à donner une juste idée du festin, à peu près comme l'ouverture d'un opéra-comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage.

« Ainsi, si le dîner est frugal et composé seulement de mets ordinaires, de viandes rôties, grillées ou bouillies, le potage doit être un simple potage bourgeois, et, quoique l'alphabet d'une cuisinière, ces sortes de soupes ne sont pas aussi communes qu'on le croit, parce qu'un potage au naturel demande, pour être bien fait, un soin, une patience et une surveillance continus dont peu de gens sont capables.

« Mais si le dîner est confectionné dans les grands principes de l'art, le potage doit s'en ressentir et donner un

avant-goût de la science et des grands talents de l'artiste. Dès lors, il doit être plus ou moins composé, tels que sont ceux à la Julienne, à la princesse, à la chiffonade, en profiterolles, à l'italienne, à la turque, etc. On en sert de perdrix, de pigeons, de poulardes, de toutes sortes de poissons, aux truffes, aux macaronis, etc.

« Le meilleur bouillon s'obtient avec la viande la plus fraîche, et les morceaux de bœuf que l'on doit préférer, pour se procurer d'excellentes soupes, sont la tranche, la culotte, les charbonnées, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyaux et le gîte à la noix. La culotte et la poitrine sont les plus propres à servir sur la table. »

Dix volumes ne suffiraient pas, selon le même auteur, pour donner la recette de tous les potages connus : nous nous contenterons donc des suivants, qui sont les principaux et qu'on sert le plus souvent.

L'absorption des potages prédispose l'estomac à recevoir les mets qui composent le dîner. Néanmoins, les personnes qui ont peu d'appétit feront bien de s'abstenir de potage ou de n'en prendre que modérément, si elles ne veulent pas se priver des jouissances que les gastronomes mettent au-dessus de toutes les autres.

Les potages constituent une alimentation, pour ainsi dire, indispensable pour les enfants, pour les vieillards et pour ceux qui sont privés de leurs dents. Certains potages doivent être donnés de préférence aux enfants, d'autres aux vieillards, et enfin il y a un choix à faire pour les malades ou les convalescents, les préparations les plus simples et les plus naturelles sont d'ailleurs celles qui conviennent le mieux.

Potage au vermicelle au gras. Lorsque votre bouillon bout, jetez-y le vermicelle que vous briserez avant, et remuez un peu. Il faut de 15 à 20 minutes pour que la cuisson soit complète.

Si on veut déterminer la quantité de vermicelle nécessaire, on en met une grande cuillerée à bouche par personne.

Potage à la semoule. Il se fait comme le potage au vermicelle; seulement une petite cuillerée de semoule par personne suffit.

Potage aux pâtes d'Italie. La pâte d'Italie est la même que celle du macaroni, mais elle est plus fine et gonfle beaucoup. On en fait de délicieux potages, lorsqu'elles viennent véritablement d'Italie; elles sont bien préférables à celles qui sont fabriquées en France. Leur cuisson demande un peu plus de temps que le vermicelle, mais on les prépare de la même manière. En Italie, lorsqu'on sert cette soupe, on fait passer aux convives, qui en prennent à volonté, une assiette chargée de fromage de parmesan ou de gruyère râpé.

Potage au macaroni. Il se fait comme avec des pâtes d'Italie; seulement on y ajoute ordinairement du fromage de gruyère râpé.

Potage à la fécule de pommes de terre. On délaie d'abord de la fécule dans de l'eau froide ou dans du bouillon froid; on y ajoute un peu de bouillon chaud, sans cesser de remuer; on verse ensuite dans le bouillon en ébullition, et on remue toujours pour que la fécule ne se mette pas en grumeaux. On laisse prendre, et dix minutes suffisent pour que la cuisson soit parfaite.

Potage au riz. On lave dans plusieurs eaux successives une certaine quantité de riz qu'on a d'abord épluché ; ensuite, on le met dans une casserole avec une petite quantité de bouillon. On le fait crever à petit feu, et on ne le retire que lorsqu'il est cuit à point. Alors on le verse dans la soupière en le délayant avec du bouillon bouillant. On peut y ajouter du jus bouillant.

Potage au riz à l'eau et aux tomates. Ce potage se fait comme le potage au bouillon. Au moment de le servir, on y ajoute des tomates cuites et passées au tamis. Ce potage est peu connu : il est cependant excellent.

Potage au riz au lait. On fait crever le riz dans du lait, et on ne mouille qu'avec du lait. On y met un peu de sel, du sucre en poudre, et un peu d'eau de fleurs d'oranger. Quand le riz est cuit, on y ajoute un peu de beurre bien frais et une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs.

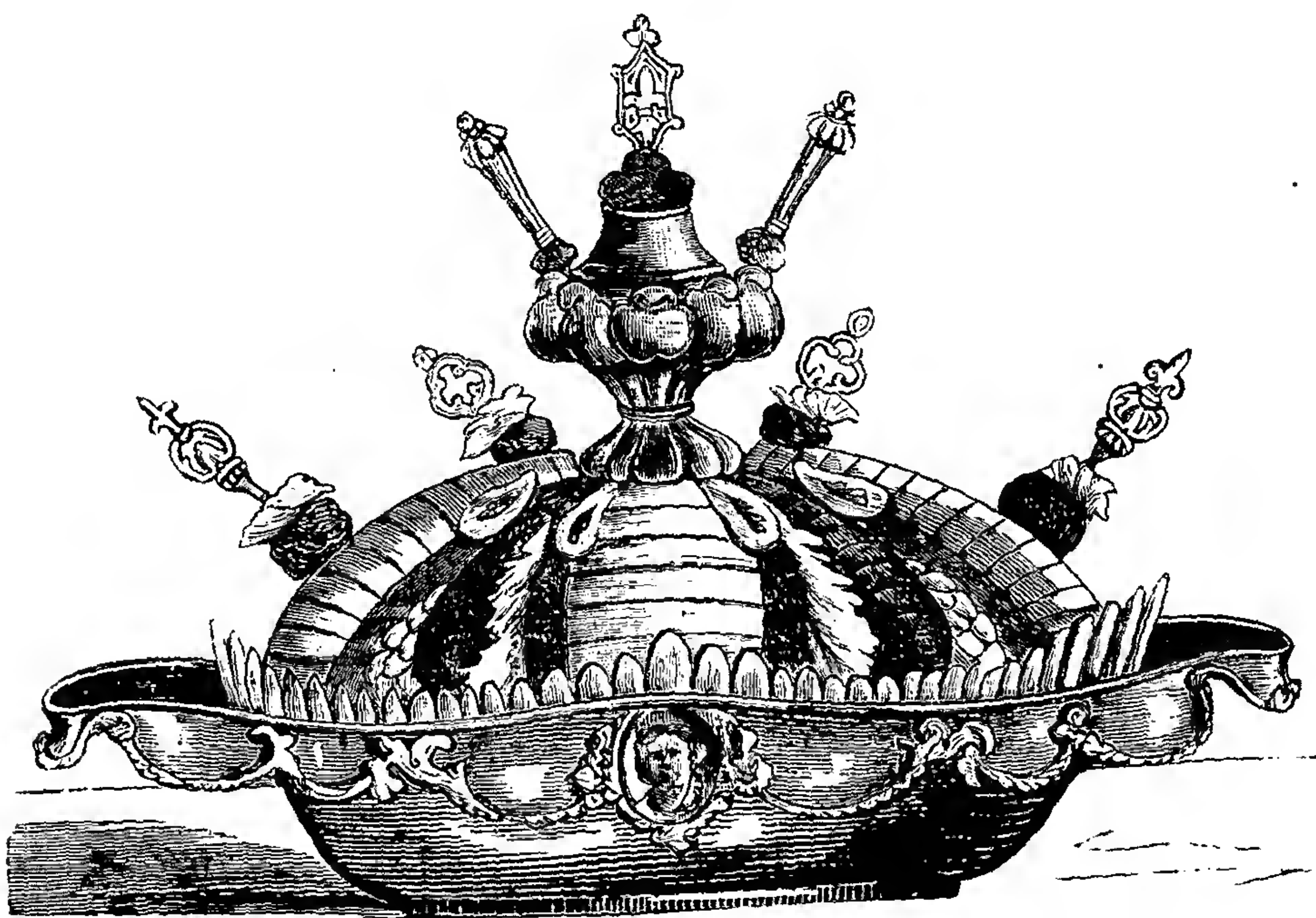
Potage à l'oignon. On coupe un ou plusieurs oignons en tranches très-minces ; on les fait bien revenir dans du beurre ; quand ils sont à moitié cuits, on les saupoudre d'une cuillerée de farine, et on fait un léger roux. Puis on met de l'eau en quantité suffisante, du

sel, du poivre, et après quelques bouillons, on jette sur le pain.

Si on veut faire du potage à l'oignon au lait, on procède exactement de la même façon ; seulement on met moitié eau, moitié lait.

Potage à la reine. On fait bouillir du lait qu'on sucre. On délaie dans une tasse deux jaunes d'œufs avec du lait froid. On y ajoute peu à peu du lait bouillant, et enfin on verse dans le lait qui est sur le feu. On peut parfumer cette préparation en y ajoutant quel-

une marmite des débris de viande, des abatis de volaille, des os frais, avec la quantité d'eau nécessaire; on fait chauffer, on écume, et on laisse bouillir; puis, on ajoute une certaine quantité de carottes qu'on choisit de bonne qualité; on les découpe par morceaux, ainsi que deux ou trois navets et quelques oignons. Lorsque la cuisson est achevée, on retire la viande, on passe le bouillon et on écrase tous les légumes, qu'on tamise au travers d'une passoire très-fine, pour les mêler au bouillon. On



Poularde à l'écossaise.

ques pétales de fleurs d'oranger, qu'on fait bouillir avec le lait, ou avec de l'eau de fleurs d'oranger.

Potage aux choux. On met dans une marmite de l'eau en quantité suffisante, un bon morceau de lard, de jambon ou même de mouton, qu'on fait bouillir pendant une heure environ. Puis on y ajoute des carottes, des navets, des poireaux et du chou. On laisse cuire pendant trois heures; au moment de servir, on met à part la viande et les légumes, et on verse le bouillon sur le pain dans une soupière.

Potage à la purée de Créci. On met dans

met dans une casserole du beurre qu'on fait bien chauffer, on mouille avec un peu de bouillon, et on y ajoute la préparation. On laisse bouillir, et on verse dans la soupière sur des croûtons frits à l'avance dans du beurre. Ce potage est excessivement délicat.

Potage à la Julienne. On prend quelques bonnes carottes, des navets, des poireaux, des oignons et un cœur de céleri. On découpe tous ces légumes en tranches bien minces ou en petits morceaux. On les passe sur le feu dans du beurre bien frais, durant dix minutes environ. Lorsqu'ils ont pris un peu de

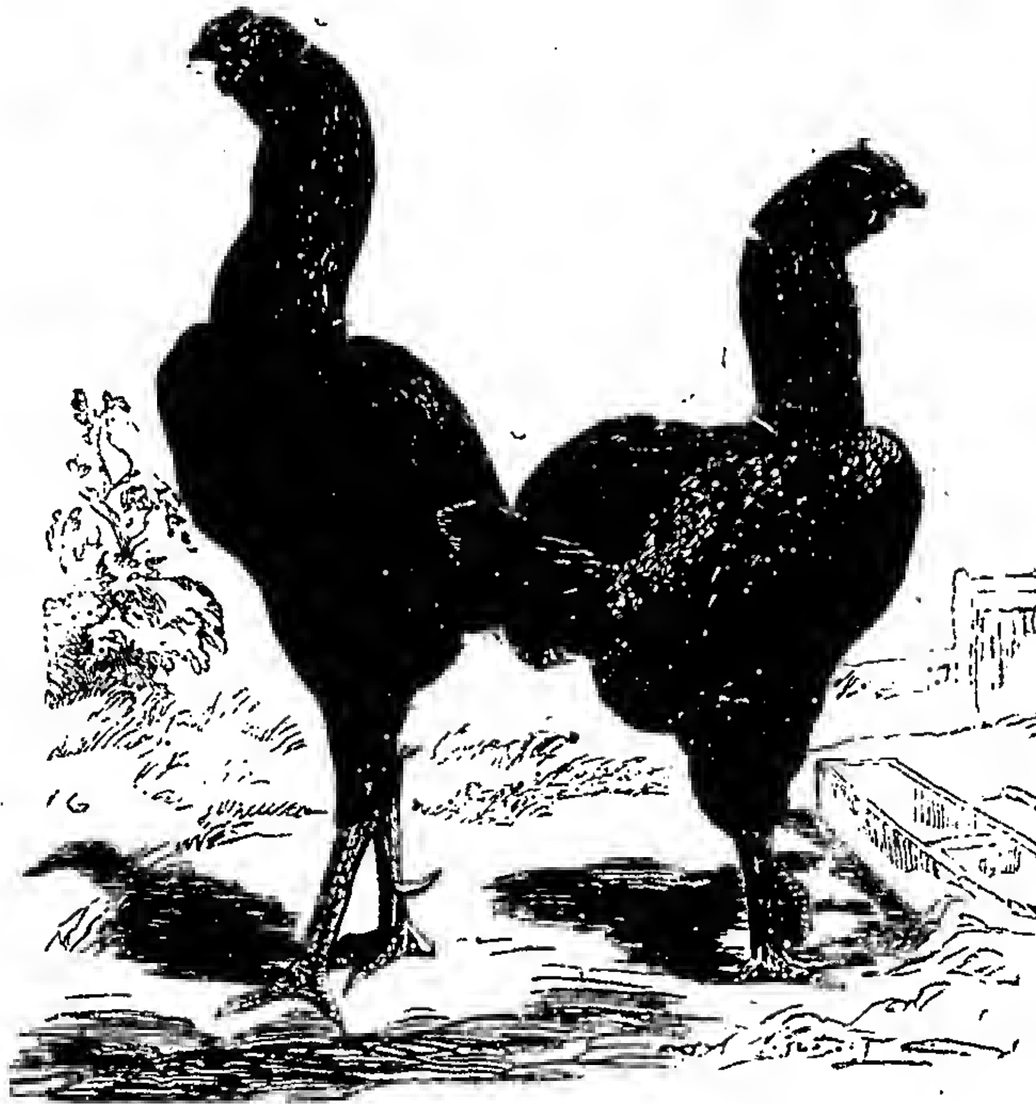
couleur, on y ajoute une laitue, une poignée d'oseille, et un peu de cerfeuil. On mouille avec du bouillon, et on fait bouillir à petit feu pendant une heure. Ce potage se sert sans pain ou aux croûtons.

Le *potage printannier* n'est autre chose qu'une julienne à laquelle on ajoute, dans la saison, des herbes potagères, des petits haricots verts, des petits pois, etc., etc.

Potage aux herbes. On hache séparément une poignée d'oseille, deux laitues, du cerfeuil, trois ou quatre poireaux, et on les passe dans le beurre en mettant d'abord les poireaux, puis les laitues et l'oseille et enfin le cerfeuil. Quand ces herbes sont, pour ainsi dire, fondues dans le beurre, on mouille avec de l'eau chaude, et on assaisonne de sel et de poivre. On laisse bouillir pendant une demi-heure, et on y ajoute, avant de servir quelques petits morceaux de beurre frais et une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs délayés dans du lait.

Potage au potiron. On pèle, on épluche et on découpe son potiron en petits morceaux. On le met dans une casserole, avec un peu d'eau. Quand il est cuit, on l'égoutte, on le passe au tamis ou dans une passoire très-fine; on mouille la purée avec du lait; on sale et on met un morceau de beurre bien frais. On peut y ajouter un peu de sucre. On fait bien bouillir, et on sert sur des croûtons frits dans le beurre.

Ce potage est laxatif, peu nourrissant. Il convient aux personnes convalescentes.



Coq et poule malais.

Potage au lait d'amandes. On monde environ 500 gr. d'amandes douces et 10 gr. d'amandes amères. On les jette dans l'eau fraîche, on les fait bien égoutter, on les éponge sur un linge blanc, et on les pile dans un mortier, en y ajoutant de temps en temps quelques gouttes de lait. On prépare une infusion de 60 gr. de coriandre, avec un zeste de citron, et on délaie dans cette infusion les amandes pilées. Puis on passe au travers d'un linge fin. A ce lait d'amandes, on ajoute du sucre, un peu de sel et on tient au chaud au bain-marie, jusqu'au

moment de servir. Alors, on verse dans la soupière sur des tranches de pain glacées au four.

Potage au poisson. On écaille, on vide et on lave soigneusement une tanche, une carpe, une anguille de moyenne grosseur, un petit brochet; on les découpe par morceaux qu'on assaisonne de sel, et qu'on laisse pendant une heure. Ensuite, on les lave à l'eau fraîche, on les égoutte et on les met dans la casserole avec deux carottes, deux oignons, un bouquet garni, deux clous de girofle, du poivre, un verre de vin blanc et de l'eau en quantité suffisante. On fait bouillir pendant une demi-heure, puis on retire le poisson, et on passe le bouillon. On le remet un instant sur le feu ; après quoi, on le verse dans la soupière, sur des tranches de pain séchées au four.

Potage à la Condé. On fait une purée de haricots rouges, avec du bouillon gras ou maigre, on la passe au tamis et on la verse sur des croûtons de pains desséchés et grillés au beurre.

Ce potage ne convient qu'aux estomacs qui fonctionnent bien.

Potage à la Monaco. On taille des tranches de pain, qu'on saupoudre de sucre; on les fait griller et on les dispose dans une soupière avec un peu de sel. On verse ensuite sur ces tranches de pain de la crème bouillante ou du lait. On peut y ajouter une liaison faite de deux ou trois jaunes d'œufs. Ce potage est doux et convient beaucoup aux enfants et aux convalescents.

Potage à la purée de gibier. On prend trois perdrix, un faisan, un jarret de veau ; on fait cuire le tout dans 3 ou 4 litres de bouillon, avec des carottes, des navets, des oignons et du céleri. On jette en même temps dans le mortier, des perdreaux rôtis et froids ; on y ajoute de la mie de pain, et on passe cette purée ; puis, on la mêle au bouillon qu'on a fait avec le gibier, et on fait chauffer le tout, sans faire bouillir. On verse ensuite sur des croûtons frits dans le beurre.

Potage à la tortue. Douze heures au moins avant de commencer le potage, on suspend la tortue, au moyen de cordes, la tête en bas. On sépare ensuite, la carapace du plastron, en ayant soin de n'attaquer ni les intestins, ni le fiel. On jette toutes les matières contenues dans le corps de la tortue, et on détache les membres avec la chair adhérente à la carapace. On trouve dans ces chairs deux espèces de noix semblables aux noix de veau ; on s'en sert pour faire des entrées.

On beurre une casserole dans laquelle on met du jambon coupé en tranches, un ou deux cuissots de veau bien dépecés, une ou plusieurs poules, des carottes, des oignons, et une quantité de bouillon suffisante pour mouiller le contenu de la casserole, qu'on place sur un feu ardent. Quand la gelée commence à rougir, on remplit avec du bouillon et on laisse cuire les viandes ; on passe ensuite à l'étamine ou au linge fin et on lie avec un roux léger.

On beurre une autre casserole, et on y met les chairs de tortue; on pose sa casserole sur un feu doux, et on laisse mijoter pendant quatre heures.

On prend ensuite une casserole très-grande qu'on remplit aux trois quarts d'eau bouillante ; on y jette les membres de la tortue, ainsi que les parties nerveuses et les coquilles. On enlève l'écaille, à mesure qu'elle se détache de la carapace, on écume soigneusement, et on laisse bouillir jusqu'à ce que la chair soit complètement détachée des os et de la coquille.

Pendant que cette opération se fait, on met dans une casserole de la noix de jambon, découpée en petits morceaux, du beurre en assez grande quantité, du sel, du poivre long en grains, du poivre blanc en poudre, du piment, des quatre épices, des clous de girofle, de la muscade, du thym, du laurier, des champignons émincés, des carottes et des oignons ; on mouille avec de bon consommé et on laisse mijoter pendant trois heures. Alors, on passe en foulant, et on conserve cet assaisonnement dans une casserole à bain-marie. On passe ensuite au linge fin son essence de tortue ; on découpe les chairs refroidies et on les met avec du vin de Madère (plusieurs bouteilles). On y ajoute les trois quarts de l'assaisonnement et on fait bouillir pendant 10 minutes. Rien ne doit dominer dans l'assaisonnement.

Enfin, on prépare une farce composée de jaunes d'œufs durs et de jaunes d'œufs crus, de sel, de poivre et de muscade râpée. On forme avec cette farce des boulettes qu'on poche dans du con

consommé bouillant, et on les ajoute au potage. On fait bouillir le tout pendant 2 minutes, et on sert.

Il est important de faire simultanément toutes les opérations nécessaires à la confection du potage à la tortue, afin que tout soit cuit à point.

Potage fausse tortue. « Le potage fausse tortue a une certaine élégance; il sort de l'ordinaire; il tient très-bien sa place dans les diners d'hommes et n'est pas difficile à préparer. Je crois bien faire en en donnant une recette.

« Faire blanchir un morceau de tête de veau, le couper en dés de la grosseur d'une noisette et le mettre à cuire dans du bon bouillon avec carottes, bouquet garni forcé en aromates, poivre et épices. Après cuisson, retirer les morceaux de tête de veau, et incorporer au bouillon un roux léger; laisser bouillir quelques minutes, puis passer le tout à travers un tamis, et le remettre au feu, dans une casserole avec les morceaux de tête de veau. Au premier bouillon, ajouter un ou deux verres de vin, dit de Madère, un peu de poivre de Cayenne, des jaunes entiers d'œufs durs (un au moins par convive), quelques quenelles, si on en a; verser le tout dans la soupière et servir.

« Si l'on doit faire exprès du bouillon pour ce potage, il sera bon de le confectionner avec des morceaux de mouton mis à suer dans une casserole avec quelques débris de poisson ou un simple merlan, puis, mouillés avec de l'eau et assaisonnés de légumes; le bouillon obtenu, le clarifier avec un blanc d'œuf, puis s'en servir comme il a été indiqué. » (Le Baron Brisse).

Sous le nom de *potage à la parisienne* se cache la vulgaire, mais excellente soupe aux poireaux et aux pommes de terre, dans la préparation de laquelle il ne faut jamais omettre de passer au beurre les poireaux coupés en filets.

(Le Baron Brisse).

Le *Potage paysanne*, à grand tort peu pratiqué dans bien des ménages, se compose de choux, carottes, oignons et céleris émincés, revenus dans le beurre, mouillés de bouillon ou d'eau et mis à cuire doucement pendant deux ou trois heures. Ajouter ensuite de l'eau de cuisson de lentilles ou de haricots en quantité proportionnée au nombre de personnes à servir; laisser mijoter pendant une demi-heure, puis ajouter de la laitue et de l'oseille émincées, et, après quelques bouillons verser le tout dans une soupière, sur des croûtes de pain. (Le Baron Brisse).

Le *Potage à la reine* se fait de deux façons. La première, la plus noble, avec des volailles cuites tout exprès; la seconde, la plus simple, avec des restes de volailles rôties en broches. C'est de cette dernière dont je vais m'occuper

Enlever les peaux et les parties grasses des restes de volaille rôtie et piler os et chair dans un mortier; mettre la pâte qui en résulte à mijoter dans une casserole avec du bouillon non coloré; y incorporer ensuite de la mie de pain imbibée de bouillon; passer le tout à travers un tamis; le détendre avec le bouillon nécessaire au service et le maintenir chaud.

Au moment de servir, lier le potage avec du lait d'amande, obtenu par l'expression, à travers un linge, d'amandes pilées puis mouillées avec de la crême, et le verser dans une soupière où se trouvent des quenelles de volaille de la grosseur d'un pois.

(Le Baron Brisse).

Potage aux trois racines. Disposer comme pour une julienne et par égales quantités des blancs de céleri, du rouge de carottes et des racines de persil, 100 grammes, par exemple.

Faire blanchir rapidement ces légumes, les égoutter, les faire revenir au beurre jusqu'à couleur foncée et les mouiller avec du consommé.

Ce potage se verse dans une soupière où sont des nouilles; on l'arrose de blond de veau et on le sert.

(Le Baron Brisse).

Le *potage Colbert* est un brillant potage dont, sauf trop de frais, on peut se donner l'agrément en procédant ainsi :

Blanchir les chicorées, les faire égoutter et les dessécher au beurre, puis les mouiller avec du fond à potage en gras ou en maigre, lier avec de la crême et des jaunes d'œufs, et verser le tout dans une soupière où sont des œufs pochés.

Le *potage à la purée de choux-fleurs*, dit *à la Dubarry*, est composé de bouquets de choux-fleurs cuits à l'eau salée, passés au tamis et étendus dans du bouillon (celui fait de debris de volailles

doit être préféré), mêlé avant à un roux blanc. Faire bouillir, passer à l'étamine, lier avec des jaunes d'œufs et de la crême, et finir avec un morceau de beurre.

Un émincé de blanc de volaille fait au mieux dans cet excellent potage.

(Le Baron BRISSE).

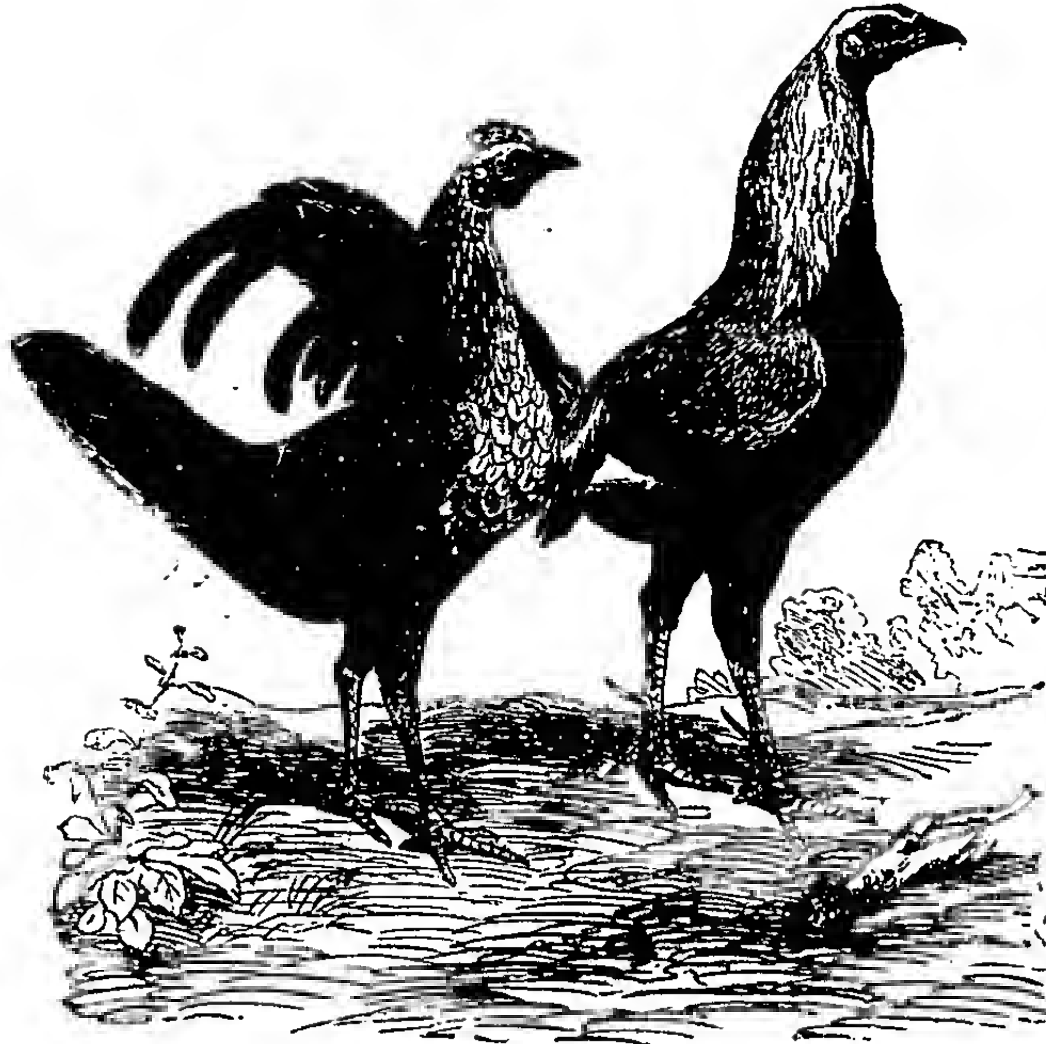
Potage aux herbes. « Le potage aux herbes, dit Hourtète, dans le Languedoc, se compose d'une poignée d'épinards, branche de céleri, cerfeuil, oseille et poirée, le tout haché fort gros, et mis au feu dans de l'eau. Quand cette eau commence à bouillir, l'assaisonner de sel et y ajouter un peu d'ail et de l'oignon émincé. Laisser cuire les herbes et, pendant ce temps, disposer dans une soupière des tranches de pain bien minces. Quand elles sont cuites, mettre dans la casserole un bon morceau de beurre; lier le potage avec des jaunes d'œufs et le verser sur le pain. »

(Le Baron BRISSE).

Potage paysanne. « Passer au beurre carottes, navets, choux et oignons, puis les mouiller d'eau, assez vigoureusement; les assaisonner de sel et de poivre et les cuire pendant trois heures à petit feu. Quelque temps avant de le servir, ajouter de la laitue et de l'oseille passées au couteau, puis verser le tout sur des croûtes de pain. »

(Le Baron BRISSE).

Potage à la Saint-Germain. Le *Potage à la Saint-Germain* est une purée de pois verts frais, garni de quelques cuillerées de pareils pois entiers et d'une chiffonade de cerfeuil. Il n'est pas de meilleur emploi des pois nouveaux envoyés en ce moment par l'Algérie. Ne pas oublier que l'emploi de très-bon beurre est indispensable dans cette préparation.



Race de combat du Nord.

A défaut de pois frais, remplacer la purée de pois verts par une purée de pois secs, étendue avec de la crême, et y mêler quelques pois de conserve, sans omettre le cerfeuil ni de bon beurre.

(Le baron BRISSE.)

Potage Pierre-le-Grand. Le nom est bien prétentieux; la composition en est-elle digne? C'est ce qu'il faut voir.

Dans 2 ou 3 litres de fond à potage lié et en ébullition, mettre un bouquet de persil garni d'aromates et une poignée de champignons émincés. Laisser bouillir, passer à l'étamine, puis remettre au feu sur le coin du fourneau, en

additionnant une petite julienne cuite composée de persil, de céleri et de champignons, une pointe de Cayenne et cinq à six cuillerées de Soubise, passée et étendue d'avance avec un peu de bouillon. Pour servir, verser le potage dans une soupière, et la présenter accompagnée de croutons de pain frits au beurre à part. (Le baron BRISSE.)

Potage aux trois filets. Faites bouillir 3 litres de consommé; mettez dedans 1 hecto de tapioca, et faites cuire 20 minutes sur le coin du fourneau à casserole couverte; préparez 100 gr. de truffes coupées en filets de 2 centim. de long sur 3 millim. de long; préparez, même quantité de blanc de volaille et de langue à l'écarlate, que vous couperez également en filets; mettez le tout dans la soupière; versez dessus le tapioca, après l'avoir bien écumé; servez. (GOUFFÉ.)

Potage à la Camerani. « On me demande le potage *à la Camerani.* Pour repondre, je ne puis mieux faire que d'emprunter à ma *Petite Cuisine,* page 392, les lignes suivantes :

« Au commencement du siècle, M. Camerani, ancien Scapin et semainier perpétuel de la Comédie-Italienne, imagina la composition d'un potage qui fit alors grand bruit et valut à son auteur et parrain les félicitations des gourmands les plus célèbres. Grimod de la Reynière en a donné la formule, qui se résume ainsi :

« Des foies de poulets sont le fond dudit potage. S'ils sont beaux, un seul suffit par convive. Faire blanchir séparément et en quantités relatives au nombre des convives, du céleri, des choux, des carottes, des navets et des poireaux. Egoutter ces légumes et les hacher menu; les mettre au feu dans une casserole avec force beurre, du sel et du poivre, et les laisser mijoter à feu doux. Après cuisson, y mêler les foies de volaille également hachés menu et ne pas les laisser durcir.

« Pendant cette opération, faire blanchir et cuire du macaroni; râper du fromage de parmesan et au dernier moment égoutter le macaroni.

« Prendre alors une soupière pou-



Race espagnol.

vant aller au feu, en beurrer le fond et le couvrir d'un lit de macaroni; pardessus étendre une couche de hachis puis un lit de parmesan râpé, orné de quelques morceaux de beurre : recommencer ensuite dans le même ordre en terminant par du fromage. Mettre enfin la soupière sur un feu doux; laisser mitonner un temps convenable et servir. « C'est une garbure. »

(Le baron BRISSE.)

Potage au sagou garni de navets. Découper des navets en boules de 12 à 15 millim., ou les enlever à la cuillère et les faire cuire, puis glacer avec beurre; peu de sel et un petit morceau de sucre. Pendant ce temps, mettre au feu dans une casserole la quantité nécessaire de consommé de racine, et quand il entre en ébullition, y verser du sagou en le remuant; laisser cuire à petit feu pendant une demi-heure; ajouter les navets; laisser prendre un bouillon, écumer et tremper la soupe; dresser l'épaule sur un plat en l'entourant des navets et masquer le tout d'une sauce blanche aux câpres.

Fait avec soin, tout cela est fort bon.

(Le baron BRISSE.)

Potage de marrons au petit-salé. « Le potage de marrons au petit-salé est non-seulement bon, mais il est aussi très-économique, car on obtient, de sa préparation, la soupe et un plat de *relevé* appétissant. C'est là un des petits moyens à l'aide desquels une bonne ménagère établit la balance le jour où elle a un rôti plus cher qu'à l'ordinaire.

« Faire griller, puis éplucher avec soin un cent de marrons (environ 2 litres), et les mettre au feu avec 2 litres et 1/2 d'eau et 750 gr. de petit-salé. Quand le petit-salé est cuit, goûter le bouillon pour le saler au besoin, puis le verser dans la soupière sur des tranches de pain grillées; passer ensuite les marrons à travers une passoire à gros trous, pour en obtenir une purée consistante, sur laquelle on sert le petit-salé. » (Le baron BRISSE.)

Potage à la purée de légumes, dit *Faubonne.* Ajoutez un 1/2 litre de julienne, que vous ferez cuire et placer. En faire même potage avec toutes les purées de légumes et julienne. (GOUFFÉ.)

Potage aux quenelles de congre. « Pour le potage aux quenelles de congre, faire des quenelles avec de la farce de congre mêlée à du beurre d'anchois; les égoutter, les placer dans la soupière avec persil haché et verser dessus le consommé de poisson nécessaire. »

(Le baron BRISSE.)

Potage à la grecque. A une brunoise (la brunoise se compose de rouges de carottes, de navets, de céleri, de choux-raves, de blancs de poireau émincés, revenus dans du beurre et ensuite cuits dans du bouillon), mêler une purée de pois. Escaloper dans ce mélange un filet de mouton braisé; ajouter le fond qui a servi à braiser le mouton, dégraisser et servir.

Potage au rizot. Faire revenir un oignon haché dans du beurre mêlé à de la moelle de bœuf; quand il est blond, y passer vivement 500 grammes de riz en le tournant avec une cuillère de bois, puis le mouiller au double de la hauteur avec du bouillon et le laisser cuire. Dès qu'il est à point et sec, y incorporer, par petites parties, 200 gram. de beurre, 200 gram. de fromage râpé et un peu de sauce tomate; dresser le riz en pyramide sur un plat et le servir accompagné d'une soupière de bouillon.

Une truffe coupée en julienne et semée sur la pyramide en augmente singulièrement l'agrément.

(Le Baron BRISSE).

Potage à la moscovite. « Il en coûte parfois d'accomplir un devoir, mais ce n'est certes pas le cas des personnes qui, par obédience aux commandements de l'Église, prennent *en maigre* le potage dit à la moscovite, car il me suffit d'en lire la recette, empruntée à la cuisine classique, pour en avoir l'eau à la bouche.

« Clarifier au caviar deux litres de bouillon de poisson; y mêler une demi-bouteille de vin blanc de Bordeaux et maintenir le tout dans une casserole sur le bord du fourneau. Enlever les filets d'une trentaine d'éperlans; les pocher à l'eau salée; les égoutter; les parer et les rougir dans une soupière avec une douzaine de petites quenelles au beurre d'écrevisses et une petite garniture de légumes. Au moment de servir, verser le potage dessus. »

(Le Baron BRISSE).

Potage Germiny. « Voici la recette du potage Germiny, qui nous est donnée

par le chef des cuisines de la Maison-d'Or :

« Pour quatre potages, prendre une bonne poignée d'oseille, l'effeuiller, enlever les queues, la bien laver dans plusieurs eaux pour qu'il ne reste pas de terre, égoutter l'oseille, la presser et la couper en julienne. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, mettez-y votre oseille à revenir, assaisonnez-la de sel et une pincée de poivre moulu, s'il peut plaire au client; sitôt votre oseille bien fondue, mouillez-la avec de l'eau et faites bouillir 10 à 12 minutes. Préparez dans une soupière, de 2 à 3 jaunes d'œuf par potage, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, un quart de verre de lait pour dilater la liaison et travaillez bien le tout ensemble. Quelques minutes avant de servir le potage, ajoutez une pincée de pluches de cerfeuil. Versez votre potage peu à peu dans la liaison en ayant soin de le travailler en le versant, pour que le mélange s'accomplisse et pour éviter que le potage tourne, servez aussitôt. On peut ajouter le pain dans le potage en le coupant bien mince. On ne doit mélanger le potage avec la liaison qu'au moment de le servir. On peut également faire le potage au gras, en mouillant l'oseille avec du consommé au lieu d'eau. En ce cas, ménager l'assaisonnement. »

(*Figaro*).

Potage à la Masséna. Faire griller deux douzaines de marrons, les éplucher, les cuire dans du consommé et les laisser tomber à glace.

Faire rôtir des grives, en enlever et diviser les filets, et les mettre dans une soupière avec trois ou quatre cuillerées à bouche de nouilles coupées en filets de deux centim. blanchies et égouttées; ajouter les marrons et verser sur ces garnitures le consommé nécessaire.

Il en est qui, du reste des grives, font une purée dont ils réconfortent le potage.

(Le Baron Brisse).

Potage purée de choux-fleurs à la Du Barry. Épluchez des choux-fleurs, les cuire à l'eau salée, les égoutter, puis les passer à travers une passoire; étendre cette purée avec du bouillon et faire bouillir le tout pendant dix minutes. Lier ensuite le potage avec des jaunes d'œufs et de la crême, finir avec un bon morceau de beurre; y incorporer une petite garniture d'escalopes de blancs de volaille, si on en a, et servir.

(Le Baron Brisse).

Potage à la jambe de bois. « Carême et autres modernes ont rejeté l'appellation vénérable du potage *à la jambe de bois*, et cependant elle survit et se continuera longtemps encore.

« Le potage à la jambe de bois est un pot au feu fait de tout ou partie d'un jarret de bœuf dont le gros os est laissé un peu long, et d'une plantureuse garniture de légumes. Vers la fin de sa cuisson, pour l'enrichir, on y ajoute une rouelle de veau préalablement mise à suer dans une casserole. La soupe se trempe avec des croûtes gratinées, et le trumeau de bœuf est servi l'os en l'air, surmontant les légumes dressés en dôme. »

(Le Baron Brisse).

Le *potage à la moelle* n'est pas connu de tous; en voici l'ancienne recette :

Faire fondre et passer au tamis 250 gram. de moelle de bœuf, y incorporer quatre ou cinq œufs bien frais, un pain d'un sou préalablement mis à tremper dans du bouillon, sel, muscade râpée, persil et farine en suffisante quantité. Diviser cet appareil en boulettes, les pocher dans du bouillon en ébullition pendant cinq minutes, les déposer dans une soupière, verser dessus le consommé nécessaire et servir très-chaud. (Le Baron Brissé).

Le *potage à l'aurore* est une purée de carottes servie sur des croûtons passés au beurre.

Les *camelons d'anguille*, se composent d'une farce faite de filets d'anguille et de champignons hachés, mêlés à une *sauce allemande* et roulée par petites parties, dans des carrés de feuilletage, de façon à former des bâtonnets, qui, frits dans une friture modérée, sont dressés en pyramide et servis surmontés de persil frit.

(Le Baron Brisse).

Potage velouté. « Il arrive souvent, en été surtout, que le bouillon s'aigrisse et que les cuisinières ne réussissent pas les soupes maigres : voici la recette d'un potage exquis dont la préparation est des plus simples et n'exige qu'un quart d'heure de cuisson. Pour six personnes, vous faites cuire du tapioca

dans de l'eau avec légère addition de sel et de poivre. Vous mettez dans le fond de votre soupière un fort morceau de beurre frais et quatre jaunes d'œufs et vous versez dessus, en remuant pour rendre le mélange intime votre tapioca bouillant. Vous obtenez ainsi un des meilleurs potages qui existent. »

(*Figaro*).

Potage faubonne. « Le potage faubonne est composé de laitues, d'oseille, de céleri et de chicorées coupées en lames et de petits oignons blanchis, le tout passé au beurre, mouillé de bouillon, et, après cuisson, additionné de purée de pois.

« Le potage faubonne appartient à l'ancienne cuisine française et y est au premier rang.

Potage sans beurre (maigre). On coupe des tranches de pain très-minces, on les place dans la soupière, on étend dessus une couche épaisse de cerfeuil haché très-menu, du sel; cinq ou six grosses cuillerées de crême chauffée; on verse de l'eau bouillante sur le tout. Ce potage est délicieux.

(Dame-Jeanne).

Son excellence le *potage à la Bagration* se peut obtenir sans trop de difficultés.

Enlever des filets à des soles; escaloper ces filets, et de tous les débris des soles faire un bon bouillon de poisson. Emincer des légumes et les passer au beurre. Au moment de servir, lier le bouillon de poisson avec de la crême ou du lait réduit et des jaunes d'œufs; le rehausser de kari en poudre et y incorporer les légumes émincés, les escalopes de filets de soles sautés au beurre à l'instant même et, si on en a, des queues d'écrevisses en respectable quantité.

Ce potage se sert accompagné de croûtons de pain frits au beurre.

(Le Baron Brisse).



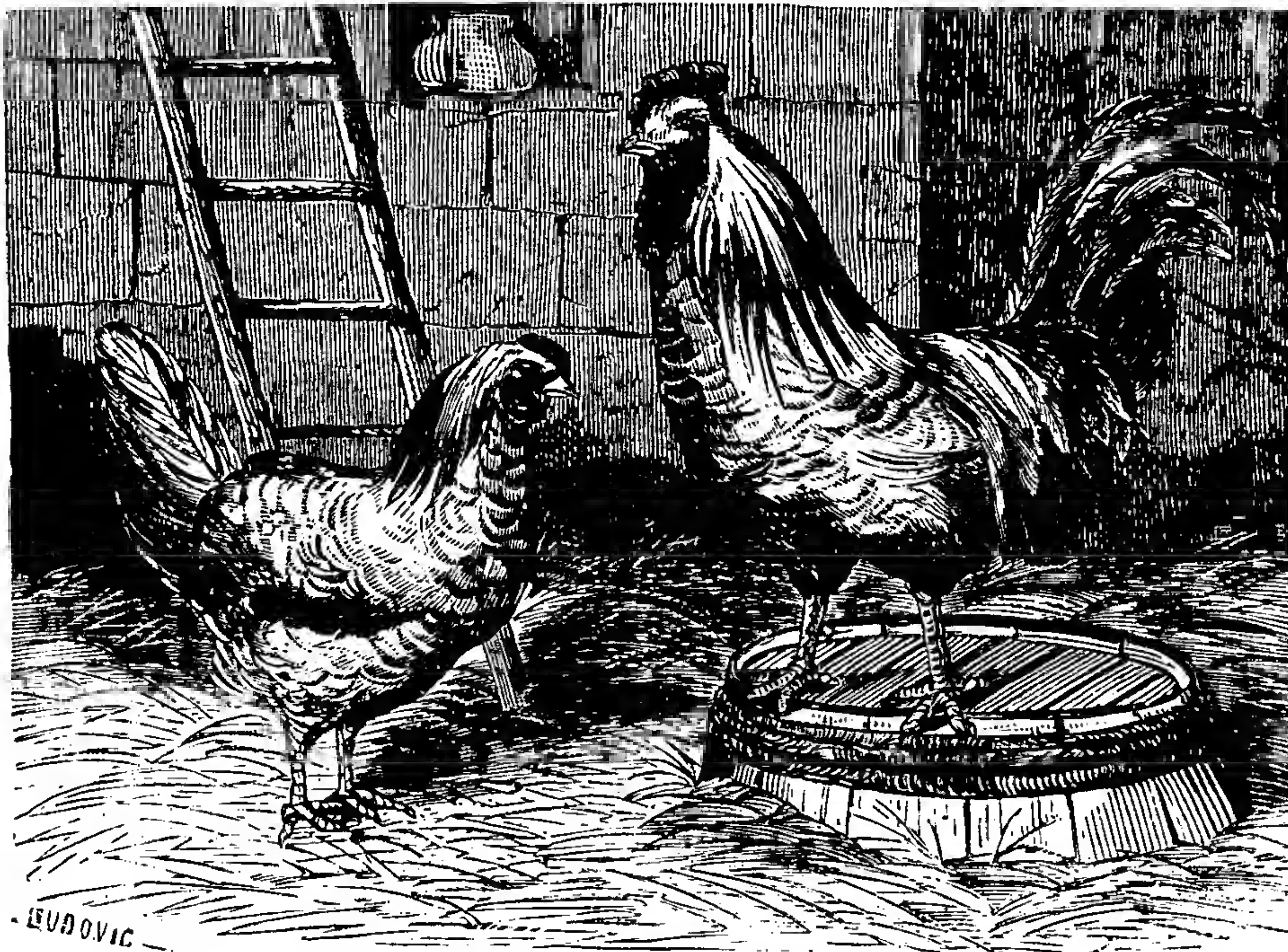
Race Andalous.

Potasse (*Econ. rurale*). La potasse est un extrait des cendres des végétaux, qui se retire par lessivation; mais toutes les plantes n'en fournissent pas la même quantité. Ce sont les jeunes pousses, les herbes ligneuses, telles que les chardons, les bruyères, les fougères surtout, qui en produisent le plus. Pour cette raison, les cendres de fours sont

meilleures que toutes les autres pour les lessives, attendu qu'on se sert, en général, de fagots et de bourrées pour chauffer les fours et que les cendres en sont plus chargées de potasse que celles du bois proprement dit.

Pour fabriquer de la potasse, on rassemble une grande quantité de plantes dans une aire bien battue, on les brûle et on ramasse les cendres pour les porter sous des hangards, où l'on a préparé une série de tonneaux destinés à les recevoir, et on passe et repasse de l'eau sur ces cendres jusqu'à ce qu'elle marque dix degrés. On fait alors écouler cette lessive par une rigole qui la porte dans une chaudière de fer, où on l'expose jusqu'à siccité, et quand la partie qui se dépose devient mobile sous l'instrument qui la remue, on la met dans des barils. Ce produit prend le nom de *salin*. Les bonnes cendres en contiennent à raison de 10 p. 100. Pour le convertir en potasse, dont il ne diffère que parce qu'il contient encore des substances étrangères et qu'il n'est point suffisamment desséché, il suffit de l'exposer à la chaleur d'un four à réverbère. Quand il est tout à fait blanc, on le retire, et on renferme la potasse dans des futailles bien closes pour quelle n'attire point l'humidité de l'air.

Il y a dans le commerce diverses potasses, qui se distinguent par le nom du lieu de leur provenance. Les potasses d'Amérique sont les plus estimées, puis celles de Suède, de Pologne, de Russie, de Riga, de Toscane et des Vosges. La *potasse perlasse* vient des Etats-Unis.



Race de Bresse.

En procédant à la lessive domestique avec des cendres, on ne fait autre chose que de dissoudre le salin qu'elles contiennent et de le mettre en contact avec la graisse et les taches du linge que l'on veut blanchir : la potasse les attaque, forme une espèce de savon avec elles qui est soluble dans l'eau chaude qu'on passe et repasse sur ce linge. Le lavage à grande eau achève de tout nettoyer. Si les blanchisseuses de Paris rendent trop souvent du linge brûlé, c'est qu'elle lavent à la potasse et qu'elles en mettent une trop grande quantité.

POTASSE, SOUDE, *carbonate de potasse, de soude, eau seconde des peintres.* « Le traitement de l'empoisonnement par ces substances est exactement le même que nous avons indiqué pour l'empoisonnement par l'*alcali volatil*, n° 90; mais, ces poisons étant encore plus dangereux, il faut se hâter, et tâcher d'avoir des boissons acides le plus tôt possible. » (Dr DEHAUT.)

Potasse caustique. « Ce caustique est souvent employé pour établir des cautères. Il faut avoir soin de limiter, au moyen d'un diachylum troué, la surface à brûler, sans quoi la potasse en fondant s'étendrait aux parties voisines : on la laisse une demi-heure ou une heure. » (Dr DUPASQUIER.)

Potentille (*Méd. dom.*). La racine de cette plante, qu'on nomme aussi *quintefeuille*, possède des propriétés fébrifuges et elle est employée avec quelque succès dans le traitement des fièvres intermittentes. On la récolte en automne. Il faut la faire sécher en plein air et à l'ombre. On la conserve ensuite coupée en petits morceaux ou en rondelles. Pour l'administrer, on fait bouillir 30 à 40 gr. de cette racine dans un litre d'eau ; ce qui donne une tisane qu'on fait boire aux malades dans l'intervalle de deux accès de fièvre.

Poterie (*Econ. dom.*). L'emploi des vases de terre vernissée peut devenir nuisible par les substances métalliques qui entrent dans la composition du vernis; c'est pourquoi les blancs sont préférables. En tout cas, avant de faire usage d'un vase de terre, on doit y faire bouillir un peu de vinaigre; ce qui n'altère point le vernis, s'il est bon, et ne forme aucun précipité en le versant dans l'eau de savon. Quand on verse dans ce vinaigre de l'hydrogène sulfuré, celui-ci détermine une coloration et un précipité en noir ou en brun si le vernis a été attaqué par le vinaigre : la coloration n'a pas lieu si le vernis n'a pas été attaqué.

Les vases de terre qui ont contenu du beurre fondu ou tout autre corps gras contractent ordinairement une mauvaise odeur: pour la faire passer, il suffit de les laver avec une eau de chaux légère.

Potion. « Médicament liquide servant de véhicule à une substance médicamenteuse à prendre par cuillerées. On les compose suivant l'effet que l'on veut produire, de médicaments calmants, antispasmodiques, fébrifuges, contro-stimulants, purgatifs, diurétiques. » (Dr DUPASQUIER.)

« *Potion de Chopart* (*Codex*). Copahu, 60 gr.; alcool, 60 gr.; sirop de Tolu, 60 gr.; eau de menthe, 120 gr.; alcool nitrique, 8 gr.

3 à 6 cuillerées par jour.

« *Potion calmante.* Sirop d'opium, 10 gr.; sirop de fleurs d'oranger, 20 gr.; eau distillée de tilleul, 120 gr.

Une cuillerée toutes les heures.

« *Potion calmante.* Sirop diacode, 30 gr.; eau distillée de laitue, 100 gr.; eau distillée de laurier-cerise, 10 gr.

Une cuillerée toutes les heures.

« *Potion cordiale des hôpitaux.* Vin rouge, 125 gr.; sirop simple, 25 gr.; teinture de cannelle, 8 gr.

« *Potion émétisée du docteur Louis.* Émétique, 3 décigr.; sirop diacode, 30 gr.; infusion de fleur d'oranger, 150 gr.

Une cuillerée toutes les heures; pneumonie.

« *Potion gazeuse (de Rivière)* (*Codex*). Bicarbonate de potasse, 2 gr.; eau commune, 50 gr.; sirop de sucre, 15 gr.

Etiqueter, *potion n°* 1.

Potion n° 2.

Acide nitrique, 2 gr.; eau commune, 50 gr.; sirop d'acide citrique aromatisé au citron, 15 gr.

Donner une cuillerée de chaque potion, en commençant par la potion n° 1 (*Codex*). Contre les vomissements.

« *Potion de magnésie* (*Mialhe*). Magnésie calcinée officinale, 8 gr.; eau simple, 40 gr.; sucre, 50 gr.; eau de fleur d'oranger, 20 gr.

A prendre en une seule fois, le matin, à jeun. Aussitôt après, on prend un demi-verre d'eau sucrée: purgatif doux et efficace.

« *Potion stibio-opiacée de Peysson.* Émétique, 5 centigr.; opium, 5 centigr.; gomme adragante, 1 gr.; eau de fleur d'oranger, 10 gr.; eau pure, 200 gr.

Une cuillerée toutes les demi-heures; dans les fièvres intermittentes, l'éclampsie.

« *Potion de sulfate de quinine au café.* Café torréfié pulvérisé, 10 gr.; eau bouillante, 100 gr.; sulfate de quinine, jusqu'à 5 gr.; sucre, 15 gr.

« (Dorvault). Formules d'après les

données de M. Desvouves, pour dissimuler la saveur amère du sulfate de quinine. (*Officine.*)

Potiron (*Hortic.*). Ce cucurbitacé, qu'on appelle aussi *citrouille* et dont le vrai nom botanique est *courge*, constitue un aliment sain, un peu laxatif, rafraîchissant, peu nourrissant. Les estomacs froids et paresseux feront bien de s'en abstenir. En tous cas, il faut n'en pas manger en temps de choléra.

La graine de potiron se sème de très-bonne heure au printemps, sous chassis tiède ou même froid. On sème le plant en motte et on le met en place vers le 15 mai sous le climat de Paris, et beaucoup plus tôt dans le midi. Au midi de la Loire, elle se sème même, en plan à l'air libre. On peut faire de même sous le climat de Paris; mais alors, si la température vient à n'être pas suffisamment élevée, les fruits se forment tard, n'acquièrent pas tout leur volume et ne mûrissent pas.

Quand le plant est mis en place, il faut l'ombrager, par un abri de paillassons, pendant quelques jours, puis fortement arroser. A Paris, les maraîchers mêlent avec partie égale de fumier à demi-consommé la terre des trous ou le plant doit être transporté, et ils versent au pied de chaque plant un arrosoir de 12 litres 4 fois par jour. C'est ainsi qu'ils obtiennent des potirons d'un poids énorme. Au reste, ils ont renoncé à cultiver les variétés à fruits volumineux, ces fruits toujours creux à l'intérieur, se conservant difficilement, et la moisissure qui s'attaque à leurs graines s'étendant à la pulpe, qui prend alors un goût détestable.

On cueille les potirons en septembre. Il faut les mettre dans un lieu sec et peu éclairé : ils peuvent se conserver ainsi trois ou quatre semaines. On doit les couvrir de paille, car ils sont très-sensibles aux gelées. Avec la dessication complète, ils ont une conservation parfaite pendant plusieurs mois.

La variété de potiron la plus recherchée au marché, est connue sous le nom de *Boule de Siam*, dont la forme est aplatie et où il ne reste de vide qu'à la place des graines, ce qui la rend moins sujette que toute autre à la moisissure.

Quant aux variétés de jardins non destinées à la vente, les meilleurs sont : La *citrouille verte de Hongrie* et le *Giraumon* ou *bonnet turc*, encore plus sucré et plus délicat. On estime encore : la *courge messinaise*, en forme de poire ; la *courge à la moelle*, sans vide intérieur comme la précédente ; la *courge à la faine* ou *de Valparaiso*, qui a le goût de la farine fraîche de maïs ; la *courge-chataigne du Maroc*, qui diffère peu de la précédente. Il y a aussi plusieurs variétés que l'on cultive pour la bizarrerie de leur fruit, qui ne peut être mangé, comme la *courge massue* et la *courge cougourde* ou *gourde de pèlerin*. Quand elles sont mûres, on en retire les graines et on nettoie l'intérieur, par un trou qu'on pratique à la queue du fruit, et il devient ainsi un vase d'un usage fort commode.

Outre le potage au potiron, on accommodé ce fruit des deux manières suivantes :

Entremets de citrouille. On coupe une citrouille bien mûre dans le sens de la longueur; on pèle et on divise finement ces tranches et on en fait de petites tablettes carrées comme des dés. Ces tranches sont versées dans un large plat en terre et on y ajoute huit ou dix œufs, un demi-verre de crême et du sel fin en nivelant le tout avec la main. On met alors à la surface quelques petits morceaux de beurre frais, puis on porte le plat au four. Cet entremets doit être mangé chaud. On fait aussi avec le potiron des tartes et des flans.

Choucroûte de citrouille. On divise la citrouille en plusieurs parties pour enlever les filaments, les pépins et l'écorce; on coupe la chair en lanières ou en tranches très-minces ; on arrange ces tranches dans des pots de grès, par couches successives, saupoudrées à mesure de sel de cuisine et entremêlées de baies de genièvre ou de baies de poivre noir. Les pots sont mis à la cave, et, au bout de quelques semaines, on peut faire usage de ce mets, qui a les mêmes qualités que la choucroûte et qui s'apprête de la même manière.

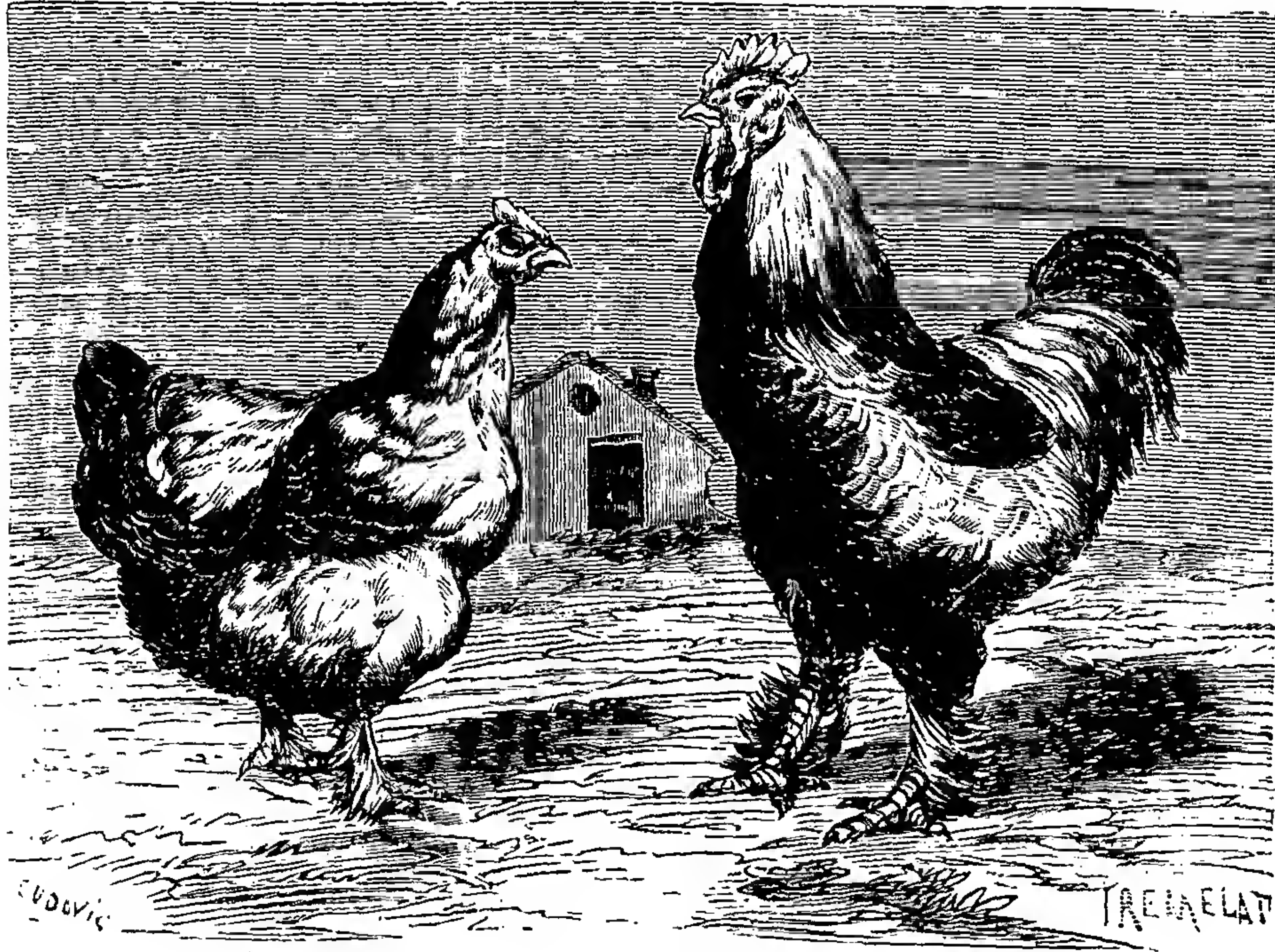
Poudre de chasse. C'est un mélange de 80 parties de salpêtre raffiné, 14 parties de charbon de bois et 6 parties de soufre. Ce mélange, simplement broyé et réduit en poudre impalpable, ne forme encore que le *pulvérin* et ne pourrait s'enflammer que lentement. Dans une arme à longue portée, comme un canon, par exemple, il donnerait encore un bon résultat; mais dans le

fusil il n'aurait que de très-courtes portées. Aussi, met-on la poudre en grains plus au moins petits, afin que la flamme puisse passer par les interstices et les embraser par toutes leurs surfaces à la fois. La manière dont la poudre est grainée fait toute sa qualité. Quand une partie des grains s'écrasent, elle perd de sa force. Il en est de même lorsque la poudre a longtemps balloter dans la *poire à poudre* et s'y est écrasée plus au moins.

Les marchands trompent quelquefois les acheteurs en leur vendant très-cher, sous le nom de poudres étrangères, de la poudre passée au tamis dont ils gardent les gros grains et ne donnent que les petits et le pulvérin : il ne faut pas s'y laisser prendre, et n'accepter que la poudre dont les grains sont d'égale grosseur et intacts.

Il y a des précautions à prendre, pour garder la poudre bonne. En la laissant exposée à l'humidité, on fait dissoudre le nitre, qui, au lieu de rester intimement mélangé avec les deux autres corps, vient se cristalliser à la surface des grains, dont l'aspect est alors mat et grisâtre. En même temps les grains se gonflent et deviennent plus friables, tandis que la poudre qui n'est pas détériorée se compose de grains durs et d'un noir luisant. Quelquefois les chasseurs pensent augmenter la qualité de la poudre en la faisant sécher : ils se trompent ; car, outre le danger de la voir faire explosion, en desséchant les grains outre mesure, on les rend friables, et bientôt ils ne seront que du pulvérin. Pour que le grainage se conserve dans un état normal, la poudre doit contenir une portion d'eau évaluée à 1/2 p. 100 de son poids. Cette eau, d'ailleurs, se vaporise lors de la combustion et ne sert qu'à augmenter la force de l'explosion. Il faut donc mettre la poudre dans des vases bien clos où elle soit également à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

On juge de la qualité de la poudre en versant sur du papier blanc une ou deux amorces de poudre, qu'on enflamme avec un charbon approché au moyen de pincettes ou mieux encore avec une tige de fer rougie au feu par un bout. Si la poudre est bonne, elle

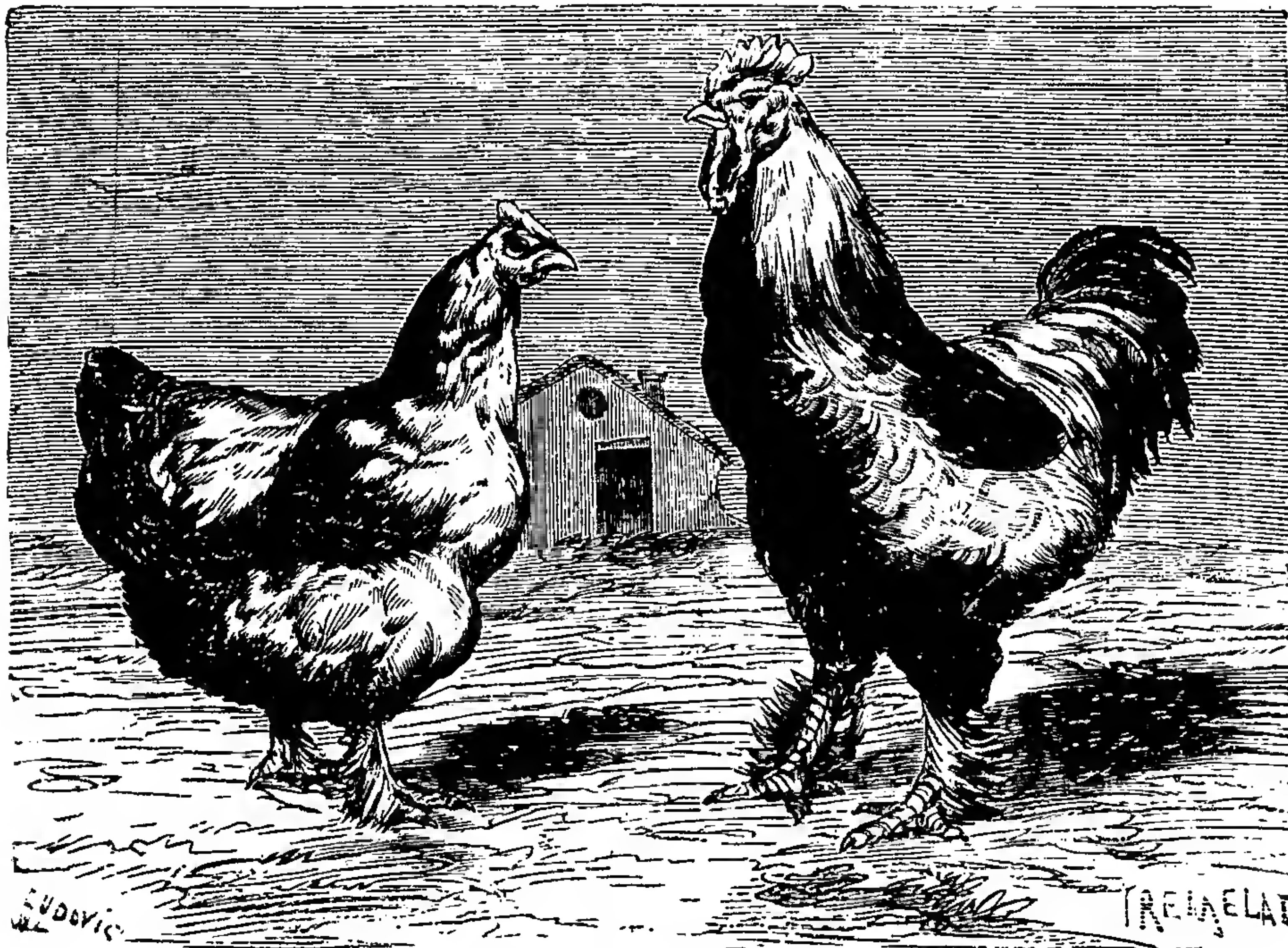


Race de Minorque.

fera une forte explosion dans l'air et ne laissera sur le papier d'autre trou qu'une tache rousse et grisâtre; si, au contraire, elle est de mauvaise qualité, la tache sera noire et le papier brûlé.

Poule. Le coq paraît tirer son nom des altérations successives de son appellation latine *gallus*, d'où l'on a fait, suivant les temps et les localités : *jau, gaû, gog, goul, cô.*

Il se distingue des autres gallinacés par son corps épais, ses ailes courtes, concaves, très-arrondies, par sa tête surmontée d'une crête (simple ou double) remplacée quelquefois par une aigrette de plumes. La queue du coq est légèrement tronquée et composée de 14 pennes disposées en forme de toit. Son bec est fort; la mandibule supérieure en est convexe et recourbée à la pointe. Ses tarses sont armés d'un éperon arqué et aigu.



Coq et poule cochinchinois.

Rechercher quelle est l'origine de notre coq domestique ne serait point oiseux: il y aurait tout avantage à retremper nos roues en les reprenant à leur source; mais, pour cela, il faudrait des moyens d'investigation que nous ne possédons pas encore, puisque le centre de l'Asie nous est encore peu connu et que c'est là, suivant nous, que l'on trouvera le vrai coq sauvage, père de nos espèces domestiques.

COQS SAUVAGES.

Leurs mœurs ont été mal étudiées jusqu'à ce jour, parce que ces oiseaux habitent, dans des pays éloignés, au fond des forêts les plus épaisses et les plus désertes. Parmi les espèces connues, nous citerons :

1° *Le coq bankiva.* Originaire de Java d'où il s'est répandu dans l'Inde, la Malaisie, l'Indo-Chine, les Philippines, etc. Sa tête et son cou sont d'un beau jaune doré ; son dos est pourpre, sa queue noire, son œil rouge orangé, sa crête dentelée. Il porte au cou et au dessus du croupion de longues plumes, comme notre coq domestique. Il mesure

0^m35 de haut, 0^m60 de long, dont 0^m35 de longueur de queue.

La femelle, plus petite, n'a qu'une crête rudimentaire; elle porte une queue presque horizontale.

2° *Coq de stanley*, des Jungles ou de Ceylan : diffère du précédent par une voix particulière et par la couleur de son plumage.

3° *Coq ayam-allas*, de Java. Plumage général d'un vert sombre à reflets métalliques; œil jaune-clair, joues rouges bordées de jaune; crête bleue à la base, violette à la pointe, sans dentelures; mandibule supérieure noire; mandibule inférieure jaune; pattes gris-bleuâtre clair. Poule sans crête ni barbillons; joues couvertes de plumes. Par son croisement avec une poule domestique, le coq ayam-allas produit le *gallus-œneus*, dont on a pendant longtemps fait une espèce à part.

4° *Coq de Sonnerat*, de l'Inde méridionale et principalement des montagnes des Gates. Devant du corps gris, avec une tache blanche bordée de noir sur chaque plume. Plaques jaunes espacées de blanc et de noir sur la collerette grise, crête dentelée.

5° *Coq bronzé*, de Sumatra, coq de grande taille que l'on a considéré, peut-être avec raison, comme la souche du coq de Padoue. C'est une ancienne race domestique retournée à l'état sauvage dans les forêts méridionales de Sumatra. On le trouve à l'état domestique, dans le pays des Mahrattes, où on l'appelle kulm-cock. Plumage bronzé; dessus de la queue roux, vif marqué de noir. Crête entière, droite, sans découpures. Collerette cuivre rouge éclatant.

RACES DOMESTIQUES.

Suivant M. Valenciennes, l'espèce du coq et de la poule n'existe à l'état sauvage sur aucun point du globe; mais d'après M. Isidore Geoffroy Saint-Hilaire, le coq Bankiva serait la souche de nos races domestiques. D'autres savants regardent cette même espèce comme type de nos races de combat; mais ils se demandent si les autres races ne peuvent pas descendre de quelques espèces aujourd'hui disparues ou encore inconnues.

Quoiqu'il en soit, la domestication du coq ne date pas de la plus haute antiquité. La Grèce ne paraît pas avoir connu la poule domestique avant le siècle d'Homère; les premiers auteurs qui en font mention lui assignent une origine persane, ce qui fait supposer qu'on l'avait importée de l'Inde ou des hauts-plateaux de l'Asie. Elle était encore inconnue aux Juifs et aux Egyptiens; elle se répandit peu à peu et finit par arriver dans les Gaules. Les Romains, au temps de Columelle, connaissaient déjà 6 ou 7 races.

Symbole de la vigilance, le coq était consacré à Mars, à Mercure et à Bellone. On l'immolait aux dieux Lares et à Priape; on l'offrait en holocauste à Esculape lorsqu'on guérissait d'une maladie. C'est pourquoi Socrate, considérant la vie comme une souffrance et le dernier instant de son existence terrestre comme le premier de son bonheur éternel, dit, en mourant, à son ami Criton : « Immole le coq à Esculape, » comme s'il eut dit : Enfin, je guéris d'une longue maladie. Soit par suite d'une simple similitude de noms (*gallus*, gaulois, coq, en latin), soit que les Gaulois aient réellement apporté avec eux, dans leurs invasions en Italie, les premiers coqs que l'on ait vus dans ce pays, le coq gaulois est considéré comme emblême national chez nous. 1789 et 1830 virent son triomphe, sous ce rapport.

1° *Race de combat*. C'est la race qui se rapproche le plus du Bankiva. Elle se distingue par un bec fort et long, une crête simple, droite et médiocrement développée; des éperons longs, aigus et forts, quatre doigts seulement aux pieds, les plumes serrées sur le corps, 14 rectrices à la queue; un caractère fier, courageux et batailleur, non-seulement chez le coq, mais encore chez la poule et même chez les poussins.

SOUS-RACE MALAISE. Originaire de la Malaisie (îles de la Sonde, de la Réunion, des Philippines). Les Anglais se servent, dans les croisements, de cette race qu'ils estiment beaucoup, pour donner du poids aux races destinées à la consommation.

Le corps du coq est moins volumineux que celui du Cochinchine, et sa taille plus élevée que dans les autres race; sa chair, lourde, serrée, com-

pacte et douce, est médiocre au goût; ses épaules sont saillantes, sa queue grêle et courte, sa crête triple et épaisse, sa peau rouge, son bec et ses pattes jaunes; il pèse cinq kilogrammes.

Son plumage est tellement glissant et collé à sa chair, qu'il est difficile de le retenir. Aucune espèce n'a autant de chair aux ailes et à la poitrine.

Celle-ci tient les ailes très-haut et serrées contre les flancs, ce qui rend ses épaules extrêmement larges.

Le Malais a les barbillons moyens, et les oreillons d'une longueur proportionnée aux barbillons; ses joues sont larges et nues, le bec court et conique, très-fort et courbé par-dessus, et de couleur jaune clair. Son œil, qui a l'apparence de celui de l'aigle, est sinistre. Il est enfoncé dans l'orbite, et les arcades sourcilières qui le recouvrent sont tellement développées que, si on regarde l'animal de face, son œil disparaît totalement. Son regard est sauvage et menaçant, l'iris, jaune aurore et la pupille noire.

La patte est d'un jaune clair éclatant, et les doigts forts, longs et bien onglés, jaune clair également.

L'allure du coq malais est celle d'un animal inquiet et querelleur; sa physionomie est cruelle, impatiente, féroce. On peut hardiment le compter au nombre des coqs de combat.

Ses plumes, d'une nature toute particulière, sont allongées, étroites, sans duvet et plaquées au corps comme des écailles de poisson.

Les principaux types de Malais, sont :

La *variété blanche* ou *poule du Gange*, très-estimée des amateurs pour le blanc pur de son plumage, le jaune vif de son bec et de ses pattes, et le rouge qui entoure sa tête; c'est l'albinos de l'espèce.

La *variété noire*, dont le plumage est noir au coq et à la poule, mais dont le coq a toujours des marques rousses aux épaules.

La *variété rousse*. Le plumage de cette variété est d'un roux ardent au camail, aux lancettes et aux grandes plumes de l'aile; roux foncé, acajou aux épaules et aux cuisses; roux plus sale aux flancs, à l'abdomen et aux jambes; et vert brillant au recouvrement des ailes et à toute la queue. La poule de cette variété est entièrement rousse; les plumes du camail sont courtes et font paraître le cou très-allongé.

La poule malaise a, comme le coq, dont elle partage les habitudes querelleuses, la forme conique, le maintien féroce, l'œil enfoncé et cruel; elle pèse de 3 kilog. à 3 kilog. et demi; elle pond abondamment des œufs dont la coque jaunâtre est très-solide; elle est bonne couveuse et bonne éleveuse.

Variété *Yo-ko-hama*. Elle paraît moins grande que la Malaise proprement dite, parce qu'elle se tient dans une attitude moins altière. Son plumage est doré au camail, au cou, aux rectrices de la queue. Le dos, les cuisses et les rectrices de la queue sont d'un rouge-brunâtre; les rémiges, sont jaune paille, ainsi que la queue, qui est très-longue et tombante au lieu d'être retournée en faucilles. La poule est jaune-paille; elle porte une crête épaisse et une queue tombante; ses jambes grisâtres sont nues; elle est assez bonne pondeuse et couveuse, assez assidue.

Sous-race de Bruges ou race de combat du Nord. C'est la plus grande et la plus forte race d'Europe. Elle tient de toutes les espèces dites de combat; sa force, son poids et sa taille tiennent du Malais. Son corps, qui est soutenu par des jambes fortes et nerveuses, est très-gros; son plumage, assez collant, dissimule son volume; sa tête est très-forte; sa crête n'est ni simple, ni double; elle tombe de côté, est noire dans la jeunesse, et à l'âge adulte, elle prend le rouge, tout en conservant des taches noires, qui se font principalement remarquer aux joues. Les oreillons et les barbillons sont très-volumineux. Le coq de Bruges a de la férocité dans le regard; un camail court et serré lui enveloppe le cou, qui est très-long.

La force et la dimension de ses pattes sont remarquables. Quand au poids, il est généralement de quatre kilog., mais on trouve souvent des coqs pesant quatre kilog. et demi et même cinq kilog.

Les amateurs préfèrent, pour le coq comme pour la poule, le plumage entièrement bleu ardoisé.

Il est très-rare de trouver des coqs ardoisés sans autres couleurs. Ordinairement leur camail est plus ou moins doré, le dessus des ailes est rouge, le

sous-plastron brun-noirâtre et la queue noire.

La crête de la poule de Bruges est petite; ses caroncules et ses joues sont d'un noir gris à l'âge adulte; et quand le plumage est ardoisé, il est ondulé aux grandes plumes de la queue.

Cette poule a, du reste, toutes les allures de son mâle.

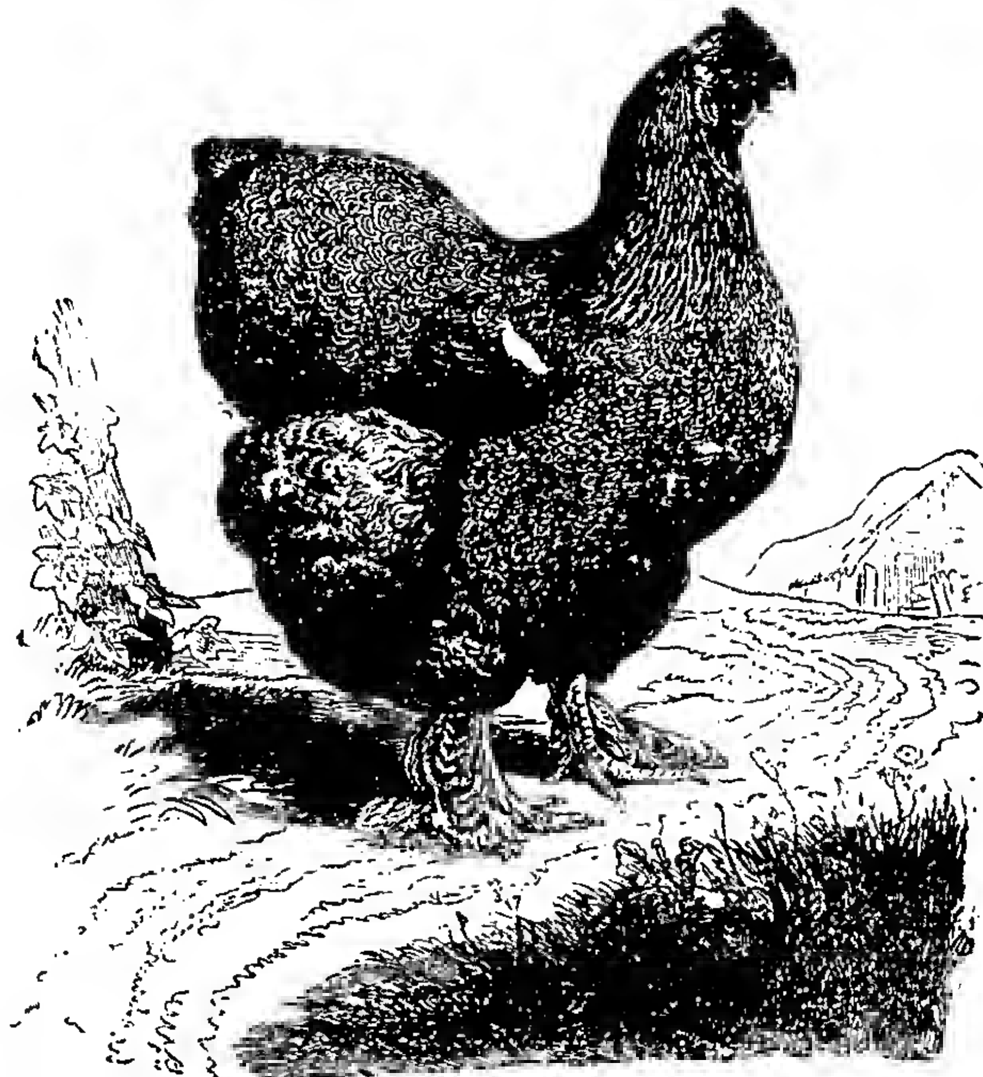
On trouve, dans la race de Bruges des coqs et des poules de toutes les couleurs; mais la variété préférable, celle qui donne les sujets les plus forts, est entièrement noire. Il y en a aussi une dont le plumage est entièrement coucou et qui offre cette particularité que la plume, au lieu d'être à quatre marques, comme dans les plumes coucou, est à sept marques.

SOUS-RACE DE COMBAT ANGLAISE. Les deux variétés les plus estimées, sont : le *combat doré à poitrine noire* (*Blak-Breastead red game*), et le *combat argenté à ailes de canard* (*Duck Winged game*).

C'est à juste titre que les animaux de cette race ont reçu le nom de combat : ils ont l'œil sinistre, la démarche inquiète et féroce, et dénoncent, par les battements continuels de leurs ailes, le besoin naturel qu'ils ont de se battre.

Tous, coqs et poules, chaussent l'éperon, et leur sauvagerie et leur méchanceté sont telles, qu'il est impossible de les introduire dans les basses-cours.

Cependant, on vante avec raison, leur fécondité, la délicatesse de leur chair, et les soins qu'ils ont de leurs petits. Voici, du reste, les caractères principaux de ces deux variétés :



Poule cochinchinoise fauve.

Combat doré à poitrine noire. Il pèse généralement trois kilog.; sa tête, petite, est aplatie et allongée comme celle du serpent; il tient son cou haut et droit, et son corps incliné.

Ses cuisses sont bien proportionnées; ses pattes, grises, sont solides et nerveuses; les plumes du camail sont longues, épaisses et d'un rouge ardent, ainsi que celles des lancettes. Celles des épaules sont rouge foncé; les grandes de l'aile jaune foncé, et celles de la queue, vert bronzé. Toutes les autres, de la poitrine, de l'abdomen, des jam-

bes, des cuisses et du recouvrement de l'aile, sont d'un beau noir.

La poule pèse 2 kilog. et demi. D'une taille moyenne, elle a le corps bien pris et de forme élancée.

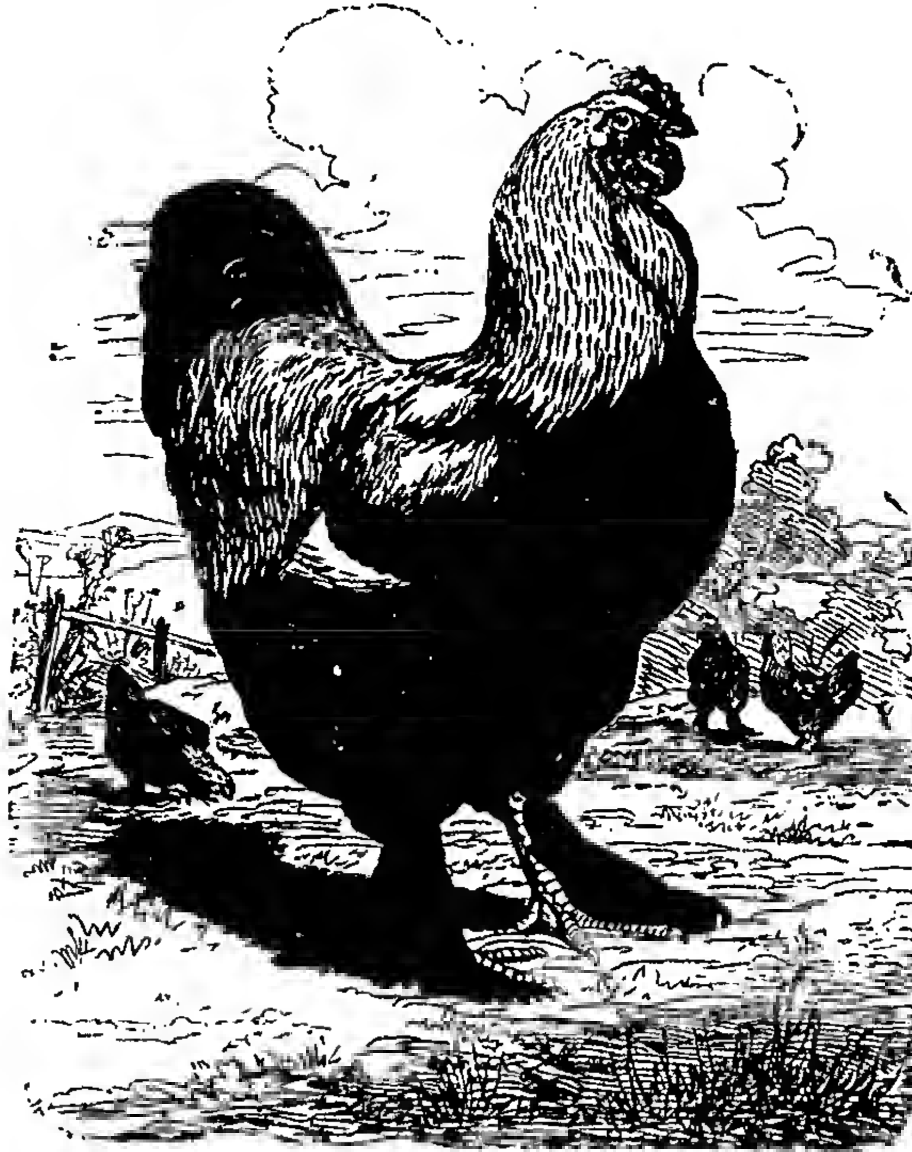
A partir de la tête, le plumage de cette poule est d'un jaune assez clair et assez brillant; il s'assombrit graduellement en suivant tout le corps, et il devient brun-mat grisâtre, lorsqu'il arrive à la queue. Depuis le haut du camail jusqu'à l'extrémité de la queue, un petit dessin, très-régulier, suivant la proportion des plumes, se répète partout. L'aspect général du plumage est d'un jaune neutre. C'est la partie du camail qui est la plus claire, et celle de la queue la plus foncée. Le cul d'artichaut est un peu plus grisâtre.

La *poule pile* (à plumes soyeuses), qui porte un plumage rouge orangé sur le cou, les reins et les ailes. Elle s'obtient, suivant M. Tegetmeier, en croisant un coq de combat rouge, à poitrine noire, avec une poule blanche.

La *poule du duc de Leeds* ou *Shakbag*, plus grande et plus lourde que les autres, résulte probablement du croisement du coq anglais de combat avec la race malaise.

Le *combat argenté à ailes de canard*. Le plumage du coq argenté est infiniment plus brillant que celui du coq doré.

Les plumes du camail sont d'un jaune très-vif; celles du dos et des lancettes sont jaune doré, les épaules ont les plumes rouges ardent; les grandes plumes de l'aile sont blanches, et celles du recouvrement de l'aile sont d'un noir violet, brillant et intense; les plumes des petites faucilles sont noires, à bordure jaune, et celles des faucilles, grandes et moyennes, et des grandes caudales sont d'un très-beau noir, à reflets violacés. Le plastron, les cuisses et les jambes ont leurs plumes d'un noir intense. La patte est gris-clair.



Coq Brahma.

La poule a le camail jaune-paille, marqué d'une tache noire allongée sur chaque plume.

Cette tache se détache plus énergiquement dans la variété argentée que dans la variété dorée. La queue est d'un brun plus foncé et plus rompu que dans

le reste du corps, et le cul d'artichaut plus gris que toutes les autres parties.

SOUS-RACE ESPAGNOLE. La race espagnole, répandue depuis longtemps en Angleterre, n'est connue en France que depuis trente ou quarante ans. Son origine est aussi ignoree que celle des autres espèces. L'espagnole est, comme oiseau de luxe, d'une beauté remarquable; sa fécondité est des plus grandes, et ses produits sont fort estimés.

Cette espèce est encore très-sobre : elle se nourrit comme les autres volailles. La poule, qui est une des meilleures pondeuses que l'on connaisse, peut donner, du mois de février au mois d'août, six œufs par semaine, et, du mois de novembre au mois de février, seulement trois œufs par semaine, et plus petits que ceux d'été. Ce n'est qu'en avril qu'on peut mettre à couver.

La crête de l'espagnole étant d'une extrême sensibilité, et pouvant être détruite par la plus petite gelée, il est très-important de la tenir dans un logement bien abrité; et dans le cas où la crête serait gelée, il faut laisser le malade dehors et lui frotter l'endroit attaqué jusqu'à ce que la couleur rouge revienne. Rentrer l'oiseau dans un endroit chaud serait s'exposer à la chute de la crête.

Le coq espagnol est haut sur pattes, ses membres sont allongés, sa queue est touffue et portée droit, son plumage entièrement noir, sa crête est simple, droite et charnue.

Sa chair est bonne et très-abondante; la forme particulière de sa tête est déterminée par les rugosités épaisses de ses joues; les barbillons sont longs, pendants et minces, et comme la crête, d'un rouge très-vif; les oreillons semblent se confondre avec les joues dont ils ont la couleur et la nature. Une touffe de petites plumes fines recouvre le conduit auditif.

Les joues, qui sont d'un blanc mat, sont mêlées de teintes nacrées d'un bleu très-tendre; des plumes noires fines rares et petites composent les bouquets.

Le bec est droit et généralement noir; l'iris, aurore, et la pupille, chocolat foncé. Les doigts de la patte sont comme chez le canard d'un bleu ardoisé.

Le plumage du coq est complétement noir, et dans son ensemble, il a de véritables façons d'Hidalgo, avec son vêtement noir, son visage cravaté de blanc, sa crête qui ressemble à une aigrette, et ses barbillons rouges.

La poule espagnole, sans la particularité de ses joues, ses larges oreillons blancs, et sans sa crête à angle droit, aurait une très-grande analogie avec nos poules noires. Son plumage est comme celui du coq, et, comme lui, elle dresse fièrement sa tête et sa queue. Sa tête, très-fine, est de petite dimension; ses bouquets sont plus volumineux que ceux du coq, ses narines sont ordinaires, l'iris est aurore, et la pupille, chocolat foncé. Les doigts des pattes sont longuets; quant à la ponte, elle est excellente. Les œufs que donne la poule. sont gros, délicats, mais l'incubation est nulle.

On compte, dans la race espagnole, plusieurs variétés :

Variété de Minorque, moins haut sur pattes que l'espagnol, est préféré comme volaille de table; son oreillon est le même, mais la joue n'est blanche ni chez le coq ni chez la poule ;

Variété d'Ancône, qui ressemble au minorque, avec cette différence que son plumage est tantôt blanc, tantôt noir et tantôt couleur perdrix ;

Variété espagnole blanche : c'est un albinos reproduisant noir. Cette variété est moins recherchée que la noire ;

Variété andalouse, dont les coqs pèsent de 3 à 4 kilog., et les poules de 2 à 3 kilog., est d'un gris bleuâtre ardoisé, avec les plumes du camail, du dos, de la queue, du recouvrement supérieur des ailes et des épaules, variant entre le gris ardoise, le noir et le ramier. La poule est presque partout gris-bleuâtre.

Variété de Bresse. — Noire, à crête simple, précoce, bonne pondeuse, facile à engraisser, sédentaire; elle fournit les chapons et les poulardes de Bresse.

Variété de Barbezieux, à crête tombante, simple et largement découpée, à jambes courtes, à plumage noir; taille moyenne; poule bonne pondeuse, couveuse médiocre; poulets précoces, faciles à engraisser. Cette variété devient presque introuvable à l'etat pur; elle se trouve dans presque tout le département de la Charente, mais singulièrement défigurée par des mélanges

plus ou moins intelligents. C'est pourtant la variété dont la chair délicate s'allie le mieux aux truffes du Périgord.

Variété du Mans. — Il ne faut pas la confondre avec la race de La Flèche, bien qu'elles habitent toutes les deux les mêmes pays. Le coq du Mans porte une crête simple, droite, dentelée et prolongée en arrière; des barbillons longs, pendants et développés; des oreillons rouges et grands; un plumage doré, le ventre blanc jaunâtre pailté, les plumes caudales en faucille et d'un beau vert bronzé. La poule est ordinairement noire. Les pattes sont toujours plombées dans les deux sexes. Cette variété est remarquable par sa précocité, la finesse de sa chair, son aptitude à prendre de la graisse et du poids (les chapons bien engraissés atteignent, à huit mois, le poids de 4 kilog.).

Variété landaise, poule caussade, poule gasconne, poule béarnaise, précoce, familière, bonne pondeuse, excellente couveuse, chair un peu noire, mais recherchée, plumage noir, crête simple, pèse de 2 à 2 kilog. 500 gr.

Poule russe, assez semblable à la sous-race espagnole par son port, ses aptitudes, son caractère, mais elle craint moins le froid. On la cultive aujourd'hui dans l'Orne et la Mayenne, où elle tend à remplacer les variétés du pays. Elle est très-bien acclimatée. Couleur roux-rouge; crête épaisse, pattes jaunes; pas de barbillons.

Poule hollandaise. Très-semblable à la précédente, mais meilleure pondeuse.

2° *Race cochinchinoise* (de Chang-Haï et de Nankin). — Les sujets que nous connaissons maintenant ont plus de poids et diffèrent par la forme de ceux que l'amiral Cécile a introduits en France et qui venaient de la Cochinchine. Ceux-là sont originaires de Chang-Haï; on les a croisés avec de mauvaises espèces, et le trafic qu'on en a fait a produit de si tristes résultats que cette excellente race en a été dépréciée. Néanmoins, on commence à reconnaître les qualités qui lui sont propres, et on convient qu'il n'existe pas de race *indigène* dont les élèves supportent mieux les révolutions causées par la croissance.

Le coq de Cochinchine est moins féroce et moins batailleur que beaucoup d'autres; cependant, à l'occasion, c'est un brave combattant. La poule elle-même, malgré la douceur de son regard, se bat quelquefois comme une furie, contre les nouvelles arrivantes surtout.

La beauté, la variété et l'utilité de la race cochinchinoise la feront toujours estimer et cultiver par les amateurs. Cette race, très-sédentaire, n'est pas pillarde, et la moindre barrière suffit pour l'empêcher de pénétrer dans les jardins.

On reconnaît que les coqs sont d'une forme parfaite, quand, dans la première année, ils atteignent le poids de 4 kilog. et demi, et les poules, celui de 3 kil. dans la première année également.

Il y a, dans la race cochinchinoise, plusieurs variétés. Voici les principales : la variété fauve, la variété rousse, la variété perdrix, la variété blanche, la variété noire et la variété coucou.

1° *Variété fauve.* Le coq pèse généralement de 4 à 5 kilog. Son corps est d'une configuration heurtée. On le croirait composé de parties cubiques; ses épaules anguleuses forment, avec le dos et les ailes, une surface plate et horizontale. Les lancettes, bien que ne descendant pas beaucoup plus bas que les ailes, qui sont courtes, les cachent presque entièrement; les plumes des flancs se rejoignent en deux plaques, en laissant voir la proéminence du sternum. La partie supérieure du coq est recouverte de plumes courtes et collantes, tandis que les cuisses sont enveloppées de plumes longues, légères, épanouies et bouffantes. Les jambes sont à peu près cachées sous les plumes des cuisses, et c'est à peine si on aperçoit l'endroit de l'articulation au canon de la patte.

D'un œil à l'autre, le crâne est presque couvert par la crête qui est simple, courte, droite et dentelée de six à sept grandes dents; les barbillons sont demi-longs et arrondis, et les oreillons, courts. Une touffe de plumes jaunes, de même nature que le poil, ferme les bouquets; les narines sont de dimensions ordinaires et longitudinales; le bec est assez droit, d'un beau jaune franc et fort; une arcade sourcilière assez épaisse surmonte l'œil, qui est

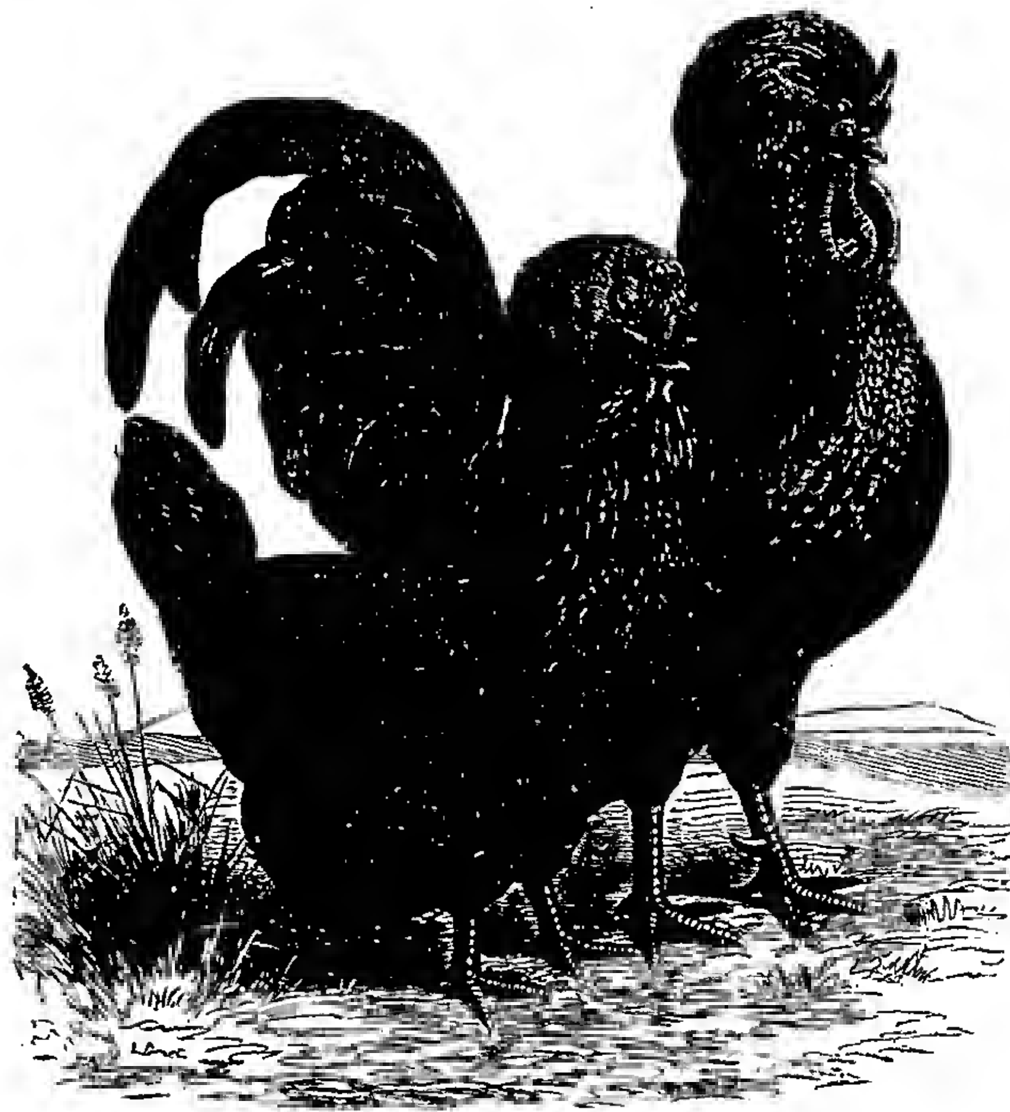
très-doux; la pupille est aurore et l'iris noire. Le canon de la patte est très-gros et très-court, c'est un des principaux caractères de l'espèce. Il est d'un jaune citron en avant, d'un rouge plus ou moins intense, parsemé de points, d'un rouge plus vif en arrière. Les doigts sont jaunes.

Le coq de Cochinchine, de la variété fauve, a les plumes de l'abdomen, celles des pattes d'une couleur tenant du fauve et du café au lait. Le camail, les épaules et les lancettes sont d'une teinte légèrement dorée, qui se trahit dans les sujets les plus purs. Les familles, grandes et petites, sont d'un violet foncé à reflets bronzés.

Des plumes fines et hérissées, ressemblant plutôt à des poils qu'à des plumes, garnissent le dessus des sourcils. Les coqs fauves ont souvent les plumes tachetées de noir en dessous, surtout entre les épaules, sous le camail. Ceux qui n'ont pas de marques sont les plus recherchés.

Rien n'est bouffon ni caractéristique comme la pesanteur empressée du cochinchine, dont la dégaîne ressemble à celle d'un homme obèse qui veut courir. Au repos, il porte le cou droit, la tête haute, et sa tournure est pleine de gravité. Sa voix est rauque et pénétrante.

La tête et le cou de la poule étant moins importants que la tête et le cou du coq, elle paraît plus trapue que lui. Sa patte est courte, sa queue rudimentaire, et, vue par derrière, elle semble plus large que haute et n'a plus l'aspect ordinaire d'une poule. Les amateurs les trouvent d'autant plus de leur goût qu'elle est plus exagérée dans ses formes. Sa chair est très-fine et de meilleur goût que celle du coq, et elle a sur le mâle l'avantage de conserver toute sa qualité quand elle a atteint l'âge adulte Son poids varie de 3 à 4 kilog.; son corps, qui est cubique, est posé horizontalement, son cou est petit et ses os très-légers. La poule de la variété fauve a la crête extrêmement courte, les barbillons arrondis, les joues dénudées, les bouquets semblables à ceux du coq; le bec jaune-clair, et l'œil, dont la pupille est gris-clair et l'iris noir, est intelligent et doux.



Coq et poule de Crèvecœur.

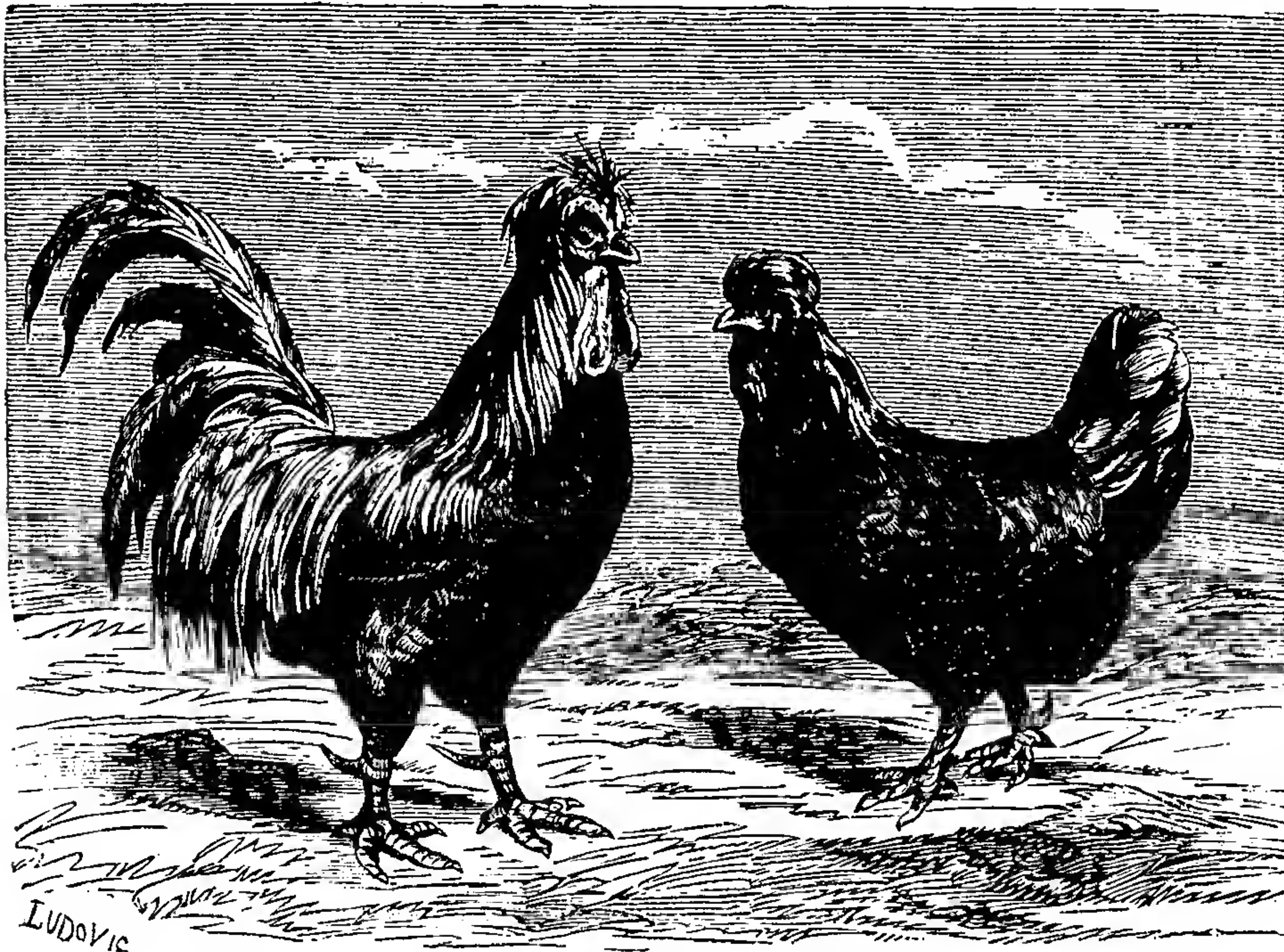
Le canon et les doigts de la patte sont très-forts et présentent les mêmes caractères que ceux du coq.

La plume doit avoir, de la tête aux pattes, du poitrail à la queue, une nuance complétement semblable. La couleur jaune-clair, ni blafarde ni rousse, tenant beaucoup du café au lait, est celle à laquelle on doit donner la préférence. Pour s'assurer que la poule, si belle qu'elle soit dans son aspect, n'a rien de compromettant pour la reproduction, on soulève les plumes des différentes parties du corps pour voir si, à leur naissance, il n'y aurait pas de petites taches grises.

La ponte de la cochinchine fauve est excellente et dure toute l'année. Elle produit de 150 à 180 œufs, nombre d'autant plus remarquable que la plupart sont donnés dans les froids les plus rigoureux, à cette époque de l'année où nos poules sont ordinairement stériles.

Le triomphe de cette race éclate dans l'incubation : en toute saison, la cochinchine couve, fait éclore et mène ses poulets. La rage de couver lui est même toute particulière, et la plus pur-sang accepte, dans les premiers jours qui suivent l'éclosion des œufs, les changements ou addition de poulets qui conviennent à l'éleveur.

Variété de Brahma Pootra. Un nombre considérable d'amateurs recherchent activement les sujets de cette espèce, supérieure à toutes les autres pour la beauté de son plumage, la taille du coq et de la poule et pour la délicatesse de sa chair, qu'ils préfèrent à celle du cochinchine ordinaire.



Coq et poule de Caux.

Les premiers Brahma-Pootra qu'on a vus avaient absolument la forme et les caractères du plus beau cochinchine. Ces caractères étaient même plus développés et les sujets plus forts.

Le coq a le dos complètement horizontal, les épaules larges, la queue très-courte, la jambe courte et forte et presque entièrement cachée par les plumes des cuisses; sa tête et son cou sont petits, chaque plume du camail est fortement marquée d'une tache noire allongée dont la similaire se reproduit

sur une partie du dos, des épaules et des lancettes.

La forme de la poule est celle de la plus belle cochinchine que l'imagination puisse produire; elle est d'autant plus parfaite qu'elle est plus basse, plus ramassée, plus large, et que ses pattes sont fortes, courtes, emplumées et dissimulées sous les plumes des cuisses.

Son plumage a la plus grande analogie, par le dessin, avec le plumage de la cochinchine perdrix. Aussi lui donnons-nous le nom de Brahma-perdrix.

Variété Brahma inverse. Elle provient du cochinchine noir et du Brahma. Son corps est entièrement noir, et son camail, semblable à celui du Brahma ordinaire, se détache en clair sur le fond du plumage.

Variété rousse. Dans cette variété, le plumage du coq est roux ardent, doré aux épaules, aux lancettes et au camail, tandis que les flancs, l'abdomen et les plumes des pattes sont d'un roux tanné; le plastron, le dos, les cuisses, rouge brique, et la queue est noire à reflets verts. Toutes les plumes de la poule sont d'un jaune rosé vineux.

Variété perdrix. Les plumes de la poule sont remarquables par leurs taches, qui vont du noir foncé au gris mêlé, pour s'effacer sur un fond fauve plus ou moins foncé.

Les dessins de chaque plume ont une grande analogie entre eux, bien qu'ils soient différents. Ainsi, une grande tache noire occupe le milieu d'un bout à l'autre de chaque plume du camail, et les bords de la plume sont couleur fauve.

Les plumes du dos, du recouvrement de la queue, des cuisses et celles qui entourent l'anus ont trois bandes demi-elliptiques gris foncé, sur fond fauve. Il est à remarquer que les taches diminuent d'intensité à mesure qu'elles gagnent les régions inférieures du corps. Les plumes du recouvrement de l'aile ont un dessin tout particulier : deux bandes demi-elliptiques presque noires, sur fond fauve.

Les grandes plumes de l'aile sont d'un beau noir brun (quand l'aile est ployée), dans la partie cachée, et elles sont marquetées de la même façon que le reste du plumage dans la moitié visible.

Quoique les grandes plumes de la queue soient très-sombres, elles présentent encore les mêmes dessins caractéristiques.

COQ. Le principe du plumage de la poule se retrouve dans le plumage du coq, mais c'est sur un fond tanné, sombre, que les marques caractéristiques apparaissent, et c'est surtout au poitrail, au cul d'artichaut, aux cuisses et aux pattes que ces marques sont plus sensibles. Le recouvrement des ailes, le dos et les épaules sont d'un rouge acajou foncé; le camail et les lancettes, rouge ardent et doré foncé, et la queue, noire bronzée.

Les Anglais recherchent beaucoup cette belle variété, et donnent la préférence aux sujets dont le poitrail foncé tient plutôt du noir que du brun.

Les variétés rousse, fauve et perdrix, paraissent ne provenir d'aucun croisement. Il est certain qu'elles sont naturelles à l'espèce.

Variété blanche. Elle doit être pure de toute tache. On croit qu'elle a été obtenue par le croisement du cochinchine jaune-clair avec la poule blanche malaise. En effet, des sujets de cette variété présentent souvent des tons roux ou café au lait. On doit les écarter de la reproduction.

Variété noire. La beauté et la production de cette variété en fait une des plus estimables et des plus recherchées. Elle paraît être le résultat du croisement du cochinchine roux foncé avec la poule de Bréda, qui est d'un très-beau noir. Les sujets purs de toutes taches sont recherchés avec d'autant plus de soin qu'ils sont plus difficiles à obtenir. Ainsi, il arrive que beaucoup de coqs sont marqués de rouge au camail, aux lancettes et aux épaules; ils ont, en outre, des taches blanches plus ou moins grandes à la naissance des plumes de la queue, qui se prolongent souvent jusqu'au milieu des plumes.

Enfin, pourvu que le coq de Cochinchine noir, à camail rouge, soit beau de formes, certains amateurs se décident à l'admettre.

Variété Cochinchine-coucou. Comme la poule de Gueldre, dont elle est sans doute issue par croisement avec le cochinchine, elle est uniformément marquée, et, de toutes les races, elle est la

plus nouvelle, la plus rare et la plus recherchée.

Certains coqs ont la robe à coucou grise, avec le camail, les épaules et les lancettes d'un beau jaune-paille, criblé de petites taches sur la longueur des plumes; d'autres ont tout l'habillement entièrement gris-coucou.

Cette variété, originaire d'Angleterre, n'est pas encore bien fixée et reproduit assez inégalement. Elle est issue de la poule de Gueldre avec le cochinchine fauve, ou blanc, ou noir, mais plutôt noir.

3° RACE DE CRÈVECŒUR.

Les plus excellentes volailles amenées sur les marchés de Paris, sont incontestablement produites par cette race magnifique, qui est la première pour la délicatesse de sa chair, pour sa précocité et pour sa grande facilité à s'engraisser. A cinq mois, une volaille de cette race est presque complète pour la taille, pour le poids et pour la qualité. Ses os sont encore plus légers que ceux de la Houdan, et sa chair plus blanche, plus courte et plus fine, prend mieux la graine. Une poularde à six mois atteint le poids de trois kilog. et un poulet de six mois engraissé va jusqu'à trois kilog. et demi et même quatre.

Toutes les poules normandes, les espèces de Caumont, de Houdan et de Gournay, sont des ramifications du Crèvecœur, qui est une des races les mieux éprouvées pour les croisements. On a fait cette remarque que, croisée avec du cochinchine pur, elle donne des sujets magnifiques dont le goût est très-delicat.

Pendant les huit premiers jours, on nourrit les petits avec une pâtée d'œufs; jusqu'à l'âge de deux mois, on leur donne une pâtée faite de farine d'orge; ensuite, on donne de la graine aux animaux destinés à la reproduction, tandis que l'on continue la pâtee à ceux qu'on veut engraisser.

Le corps du coq de Crèvecœur est plus volumimeux que celui du Houdan; il a les cuisses et les jambes courtes et dissimulées par l'ensemble des plumes; son dos est large, son plastron droit, très-large et aussi très-ouvert. Sa tête a huit cent. de longueur, et sa huppe, très-fournie, est lourde. Ses lancettes, dans les plus beaux sujets, retombent tout autour de la tête; les favoris sont épais, et la cravate, qui est très-volumineuse, descend plus bas que les barbillons.

Quant à la crête, elle varie, mais elle forme toujours deux cornes réunies souvent à leur base, et s'écartant à leur sommet avec des ramifications intérieures, comme les cornes d'un jeune cerf.

Les oreillons, presque cachés sous les plumes de la huppe et des favoris, sont d'une dimension ordinaire et blanchâtres; les barbillons sont longs et pendants, les narines ouvertes et saillantes, l'iris aurore foncé et la pupille noire.

Pour ce qui est de la physionomie de la tête, elle a beaucoup d'analogie avec celle du Houdan; les yeux disparaissent sous les plumes de la huppe, et la crête, placée en forme de cornes, donne au coq de Crèvecœur l'aspect d'un diable.

Le Crèvecœur n'a que quatre doigts à la patte, qui est de couleur noire ou bleu ardoise foncé; son allure est grave et fière, sa chair, très-abondante et très-fine.

A l'exception des plumes de l'abdomen, qui sont d'un noir brun, le reste du plumage du Crèvecœur est d'un noir mat, lustré de reflets bleuâtres ou verdâtres à la collerette, aux plumes de recouvrement, aux lancettes du dos et aux ailes. Après la deuxième ou la troisième mue, la huppe prend du blanc aux plumes postérieures.

Les sujets qui ont la collerette, les plumes de recouvrement et les lancettes des reins couleur paille, peuvent être purs de sang, mais les amateurs les estiment moins.

L'ensemble du plumage du Crèvecœur est plus abondant et plus étoffé que celui des autres espèces.

Le volume et l'apparence de la poule lui donnent beaucoup de rapports avec la race de Cochinchine; cependant, elle est plus basse sur pattes, sa tête est très-forte; sa huppe, qui est de dimensions variables, se compose de plumes quelquefois très-courtes, laissant la tête à découvert; d'autrefois, tellement [illegible] et tellement abondantes, que

la tête se trouve complétement effacée et que les yeux ne peuvent rien voir, que ce qui est à terre.

Dans la poule de Crèvecœur, on remarque encore des favoris très-épais, une cravate longue, forte et plus grosse du bas que du haut. Ses barbillons et ses oreillons sont très-petits; les narines, le bec, l'iris et la pupille, sont les mêmes que chez le coq. La ponte est bonne, les œufs sont magnifiques, mais l'incubation est nulle.

Le plumage est entièrement noir, mais la huppe blanchit de plus en plus après chaque mue.

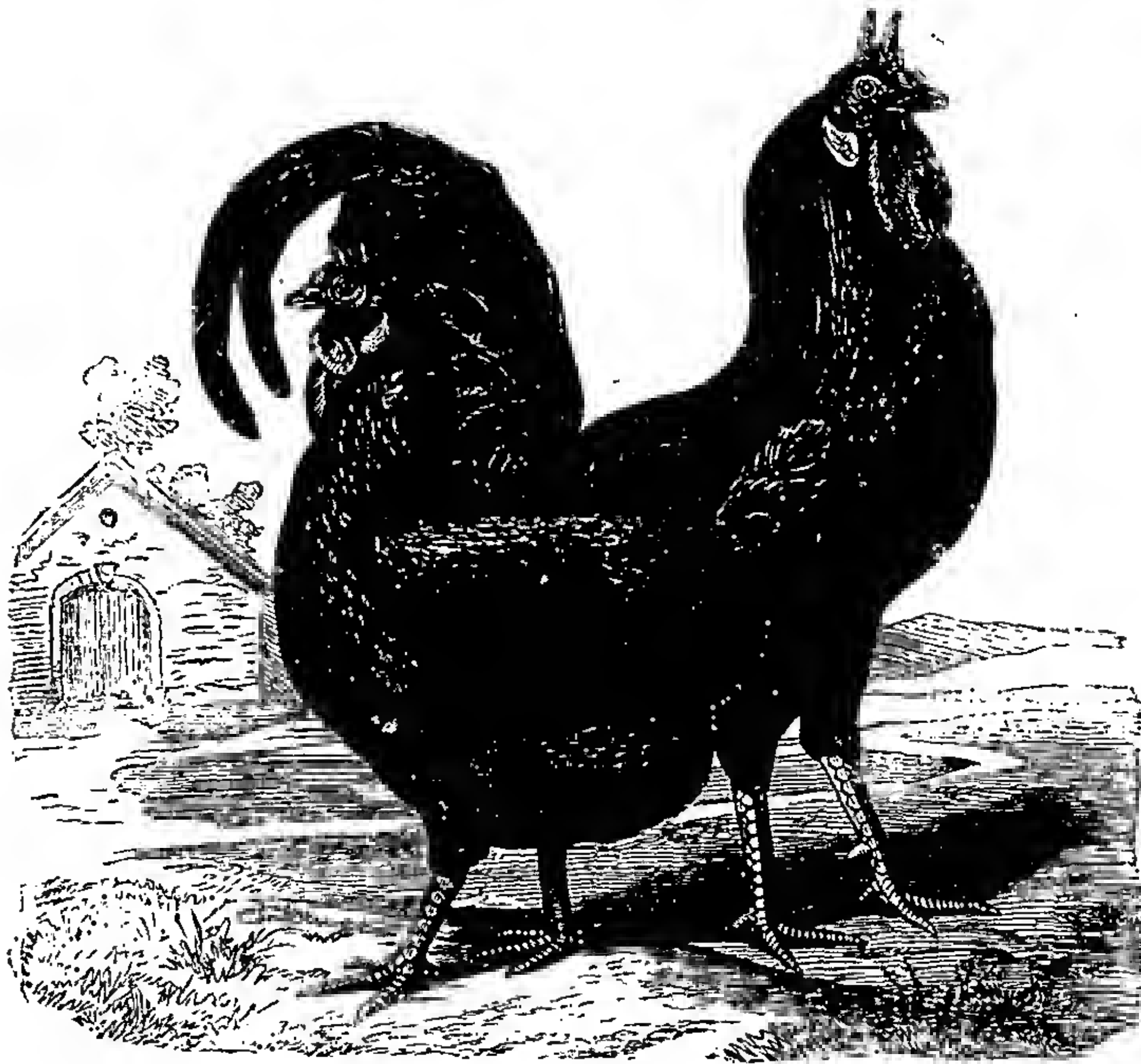
On trouve des variétés de sujets gris et blancs, d'autres sont blancs. Les unes et les autres sont rares.

Parmi les variétés, nous citerons :

La *poule du Merleranet*, qui ne diffère de la race du Crèvecœur que par un moindre développement de la cravate ;

Et la *poule de Caux*, qui provient du mélange du Crèvecœur avec le Fléchois, et qui se rapproche plus ou moins de l'un ou de l'autre type. Elle porte ordinairement une demi-huppe rejetée en arrière ; sa crête se compose de petites excroissances; son plumage est presque toujours noir avec des reflets verts. La poule pond en assez grande abondance des œufs de bonne grosseur, mais elle ne couve pas.

Sous-race de la Flèche. On peut mettre la sous-race de la Flèche au nombre des deux ou trois plus belles espèces françaises. Son plumage, à beaux reflets verts et violacés, est extrêmement riche, à cause de son brillant ; il est cependant uniformément noir. Sa crête et ses barbillons sont d'un rouge vif, et son large oreillon, d'un blanc apparent. Ce mélange de blanc et de rouge forme avec le plumage un contraste aussi remarquable que dans la race espagnole. Sa chair est d'une finesse, d'une délicatesse et d'un goût exceptionnels, même avant que les volailles soient livrées à l'engraissement. Cette grande race met de neuf à onze mois pour arriver à son complet développement, et c'est avant que les poules aient pondu qu'on les livre à l'engraissement pour y obtenir ce qu'on appelle les poulardes. C'est parmi les coqs de la Flèche qu'on trouve les plus belles pièces



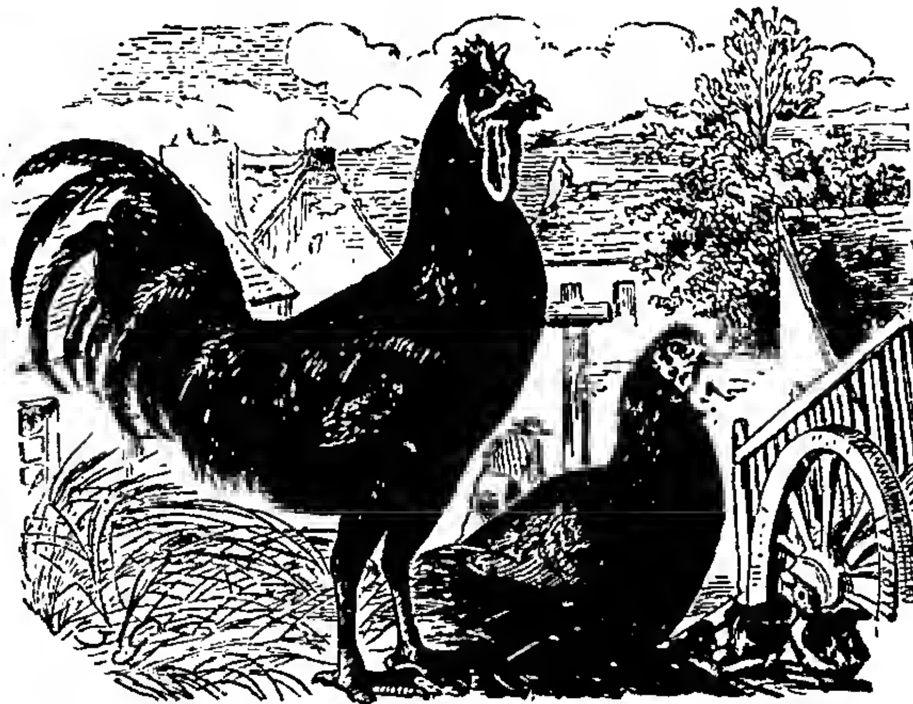
Coq et poule de la Flèche.

de volaille que se disputent à prix d'or les tables somptueuses.

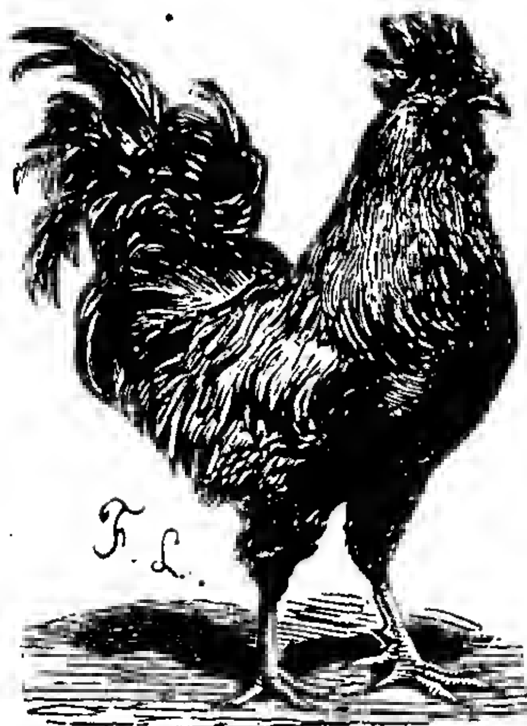
La poule de la Flèche s'acclimate facilement sous tous les climats, et sa pureté se conserve facilement si on lui renouvelle le sang de temps en temps.

Il y a encore une variété tout à fait semblable, à la race principale, quant à la forme et aux résultats; la crête seule diffère : elle est volumineuse, d'un lobe assez rond, plat dessus et formant une pointe en arrière. De plus, sa partie supérieure est remplie de granulations. Aussi, l'a-t-on placée dans la classe de celles qu'on nomme frisées, et qu'on désigne sous le nom de poule du Mans.

Dans le pays, on nourrit les poules de la Flèche en leur donnant du blé blanc trois fois par jour. Elles sont tellement voraces qu'elles tourneraient trop à la graisse si on ne les rationnait pas. Pendant les six premiers mois, on fait manger à la mère et aux poussins de la pâtée faite de son et de remoulage. A mesure que le temps s'avance, on augmente la quantité de son et on diminue celle de farine.



Coq et poule de la Flèche (Métis).



Race de combat d'Ancône.

Le coq de la Flèche est le plus élevé de tous les coqs français. Certains savants croient qu'il provient de l'espagnol croisé avec le crèvecœur. D'autres pensent que la race de la Flèche descend du bréda, avec qui, il y a du reste, quelque ressemblance.

La physionomie du coq de la Flèche est déterminée par le monticule que forment ses narines surmontées d'un crétillon. La dépression de son bec semble être augmentée par cette proéminence éloignée de la crête, et le fait ressembler au rhinocéros. Les cornes de sa crête rappellent le crèvecœur, et son oreillon blanc, l'espagnol.

Son poids, à l'âge adulte est de 3 à 4 kilogr. Sa chair est abondante, et extraordinairement fine; ses os sont légers; sa tête mesure 8 cent. de longueur; ses joues, du bec à l'oreillon, sont à peu près nues. Sur le front, en arrière de la crête, est placé un épi de plumes courtes et droites, et quelque fois longues et retombantes; c'est la huppe.

La crête est en forme de cornes, réunies à leur base, écartées au sommet, tantôt unies et pointues, tantôt accompagnées de ramifications. De la partie supérieure des narines sort un petit crétillon double, à peine gros comme un pois. Ce crétillon surmonte un petit monticule formé par le renflement des narines et donne à la tête un aspect tout particulier. Quant aux barbillons, ils sont allongés et pendants. Les oreillons sont d'un blanc mat magnifique, surtout à l'époque où le coq fait l'amour. Ils sont tellement grands qu'ils se replient sous le cou. Le conduit auditif est couvert par un bouquet de petites plumes. Le bec est légèrement recourbé, d'un gris sombre, jaunissant à l'extrémité. L'iris est rouge-brique plus ou moins foncé et la pupille noire; le canon de la patte est nerveux et fort; les doigts bien onglés; la couleur de la patte, qui est bleu ardoisé, plus ou moins foncé, tourne au gris plombé en vieillissant.

C'est quand le poulet est presque arrivé à sa croissance, c'est-à-dire vers sept à huit mois, qu'on le livre à l'engraissement; mais on peut le manger vers l'âge de cinq mois. Non engraissé, à huit mois, le poulet donne un poids de 3 à 4 kilogr., et il atteint 5 kilogr. et plus après un traitement de un mois à six semaines.

Le coq de la Flèche a un plumage entièrement noir. On remarque seulement quelquefois dans l'épi de petites plumes blanches. Celles du cou, du plastron, de l'aile du recouvrement de la queue, les grandes de l'avant-bras, les externes du vol, les caudales et les externes du bras, sont longues fines et bien fournies, à reflets verts et violets. Le flanc et l'abdomen ont les plumes d'un noir grisâtre; les grandes du vol, noires à reflets verts, sont parfois mêlées de quelques blanches avant la première mue.

A l'âge adulte, le poids de la poule est de 3 kilogr. à 3 kilogr et demi; à l'état de poularde, elle pèse jusqu'à 4 kilogr. et demi. Sa tête est très-éveillée et très-fine et a beaucoup de rapports avec celle du coq. Sa crête, posée en forme de cornes, l'a fait surnommer cornette. Ses barbillons sont longs et parfaitement arrondis; les oreillons occupent un large espace; ils sont très-apparents et d'un blanc tranchant; le bec est long et fort; les narines et l'œil comme chez le coq. Son plumage est abondant; toutes les plumes qui sont très-serrées au corps sont d'un noir violet, à reflets verdâtres; à l'abdomen, elles sont d'un noir grisonnant, et noir-brun aux jambes.

La poule de la Flèche donne de fort beaux œufs; sa ponte est précoce et bonne, mais elle couve mal.

Sous-race de Houdan. Les coqs de cette espèce, dont les proportions sont ordinaires, posent sur des pattes fortes; ils ont les jambes et les ailes bien développées, la tête forte, la crête triple, cinq doigts à chaque patte; leur plumage est caillouté, noir blanc et jaune paille. Chez le poulet, il est d'ordinaire noir et blanc.

La crête du coq de Houdan se compose de deux caroncules aplaties, s'ouvrant de droite à gauche, dentelée sur les bords, épaisse, charnue et de forme allongée et rectangulaire. Du milieu des deux caroncules en sort une troisième dont la forme est celle d'une fraise de la grosseur d'une noisette allongée. De haut en bas, comme en largeur, les deux caroncules ont environ 6 cent. Les barbillons sont reliés à la crête par les parties charnues qui forment les joues;

ils entourent l'œil d'une paupière nue, et les coins du bec de bourrelets visibles. Les oreillons sont courts et cachés par les favoris. La longueur des plumes de la huppe est d'environ 7 cent., et la largeur, de 12 à 14 cent. Cette huppe se dirige en arrière et sur les côtés; elle est garnie de plumes à bout pointu, se dirigeant en l'air. Les joues, entourées de favoris formés de plumes retroussées, courtes et pointues, sont nues.

La cravate, qui prend sous le bec, entre les barbillons, se relie aux favoris; elle descend le long du cou, et est plus large en haut qu'en bas. L'iris est jaune-aurore, et la pupille, noire. Quant au bec, qui est fort et crochu, sa couleur est noire à sa naissance et jaunâtre à son extrémité, ses coins sont fortement renversés, et il est incliné sur la cravate.

La physionomie de la tête présente un aspect tout à fait particulier. Elle forme avec le cou un angle bien peu ouvert, de sorte qu'on voit par-dessus le bec, qui est baissé, ce qui lui donne l'apparence d'un nez; la crête paraît être un front charnu, les plumes retroussées qui garnissent les joues ressemblent à des favoris; les coins du bec ont l'apparence d'une bouche, et la cravate de plumes jointe aux barbillons a l'air d'une barbe; la huppe a l'aspect d'une chevelure, et l'ensemble du visage donne l'idée du visage de l'homme.

La patte, chez l'adulte, est d'un gris plombé; chez le poulet, elle est d'un gris bleuâtre et blanc, rosé par taches; elle est pourvue de cinq doigts, trois antérieurs et deux postérieurs. Les doigts antérieurs posent à terre et les doigts postérieurs, qui sont détachés ou rapprochés, sont presque toujours superposés.

Le plumage du houdan est irrégulièrement composé de plumes noires ou blanches, tantôt noires tachetées de blanc aux extrémités, tantôt blanches tachetées de noir. Quelques sujets ont un mélange jaune-paille, mais ceux qui auraient du rouge seraient sacrifiés sans remission.

Les plumes du houdan sont cailloutées ou mélangées avec infiniment d'ordre dans les sujets estimés; ainsi, on a remarqué que, généralement, celles du camail sont noires, blanches et jaune-paille; celles du plastron, noires tachetées de blanc aux extrémités; les lancettes ou plumes des reins, sont noire-velouté, d'un reflet vert; elles sont mouchetées de blanc et ont les extrémités jaunes; les plumes des flancs et de l'abdomen, sont brouillées de blanc, de noir et de gris; celles des cuisses, noires et blanches, sont mouchetées de blanc aux extrémités; les internes et externes de la jambe sont noires, fortement mouchetées de blanc aux extrémités; les plumes du recouvrement de la queue, grandes, moyennes et petites familles, sont noires, quelquefois mêlées de taches blanches, et offrant toujours un reflet vert très-brillant; les plumes de la queue sont blanches, mêlées de noires, ou noires, mêlées de blanc; celles des épaules sont jaune-paille, tachetées de blanc aux extrémités; les grandes plumes de l'avant-bras sont blanches ou noires, irrégulièrement tachetées. Les grandes du vol sont blanches, mêlées de taches noires irrégulières. Le vol tout blanc est préférable. Enfin, les plumes qui recouvrent les ailes sont noires, à reflets très-vifs, et tachetées aux extrémités, plus ou moins régulièrement.

L'apparence de la poule est presque aussi volumineuse que celle du coq; comme lui, elle est posée solidement sur de fortes pattes, à cinq doigts, ses jambes et ses ailes sont bien développées, les favoris et la cravate sont très-apparents, la huppe est complète, les plumes de l'abdomen sont pendantes, abondantes et épanouies; le plumage est caillouté, blanc et noir, à reflets verdâtres ou violacés.

Le poids de la poule houdan, à l'âge adulte varie de 2 à 3 kilogr.; sa tête est très-forte, sa crête, rudimentaire, ainsi que les oreillons et les barbillons; son bec est gris-foncé, jaunâtre et généralement fort; l'iris est jaune-aurore et la pupille noire. Lorsque la huppe ou demi-huppe enveloppe la tête, et se relève du bec en arrière, elle se compose de plumes larges, arrondies, superposées comme les autres plumes. Peu de huppes des autres races sont aussi jolies. Il arrive aussi quelquefois que la huppe est peu volumineuse et qu'elle se compose de plumes ébouriffées, à pointes recourbées et aigues. Cette

forme de huppe est encore un des caractères de la race.

Quand la huppe est fort développée, la poule ne voit ni de côté ni de face; elle ne voit qu'à terre, parce que les plumes qui garnissent les arcades sourcilières recouvrent l'œil tout entier. Aussi, s'inquiète-t-elle au moindre bruit, et, si on veut apercevoir ses yeux, il faut y mettre la plus grande attention, encore n'y parvient-on qu'en se baissant.

Les favoris de cette poule sont petits, sa cravate est fournie et épaisse, mais elle ne descend pas très-bas. Sa patte est forte et charnue et a cinq doigts dont les dimensions et les proportions sont à peu près les mêmes que celles du coq. Il en est de même de la couleur.

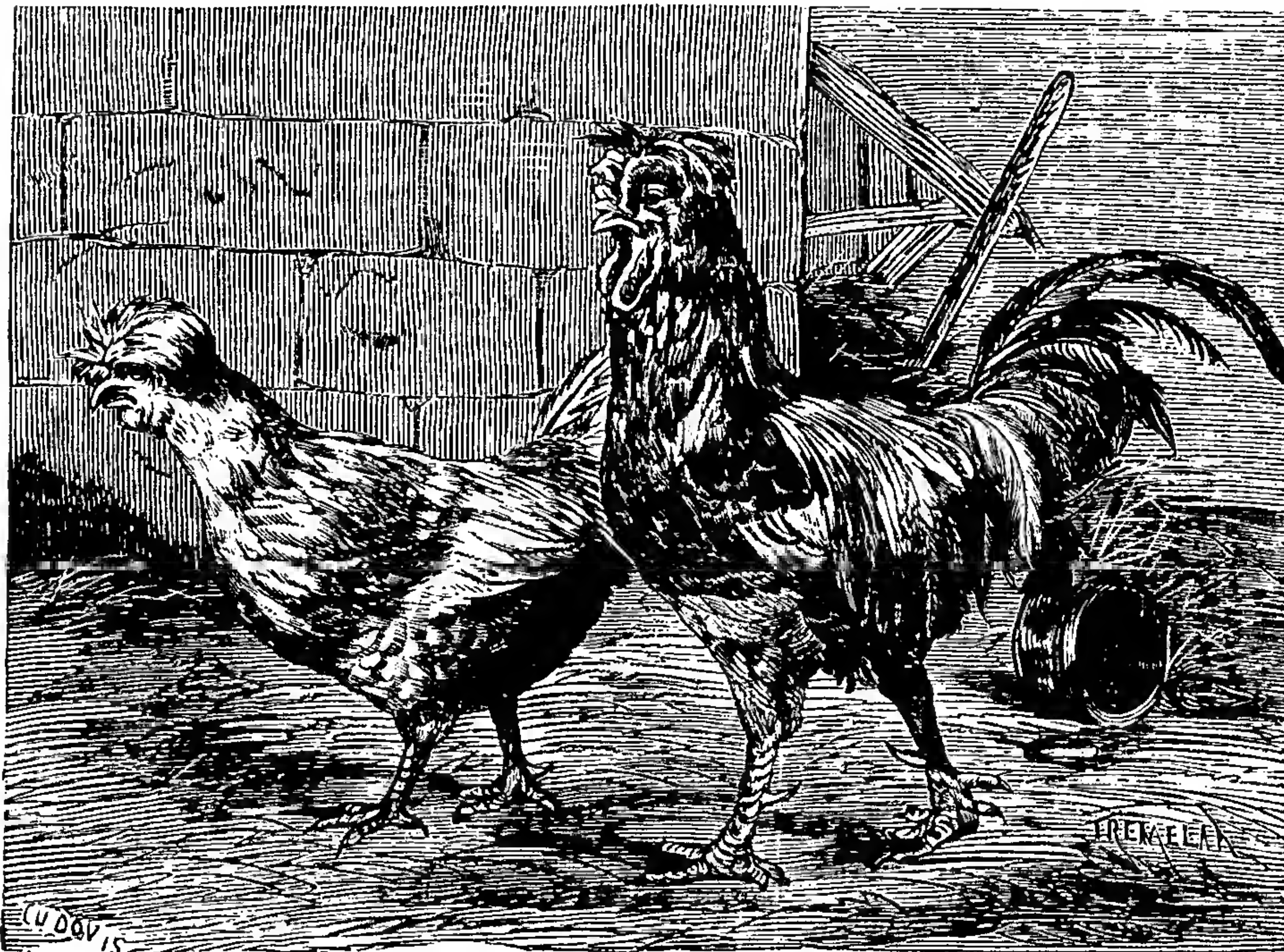
La poule Houdan donne de très-beaux œufs. Sa ponte est abondante et précoce, et l'incubation ordinaire.

Quant au plumage, il est mêlé d'une façon assez irrégulière, tantôt de blanc, tantôt de noir; mais assez généralement le dos, les épaules, les côtés du plastron, les plumes de recouvrement offrent des taches plus tranchées, moins mêlées aux cuisses qu'au ventre et à la huppe. Les plumes du vol sont mêlées aussi de plumes noires ou blanches tachetées, mais il vaut mieux qu'elles soient toutes blanches.

Cette espèce s'élève plus facilement que celles de toutes les autres poules indigènes. Elle est complétement rustique, peu coureuse et peu pillarde.

La poule donne de magnifiques poulardes; ses œufs sont d'un beau blanc et très-gros; les poulets poussent en quatre mois, et ils acquièrent un volume remarquable, sans qu'il y ait besoin de les castrer.

Enfin peu de races de poules sont plus belles que la race de Houdan. Ses qualités surpassent encore sa beauté; ses os sont légers, sa chair fine et succulente, son volume bien développé, et sa fécondité admirable. Elle est cependant devenue très-rare à l'état pur.



Coq et poule de Houdan (Métis de Padoue)

4° RACE DE BRÉDA.

Il y a dans cette race trois variétés : la *noire*, la *blanche* et la variété *coucou* ou *Gueldre*. Toutes trois sont connues en Hollande sous le nom de *poule à bec de corneille* noire, blanche et coucou.

On reconnaît que cette belle volaille, introduite en France depuis longtemps, est croisée, quand la crête présente deux petites cornes parallèles et à ramifications.



Coq et poule de Houdan, race pure.

Les différentes variétés de cette race joignent la beauté et la singularité à la bonté; aussi, offrent-elles tout l'attrait des volailles rares et de luxe.

L'ensemble du coq (variété noire) offre des formes bien accusées; sa taille est belle et de fort volume, il a le plastron large et ouvert, le camail épais; les plumes du calcanéum se prolongent en forme d'éperon. Il pèse de trois à quatre kilogrammes; sa chair, d'une grande finesse, est abondante et prend parfaitement la graisse; il a les os légers et la tête très-forte. Sa crête forme plutôt une cavité qu'une proéminence; elle est comme une petite tasse ovale dont les bords sont arrondis et peu saillants, sa couleur est noirâtre et sa substance légèrement cornée. Le coq Bréda a les oreillons petits, ses barbillons sont d'une dimension remarquable et très-ouverts; ses joues, qui sont très-apparentes, forment avec l'oreillon une plaque rouge qui se découpe sur un plumage d'un noir magnifique; les bouquets sont noirs apparents et très-touffus; le bec, qui est d'une grosseur ordinaire, est noir à sa base, et grisâtre au bout; l'iris est aurore-foncé et la pupille noire; la patte est de couleur noirâtre, le canon est garni de plumes plaquées les unes sur les autres comme des tuiles, se tenant raides et dirigées de haut en bas. Le plumage, du plus beau noir, offre des reflets verts bronzé et indigo, surtout au recouvrement des ailes et de la queue; les plumes des épaules sont d'un noir intense velouté, et celles des

flancs, de l'abdomen et de l'intérieur des cuisses d'un noir mat brun.

Le plumage de la poule bréda noire est semblable à celui du coq; et cette poule est identiquement pareille à celle de la variété coucou, qui est cependant plus forte.

La tête d'une poule coucou ou poule de gueldre ne diffère de la tête du coq que pour les barbillons, qui sont assez petits. Quant au poids et à la taille, ils sont à peu près ceux de la poule de Houdan.

Le plumage du coq et de la poule est identique pour chaque variété. Dans la noire, il est tout noir; dans la blanche, il est blanc; et il est coucou dans la variété coucou.

Les œufs de la bréda et de la gueldre, qui sont excellentes pondeuses, sont très-beaux, mais elles couvent peu.

5° RACE DE DORKING OU BOURDON DU ROI.

C'est une race que les éleveurs de l'Angleterre, entretiennent avec le plus grand soin. Il y a, comme taille et comme plumage, des variétés magnifiques, qui obtiennent de grands succès dans les expositions publiques.

Le goût du dorking est exquis; sa chair, blanche et juteuse, retient parfaitement la graisse en cuisant. Cette volaille est estimée plus que toutes les autres par les Anglais. Aussi, se vend-elle, sur les marchés, un prix fabuleux.

Sa nourriture, en Angleterre, se compose de maïs cuit et d'orge cuit; de pâtée de farine d'orge et d'avoine mêlées. Quand des sujets de cette espèce arrivent en France, il est bon de ne les habituer que graduellement à un nouveau régime. Cette espèce, d'ailleurs, est délicate. Indépendamment des soins qu'il faut prendre de sa nourriture, il faut la préserver de l'humidité et des grandes gelées.

Le coq dorking est gros et grand et fourni d'un plumage abondant, assez semblable au plumage de nos coqs de ferme; sa prestance est magnifique, son camail épais et sa queue de moyenne grandeur. Adulte, il pèse de trois kilogrammes et demi à quatre kilogrammes et demi.

Sa chair prend facilement la graisse; elle est fine, blanche et abondante. La crête prolongée en arrière, droite, autant que possible, et dentelée régulièrement, est simple, haute et large. Dans la variété blanche, elle est quelquefois épaisse et frisée; ses barbillons sont larges, pendants et longs. Les extrémités des oreillons sont rouges; près du conduit auditif, ils sont d'un bleu azuré et nacré. Les bouquets sont blanchâtres, le bec fort, noir et jaune et courbé par dessus, l'iris aurore-foncé et la pupille noire.

A la seule inspection de la patte du dorking, on peut juger de sa qualité. La patte est douce, potelée, d'un tissu très-fin; les doigts sont forts, au nombre de cinq, et de même nature que la patte, qui a une très-grande ressemblance avec celle du Houdan.

La variété la plus étendue, celle dont les caractères sont le mieux prononcés, est le dorking argenté. Son camail et ses lancettes sont d'un jaune paille magnifique, semé de petites taches noires; ses épaules sont d'un roux très-vif; les plumes qui recouvrent les ailes sont noires à reflets bleus très-brillants, les grandes plumes du vol sont blanches; le plastron, noir-brillant; les flancs, les cuisses et l'abdomen, d'un noir mat; les grandes plumes de la queue, noires; les plumes de recouvrement de la queue, et les faucilles sont noires aussi, avec des reflets vert-bronzé.

La beauté du coq dorking est remarquable. Son aspect grave, sa coiffure, ses longs barbillons et son épais camail lui donnent un air tout à fait patriarcal.

La taille, la démarche et le poids de la poule ont de très-grands rapports avec ceux de la poule crève-cœur; la femelle dorking a le corps arrondi, la queue effilée, les pattes courtes et cinq doigts à chaque patte. Son œil est le même que celui du coq, de même que la nature de sa patte. Sa crête, de proportion moyenne, est ployée, simple et dentelée; il arrive parfois qu'elle est double et dentelée; alors, elle est petite.

Rien n'est plus remarquable que le plumage de la poule de dorking: le bord des joues et le tour du cou au-dessous du bec sont couverts de petites

plumes noires courtes dont l'ensemble forme un collier, ressemblant assez à un hausse-col ; le bouquet est gris-pâle-clair ; les plumes de la tête et du camail sont blanchâtres au bord, noires au milieu, et forment une région tranchée qui se distingue parfaitement du corps; les grandes plumes du bras sont tigrées; les grandes du vol d'un brun noir; le plastron est marron clair; les grandes plumes de la queue, brun-noir; le cul-d'artichaut, gris.

Toutes ces couleurs sont tantôt vives tantôt rompues, et passent, en se fondant, d'une région à une autre.

Ce qu'il y a de caractéristique dans ce plumage, c'est la ligne d'un blanc presque pur qui suit le tuyau de chaque plume dans la longueur de la partie visible. Cette ligne, qui perd de son intensité à mesure qu'elle gagne les extrémités, est très-vive et très-apparente sur le dos, sur les épaules et sur le recouvrement de l'aile.

Variété blanche. Variété assez rare qui est un peu moins magnifique que la précédente, parce qu'elle est moins améliorée au point de vue de la production de la viande.

Variété Sussex ou *variété brune.* Cette variété manque souvent du 5e doigt.

6° RACE DE HAMBOURG.

Les variétés principales et bien tranchées de cette race sont:

La Hambourg papillotée ou pailletée, argentée, et la Hambourg papillotée, ou pailletée, dorée.

Ce sont les taches en forme de paillettes qui couvrent une partie du plumage, qui ont fait donner à ces variétés le nom de papillotées ou pailletée.

La hambourg noire;

La campine argentée et la campine dorée sont deux variétés connues dans plusieurs endroits sous le nom de *poules pond tous les jours.* Les Anglais leur donnent le nom de *hambourg crayonnée.*

Variétés papillotées ou pailletées, argentées ou dorées. Cette espèce ravissante, qui a beaucoup de ressemblance avec la poule de Padoue, a une allure vive, élégante, dégagée, et des formes moelleusement arrondies. Son poids est de 2 kilogr.; son œil, de couleur foncée, est très-brillant; l'iris est brun foncé et la pupille noire. Les joues sont dégarnies autour de l'œil, les autres parties sont garnies de petites plumes fines et blanches. La crête, frisée, est régulièrement hérissée de petites pointes qui forment une surface presque aplatie, oblongue et recouvrant la base du bec; les barbillons sont placés au-dessous du bec et affectent la forme d'une feuill de buis; les oreillons, très-petits, sont blancs et nacrés; les bouquets blancs ; le bec, légèrement bleuâtre à la base, est blanc; le canon de la patte est de couleur bleu cendré. La ponte est excellente et les œufs très-délicats ; l'incubation est nulle.

Les plumes de la tête sont blanches. Celles du camail également blanches, ont une tache noire à l'extrémité; celles du plastron, d'un dessin plus régulier et plus uniforme que celles du camail, ont avec elles une très-grande analogie. Les grandes plumes de l'aile, entourées d'un cercle sur les bords latéraux, sont blanches, ainsi que les grandes du vol et les grandes caudales. Ces dernières sont régulièrement marquées d'une bande noire. Les plumes des flancs et de l'abdomen sont d'un gris-brouillé.

La finesse et la transparence du tissu du plumage entier de ces magnifiques volailles sont extraordinaires. Le blanc est lustré comme de la belle cire, et le noir a des reflets verts violacé-foncé qui sont du plus bel effet.

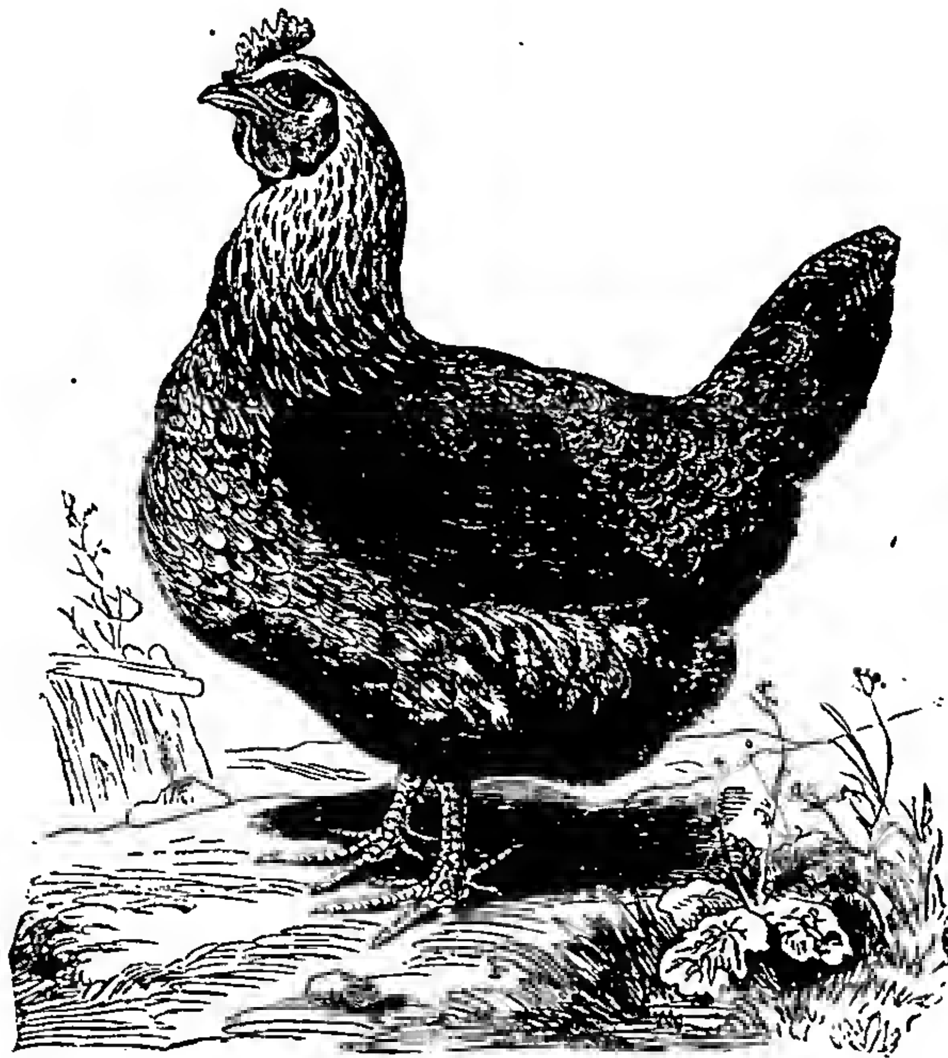
Le coq est un peu plus gros que la poule, et a l'ensemble du plumage plus clair, à cause de cette teinte jaune-paille, marquetée de petites tâches noires, qu'on remarque sur les plumes du camail, du dos, des épaules et des lancettes. La crête, qui se prolonge beaucoup en arrière, est plus considérable que celle de la poule ; les barbillons longs et pendants, sont blancs comme les oreillons.

Pour la forme, la variété noire est identiquement semblable, et son plumage admirablement lustré.

La variété papillotée ou pailletée dorée est identiquement pareille pour la forme à la variété argentée. Cependant, le dessin de son plumage se detache en noir sur un fond chamois, au lieu de s'élever sur un fond blanc.

On désigne en Angleterre sous le nom de poule faisane une espèce qui

a beaucoup de rapports avec la hambourg et qui est identiquement pareille pour la forme et pour le plumage. Il n'y a de différence que pour le volume, qui est moins fort, et pour la tête, qui est surmontée d'une crête double, en forme de cornes, dans le genre de celle du Crève-cœur, et, de quelques petites plumes rares, rejetées en arrière, sous forme de huppe. Les barbillons sont plus longs et les oreillons rouges. La poule faisane a aussi deux variétés : l'une dorée, l'autre argentée, Toutes deux sont originaires de la Hollande.



Poule de Dorking.

Campine, variété argentée et variété dorée. Plus petite que la hambourg, elle a la tête proportionnée à son volume ; sa crête est frisée et présente une forme vasculaire que les amateurs regardent comme un défaut.

Le plumage de la variété argentée est d'un blanc admirable ; celui de la dorée est jaune chamois vif. Les plumes du camail et de la tête doivent être, dans l'argentée, sans la moindre tache jusqu'à l'endroit du dos où les plumes présentent leurs beaux dessins, qui se répètent aux plumes des épaules, à celles du recouvrement des ailes, à celles du plastron et des cuisses.

Le devant du cou est aussi blanc que le camail et forme, avec lui et la tête, une partie toute blanche qui se détache du reste du corps.

La fécondité de la campine est tout à fait extraordinaire : elle pond jusqu'à 300 œufs par an, mais ne couve jamais.

Le plumage du coq est plus clair que celui de la poule. Le camail, le plastron, les cuisses et le dos sont du blanc le plus pur ; les grandes de l'aile et celles de recouvrement réunies sont entourées de noir ; les faucilles, grandes, moyennes et même petites, doivent être noires à reflets verts. Les lancettes sont noires, entourées d'un filet blanc.

Les véritables campines de Hollande sont très-délicates et se montrent très-susceptibles dans les changements de climat.

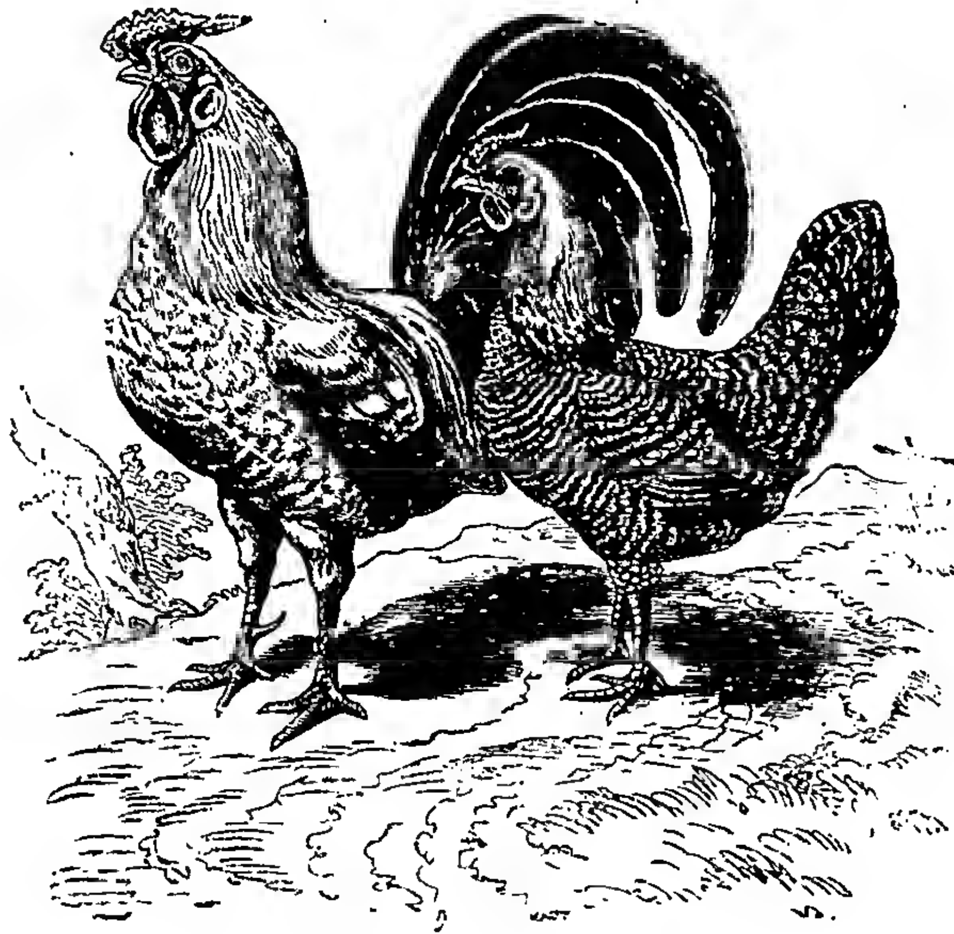
7° RACE DE PADOUE OU DE POLOGNE.

La race de Padoue est une des plus

fortes espèces parmi les poules d'agrément. C'est l'espèce huppée par excellence, et ce qui fait son plus bel ornement, le rend impropre à la vie de basse-cour, car sa huppe, si développée, si belle, quand le temps est beau, devient, par la pluie, un masque matelassé et impénétrable, qui lui enveloppe la tête; son plumage est des plus riches et d'une régularité merveilleuse. Il y a trois points essentiels qui distinguent cette poule magnifique : la huppe, le plumage, et l'absence complète de caroncules, de crête, d'oreillons, de barbillons, ce que les amateurs désignent par l'expression : sans chair.

Chaque plume de la huppe est arrondie; dans la variété argentée, elle est entourée de blanc, puis marquée de noir et blanche au milieu.

Les plumes du camail sont analogues à celles de la huppe, mais elles sont plus pointues. Celles du dos et du plastron sont paillettées par le bout et barrées par le milieu sous le recouvrement. Celles des épaules, blanches au milieu, sont entourées d'une large bordure noire. Les plumes des flancs et du cul-d'artichaut tournent au duvet et sont d'un gris brouillé; des plumes, petites, courtes et retroussées, formant le collier, enveloppent les joues et le



Coq et poule de Hambourg.

La huppe ne présente pas le même caractère chez le coq que chez la poule; chez le coq, elle est composée de lancettes formant un ensemble bien plus large que chez la poule, chez qui elle est énorme de volume et pousse sur une masse énorme de chair appelée champignon, qui recouvre le crâne. Dans les sujets choisis de pure race, ce champignon est très-volumineux : c'est le seul signe auquel on reconnaisse les reproducteurs de la huppe. Un sujet, fortement huppé, qui n'aurait pas cette masse charnue, donnerait des produits à peine huppés.

dessous du bec. L'œil est très-grand, et la pupille rouge-brique. Dans toutes les variétés, la patte est bleue. Les variétés sont identiques pour la forme : la *variété dorée* est marquée de noir sur un fond chamois vif; la *variété blanche*, toute blanche; la *noire*, toute noire d'un bout à l'autre. La *Périnné* a le plumage entièrement coucou; c'est une des plus jolies variétés. Pour que les coqs périnné soient parfaits, il faut qu'ils soient aussi bien marqués que les poules.

La variété *chamois* est de cette couleur unie ou chamois maillé. La maille

est plus claire que le fond du plumage.

La padoue chamois donne d'excellentes couveuses. Il y a aussi la variété *chamois argenté* ou *maillé*, dont la huppe, le camail, les épaules et le croupion sont d'un blanc-paille luisant sur lequel on aperçoit à peine quelques petites taches noires. Dans la *variété citronnée*, le blanc-paille est remplacé par un jaune clair et terne.

SOUS-RACE HOLLANDAISE HUPPÉE. — L'analogie de cette espèce avec la padoue est si grande que beaucoup s'y trompent. Ce sont cependant des espèces bien distinctes et qui ont chacune leur mérite particulier. La hollandaise, quoique huppée, l'est beaucoup moins.

Ses trois variétés sont : la bleue à huppe bleue, la bleue à huppe blanche et la noire à huppe blanche.

Sa taille est un peu inférieure à la padoue; mais la huppe diffère en ce sens qu'elle est aplatie sur la tête en forme de parasol et qu'elle la couvre en avant, en arrière et de côté. Les barbillons, qui sont ordinaires chez la poule, sont extrêmement volumineux chez le coq.

La hollandaise a une bonne ponte, mais elle ne couve jamais.

On en connaît trois variétés :

La *bleue à huppe bleue;*

La *bleue à huppe blanche;*

La *noire à huppe blanche.*

SOUS-RACE SULTAN ou *turque*, semblable à la variété blanche de Padoue : une barbe, une grosse huppe, jambes courtes et emplumées, pennes en faucille additionnelles à la queue; bonne pondeuse, mais mauvaise couveuse. Elle a produit :

La *Ptarmigan*, plus petite, à huppe pointue et à crête petite, excavée, à caroncules très-petites, à pattes très-emplumées ;

La *goondook* à grande huppe, à pattes emplumées, à plumage noir; pas de queue;

La *blanche sans queue*, semblable à la précédente, sauf la couleur du plumage.

8° RACES NAINES.

La plupart de ces races sont originaires des côtes d'Afrique; quelques-unes viennent de l'Asie, et beaucoup sont de pure fabrication. Nous nous bornerons donc à donner un aperçu des espèces bien caractérisées qui existent aujourd'hui et qui sont connues en France.

NAINE A COURTES PATTES. Nous avons sous les yeux la véritable race de courte patte, celle qui, autrefois, était répandue dans l'Orne, et dont on tirait ces poulets si précieux dits poulets à la reine. Le poids du coq est de 1 kilog. 500 gr., celui de la poule de 1 kilog. Ils sont si courts et si bas de pattes l'un et l'autre qu'ils marchent comme le canard, et que les plumes du cul d'artichaut traînent à terre, quoi qu'ils fassent les plus grands efforts pour s'élever sur leurs jambes. Le coq a la crête double (2 crêtes), accompagnée d'une demi-huppe en arrière; son plumage est caillouté de blanc et de noir foncé partout, excepté à la queue, où il est noir bronzé. La patte est noire, les faucilles longues et bien fournies.

La poule a une très-grande ressemblance avec le coq; sa longue queue forme le plus étrange contraste avec ses pattes, qui sont à peine visibles.

Ses pattes sont longues.

La ponte de cette espèce est très-bonne et la couvée admirable. Les poulets sont précoces, excellents et très-estimés; les maisons riches s'en emparent volontiers dans la saison du printemps, époque à laquelle les autres volailles ne sont pas mangeables.

SOUS-RACE DE BANTAM. Rien n'est aussi merveilleusement joli que la forme toute particulière de cet animal, rien n'est plus riche, plus soigné et plus méthodique que son admirable plumage. On affirme que la race a été complétement fabriquée en Angleterre.

La différence des sexes est à peine sensible dans cette espèce. Le plumage y est le même. Le coq est dépourvu, comme la poule, des plumes de la queue, appelées faucilles.

Le coq a l'air extrêmement fier; il laisse pendre ses ailes à terre et est un peu plus gros que la poule.

La poule est toute petite, d'une forme ravissante; elle pond bien et couve admirablement. Les coqs sont, dit-on, meilleurs qu'autrefois pour la reproduction.

La sous-race de bantam a des variétés, qui sont au nombre de quatre :

La bantam argentée, à plumes régulièrement bordées de noir;

La bantam dorée, fond chamois mêlé de rouge;

La bantam blanche;

La bantam noir ou cochinchinois.

Toutes sont identiques pour la forme; mais la plus jolie est l'argentée. C'est aussi la plus recherchée, parce que c'est chez elle que la beauté du plumage paraît le plus.

Depuis la plume la plus petite du camail jusqu'à la plus grande, toutes portent le même dessin et ont le bord éclairci.

Les plumes du cou du plastron, du dos, des épaules et du recouvrement de la queue, sont de la plus grande régularité.

Celles du recouvrement de l'aile ont le liseré plus étroit, ainsi que les grandes de l'aile et de la queue. Le liseré est plus large aux plumes de la cuisse, et leur ensemble donne une région plus foncée.

Les plumes des flancs et du cul-d'artichaut sont gris mêlé.

Le pailletage n'apparaît jamais sur la robe de cette ravissante espèce, qui est encore plus régulièrement maillée que la padoue.

Le fond du plumage de la variété argentée étant plus clair et les dessins plus régulier que dans les autres variétés, rend la première d'autant plus jolie.

Un plumage chamois très-vif forme le fond de la variété dorée.

Toutes les variétés de bantam sont bonnes pondeuses et bonnes couveuses.

Sous-race naine coucou, dite d'Anvers. Cette espèce est pourvue d'un petit collier de plumes qui entoure les joues. Son aile est grand, sa pupille jaune, sa patte blanche, sa ponte bonne et l'incubation médiocre.

On croit que cette charmante petite race a été nouvellement fabriquée en Hollande. Son plumage, plus sombre que celui des autres espèces coucou, est entièrement coucou. Il porte quatre marques très-distinctes, gris-foncé sur gris-clair.

Sous-race négresse ou de Mozambique. *Poule naine de soie à peau noire.* Cette espèce est parmi les naines la plus nouvelle et la plus plus curieuse qu'il soit possible de voir.

Le coq et la poule, d'une légèreté et d'une petitesse extraordinaire, ont exactement la forme des cochinchinois les plus régulièrement faits. Chaque partie du corps se détache en un lobe distinct; son plumage de soie fin et blanc, qu'accompagne une forte demi-huppe, renversée en harrière, forme avec ses joues, ses barbillons, sa crête frisée, d'un rouge sombre presque noir, un contraste que rend encore plus étrange un oreillon d'un bleu verdâtre et nacré.

La couleur de sa peau ne s'aperçoit qu'aux pattes, où elle est la même que partout le corps, c'est-à-dire bleu-foncée-noirâtre. Ses pattes sont très-courtes; elles sont bordées à l'intérieur de petites plumes très-soyeuses et ont cinq doigts.

La couleur noire de la peau se retrouve dans le bec, dans le gosier, dans l'anus et jusque dans les intestins. Trois ou quatre mois suffisent pour rendre les sujets adultes. La poule nègre est originaire du même pays que la cochinchine dont elle a la douceur et la familiarité. De toutes les poules naines, celle de soie à peau noire est la plus féconde, la meilleure couveuse et la meilleure mère. Ses petits sont très-faciles à élever, mais sa chair n'est pas bonne à manger.

La variété crépue ou *frisée*, commune dans l'Inde, a les plumes frisées en arrière et blanches.

La variété soyeuse, du Japon et de la Chine, est remarquable par le duvet soyeux qui, au lieu de plumes, recouvre tout son corps et ses pattes. Elle est bonne pondeuse; ses œufs sont petits et de couleur plombée. La peau de cette poule est de la même couleur, mais sa chair est blanche. La *poule de soie* est très-délicate sous nos climats.

Sous-race naine pattue, dite anglaise. Le coq et la poule de cette race sont très-courts de pattes. Ils ont le plumage blanc, très-collant et la crête double. A mesure qu'il gagne les parties inférieures, le plumage s'épanouit, les plumes du calcanéum s'allongent en forme de manchettes; et, jusque sur les doigts, les pattes sont couvertes d'un épais matelas de plumes très-longues, ce qui donne à ces petits animaux une tournure tout à fait particulière.

Croisée par le coq avec des poules

de combat anglaises ou avec des poules françaises de petites dimensions, cette race donne de moyennes couveuses, très-recherchées par les faisandiers.

L'Angleterre possède deux variétés de cette espèce, l'une brune et l'autre jaune.

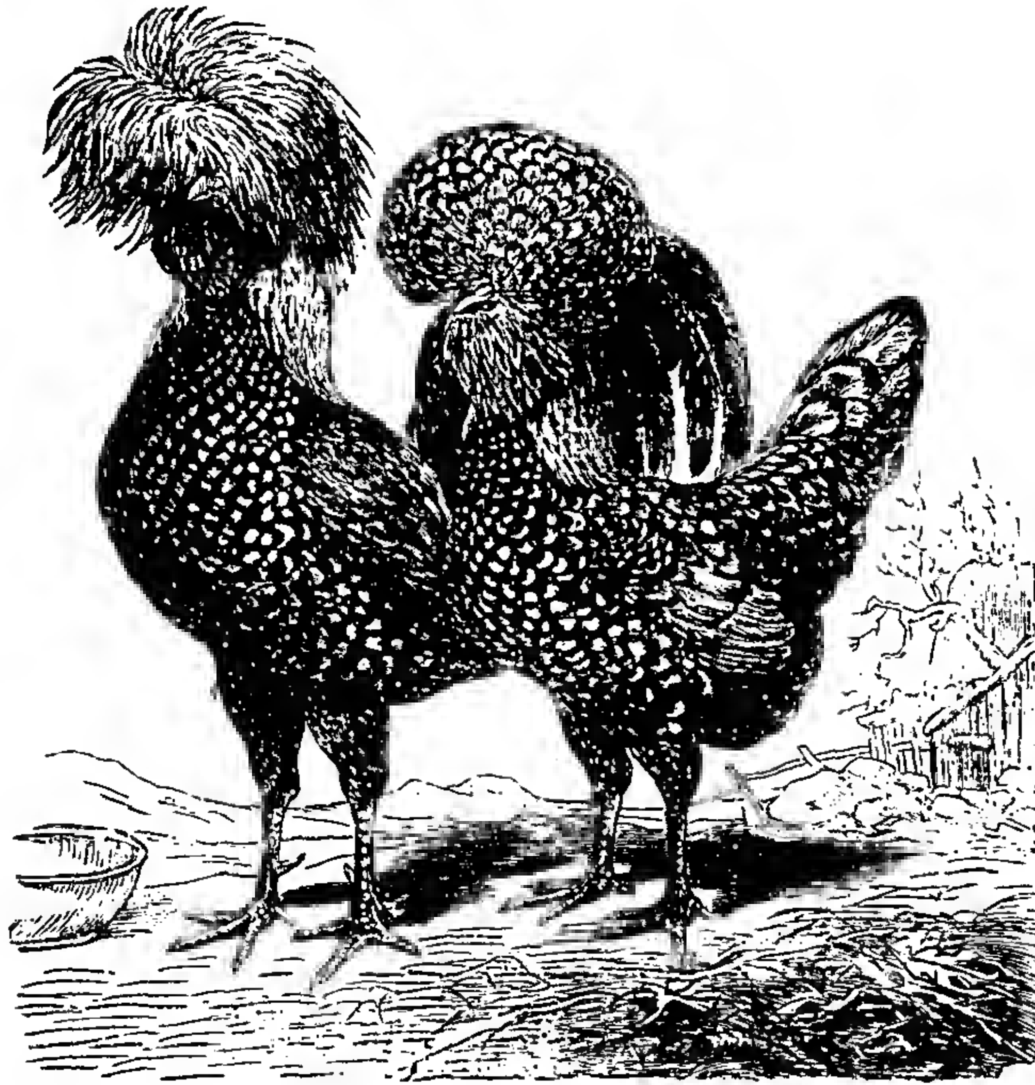
En France, la naine pattue est appréciée pour sa précocité, sa fécondité et son aptitude à couver.

9° RACES A PLUMAGE COUCOU.

Les poules coucou forment plutôt des variétés provenant de différentes races, que des races distinctes. Par conséquent, il serait difficile de découvrir exactement leur origine. Mais les caractères de leur plumage sont assez fixés, pour que nous leur consacrions quelques lignes.

Coucou de France ou ombrée coucou français. L'aspect général et les dessins particuliers du riche plumage de cette race, sa forme charmante et ses excellentes qualités la rapprochent beaucoup des différentes variétés de poule dites Coucou. Sur un fond blanc, assez clair, se détachent des marques noires, transversales, très-distinctes. Voici, du reste, quelques mots extraits de la description que donne de cette espèce monsieur Letrône :

La poule *Coucou*, ainsi désignée à cause de la ressemblance de la coloration et de l'agencement de ses plumes avec celles qui recouvrent l'oiseau de ce nom, possède un caractère très-distinct par la conformation de sa crête, qui recouvre toute sa tête. Cette forme ne se transmet pas toujours aux sujets issus des croisements; mais on remarquera que la couleur rosée des pattes ne fait jamais défaut. C'est un excellent signe, on le sait, pour décider de la finesse et de la qualité de la chair chez les volailles.



Coq et poule de Padoue.

Pour bien faire connaître le type, il est indisdensable d'entrer dans une description détaillée et d'en faire connaître les dimensions et les caractères particuliers.

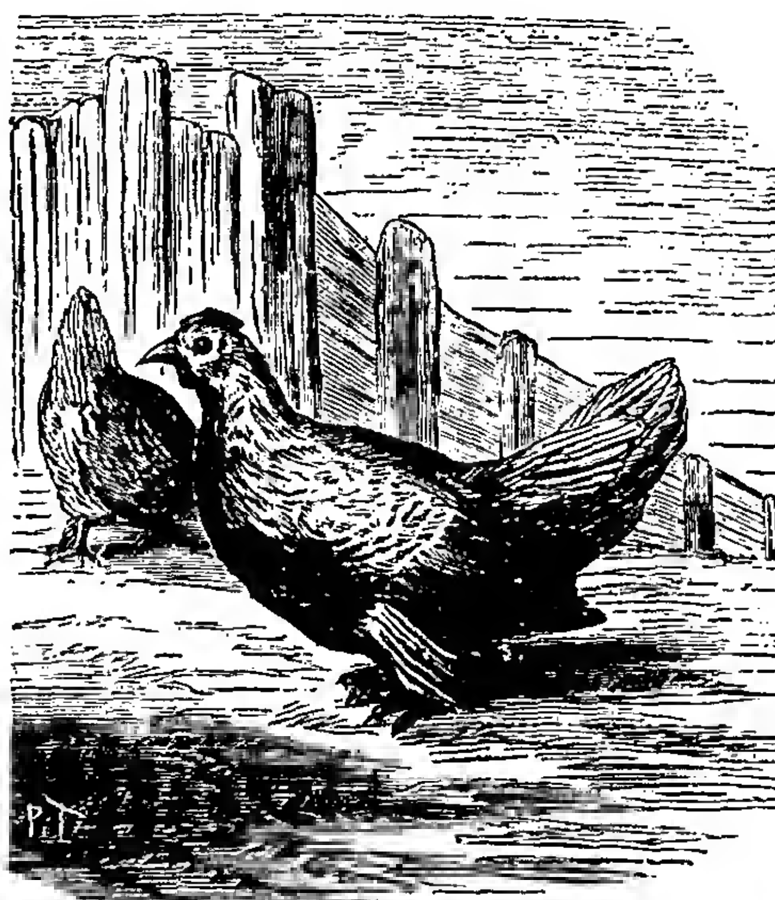
La taille du coq mesure 38 centim., de la partie supérieure de la tête sous les pattes, dans la position du repos; et 50 centim., dans la position fière;

28 centim. du dos sous les pattes.
Sa charpente, qui est osseuse, est



Tête de Padoue.

très-légère, ses muscles sont bien développés; sa chair, fine et blanche, est délicieuse; et son poids, à l'âge adulte, est de 2 kilogr.



Poule naine anglaise.

Des globules charnus, informes, divisés en dessins vermiculés, forment une crête double, et se terminent par une pointe renversée dépassant l'occiput et prenant naissance à 1 centim. du bec.

Les Barbillons, à deux divisions soudées sous le bec, sont charnus, assez développés et d'une belle forme. Les Oreillons sont peu apparents.

Le coq coucou de France à l'œil grand, de couleur rouge brique tirant sur le jaune; son regard est très-doux, et l'iris noir. Ses narines d'une couleur blanche, ombrée de noir, sont peu saillantes. Quant au bec, il ressemble, pour la forme à celui du Dorking; la patte est pourvue de quatre doigts bien proportionnés, en couleur de chair; les éperons sont aigus, recourbés et très-faibles.

Le système de coloration dans le plumage de ces volailles est général et très-persistant sur les moindres parties du corps. La tête est garnie de plumes fines et courtes. Comme les plus grandes, elles doivent avoir, par plaques, une coloration d'un noir bleu plus ou moins foncé, se dégradant sur un fond blanc, et se reproduisant à des distances régulières, en raison de la longueur des plumes. La nuance ombrée se reproduit aux plumes du cou, qui sont fines, longues et fournies. Bien que partout le plumage soit attrayant à l'œil, les plumes de la poitrine sont celles qui présentent le plus de régularité. Les plumes caudales offrent aussi dans leur développement des nuances d'ombre uniformément tracées. Celles de l'aile, du bras et de l'avant-bras sont de même. Les plumes de l'avant-bras sont parfois blanches chez certains sujets; mais elles peuvent renaître à la mue avec des taches plus ou moins ombrées, ce qui donne moins d'importance à ce défaut.

La poule coucou donne un poids normal de 1 kilogr. 500; sa crête, bien que double, comme celle du coq, est moins grande, mais les proportions en sont parfaites. Son bec est toujours demi-blanc rosé, et son plumage est entièrement nuancé de la façon la plus régulière par des taches d'un noir bleu, faisant ombre sur un fond blanc.

Toutes les dimensions de cette poule sont en parfait rapport avec celles du coq

C'est aussi une pondeuse des plus remarquables. Ses œufs sont magnifiques. Dans la partie nord-est de la Sarthe et dans plusieurs communes de l'Orne, son élevage est en constant progrès, et on la regarde comme une poule de prédilection. Sa chair est blanche, très-délicate, et son engraissement avantageux. Croisée avec d'autres races, elle fournit des produits très-appétissants et est, pour ce motif, d'une vente facile.

Ombrée coucou hollandaise. C'est une simple variété de poules ordinaires, qu'il est bon de décrire, parce qu'elles sont jolies, très-bonnes à manger et à plumage fixe, mais nous ne pensons pas qu'elles forment des races : elles n'ont, d'ailleurs, aucune importance dans la question des croisements.

L'ombrée coucou hollandaise diffère peu de l'espèce française. Sa crête est demi-double, pendante et de côté. Sa patte est blanche.

Variété coucou ombrée de Rennes. On estime autant cette variété que la première pour la qualité de la chair et pour la production. Comme l'autre, ses muscles sont délicats et bien fournis, et la charpente osseuse excessivement légère. Ses pattes sont d'un rose couleur de chair. En un mot, ses caractères extérieurs sont à peu près les mêmes sous le rapport du plumage et du volume. Le coq a les plumes fines du cou et du recouvrement de la queue d'un jaune paille, parsemé de taches nuancées d'un brun roux qui leur donnent des reflets dorés magnifiques. Sa crête est simple, grande, solide, parfaitement droite, à dentures profondes et aiguës et développée au moins autant que celle du coq espagnol. La poule a aussi la crête simple et droite.

Les bretons apportent un soin tout particulier à la reproduction de cette race.

La variété ombrée coucou française et la variété ombrée coucou de Rennes sont très-faciles à élever : elles vivent et produisent pendant longtemps sans s'épuiser. Les poulets ne sont ni tardifs, ni précoces et font un excellent manger dès qu'ils ont atteint cinq ou six mois. La qualité persistante des forces de cette variété est regardée comme très-précieuses, surtout à l'égard des croisements avec des races qui s'usent vite; et ceux qui, tout en cherchant l'ensemble des qualités, tiendront particulièrement au plus réel produit, c'est-à-dire à une ponte abondante, feront bien de faire l'acquisition de sujets de ces deux variétés.

10° RACE DE JÉRUSALEM.

On ne sait, au juste, si cette espèce.

vient de Jérusalem. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle a des caractères qui lui sont particuliers, et qu'elle paraît fixée depuis longtemps.

La poule de Jérusalem est blanche comme la neige; son camail est hermine foncé, et sa queue presque noire; elle a la crête simple, la patte bleue et sa taille est un peu au-dessous de la moyenne. Il paraît qu'elle pond bien et que sa chair est très-délicate. Le coq présente les mêmes qualités.

En France, la poule de Jérusalem devient très-forte; sa robe blanche est teintée d'une nuance jaune-rosé, très-claire, et est tiquetée de toutes petites taches noires, assez distancées les unes des autres.

11° RACE DE WALLIKIKILI OU SANS CROUPION.

Elle est originaire de Ceylan, et se distingue par l'absence de vertèbres caudales, et, par conséquent, de croupion et de queue. On la trouve dans quelques localités de la France, où on la considère comme féconde, rustique et précoce; sa chair est délicate. Elle a produit des variétés de diverses couleurs et qui sont toutes remarquables par la beauté de leur plumage.

ÉLEVAGE

CHOIX DES RACES ET DES SUJETS POUR CROISER OU AMÉLIORER UNE RACE. Soit qu'on veuille monter une basse-cour avec un coq et des poules de même race, soit qu'on ait l'intention de faire un croisement, il est très-important de faire judicieusement le choix des races et des sujets. Les plus lourds, les plus larges, les mieux portants, ceux dont la peau est blanche, les pattes courtes, doivent être pris de préférence. On doit rechercher les poules qui pondent les plus gros œufs et les coqs les plus ardents. Quand les sujets possèdent les qualités propres à leur race, et qu'on leur donne de bons soins et une nourriture abondante, le succès est certain et le croisement réussit. Si l'on agit avec des coqs et des poules de même race, on améliore la race tout en la maintenant.

Choix du coq. Avec un bon coq, il est rare d'avoir des œufs clairs; avec un mauvais coq, les œufs, au contraire, sont toujours clairs. C'est donc du coq que dépend le succès des couvées. On voit d'après cela combien il importe de le bien choisir. Un coq jeune, vigoureux, ardent, peut avoir de vingt à vingt-cinq poules; mais quand on lui en abandonne un nombre aussi considérable, il en néglige toujours quelques-unes, et il arrive souvent que celles qu'il délaisse sont précisément les plus belles, celles dont on aurait voulu obtenir le plus de produits.

Un coq qui n'a qu'un nombre restreint de poules les féconde toutes; le chiffre des éclosions est plus considérable. De plus, on obtient des couvées complètes, on a plus d'élèves, tout en ayant moins de couveuses, et on ne perd ni son temps, ni la place, pas plus qu'on ne gaspille ni la nourriture, ni les œufs.

Il y a un avantage réel à renouveler la basse-cour de trois ans en trois ans, la vigueur de la poule et celle du coq ne durant que quatre ans au plus. Afin d'éviter un renouvellement complet, chaque troisième année, on détruit tous les ans les poules les plus vieilles et les plus vieux coqs, et on les remplace successivement par tiers.

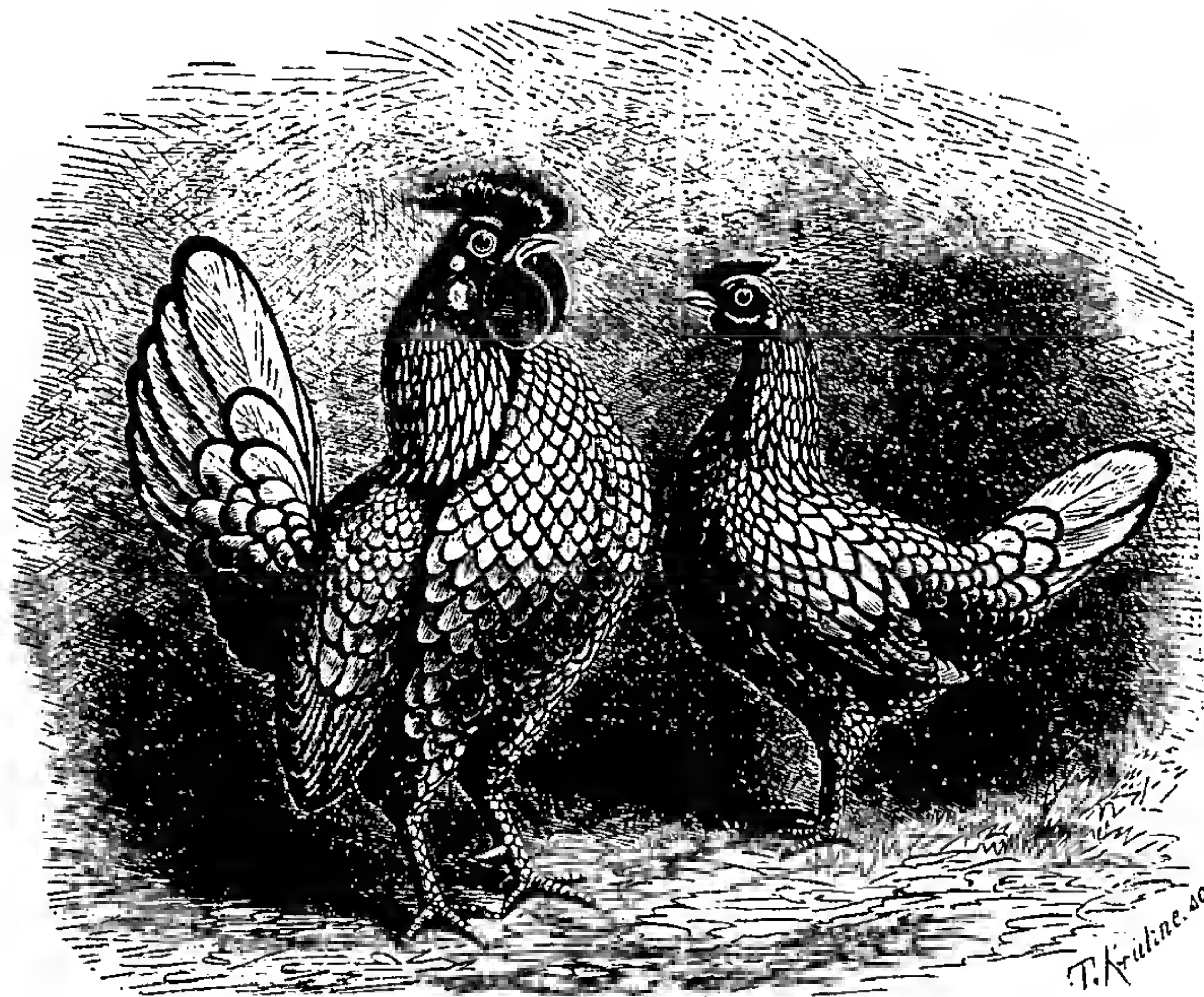
Si on veut toujours tirer un bon parti de la basse-cour, et la maintenir à son degré de supériorité, il faut réformer sans aucune pitié les bêtes chétives et celles qui ont des vices de conformation. Enfin, le plus grand soin doit présider à la reproduction.

On reconnaît qu'un coq est bon quand il a l'œil très-vif, le regard et le port effrontés, le plumage de nuances très-éclatantes et surtout abondant, la crête riche et d'un beau rouge, de vigoureux éperons aux pattes, et le bec court et gros. Il faut aussi qu'il soit très-empressé auprès des poules, ardent à leur faire des caresses, et toujours prêt à leur faire partager ce qu'il a pu trouver à manger. Il doit chanter souvent, défendre les poules quand elles se battent, et s'occuper de les faire rentrer au poulailler. Un coq timide et doux ne vaut rien. Il faut cependant excepter les coqs de Cochinchine et ceux de Brahmapootra. Ils sont à la foi doux et excellents.

Il est bon de s'assurer par de fréquentes observations que les coqs remplissent leurs devoirs auprès des poules, parce que un accident ou une maladie peut leur faire perdre leur faculté fécondante. Beaucoup d'œufs souvent restent clairs dans les couvées, faute de cette surveillance.

C'est vers l'âge de trois mois que les coqs commencent à saillir les poules. Si on ne veut pas leur laisser féconder les poules, il faut les éloigner de la basse-cour.

Choix de la poule. — On reconnaît



Bantam.

qu'une poule est bonne, quand elle est douce, bien emplumée. Son bassin doit être large, son abdomen pendant et richement garni de plumes. Elle doit chercher elle-même sa nourriture, et témoigner une vive tendresse à ses petits poussins. Une poule farouche casse ses œufs quand, pendant l'incubation, on la prend sur son nid pour la contraindre à manger, et elle tue ses poussins en marchant dessus lorsqu'elle les conduit.

On peut se passer de coq quand on ne veut que des poules qui pondent. Dans ce cas, la poule est à peu près aussi abondante, les œufs sont très-bons à manger, mais ils ne valent rien pour la reproduction. Faisons remarquer, en passant, que les œufs non fécondés se conservent mieux que les œufs qui ont été fécondés.

Quand la huppe de la poule est abondante, quand sa crête est volumineuse, ses pattes noires ou bleues ou d'un blanc rosé, quand les os sont légers, la peau blanche et fine, la poule engraisse facilement, et sa chair est délicate.

Les poules sont bonnes pondeuses si elles ont l'oreillon d'un blanc mat, si la crête et les barbillons sont rouges, le cul-d'artichaut bien développé, c'est-à-dire si les plumes qui sont autour de l'anus sont longues pendantes et touffues.

On reconnaît qu'elles sont bonnes couveuses, quand elles ont le corps trapu et bas sur pattes, le cul-d'artichaut et les cuisses garnis abondamment de plumes.

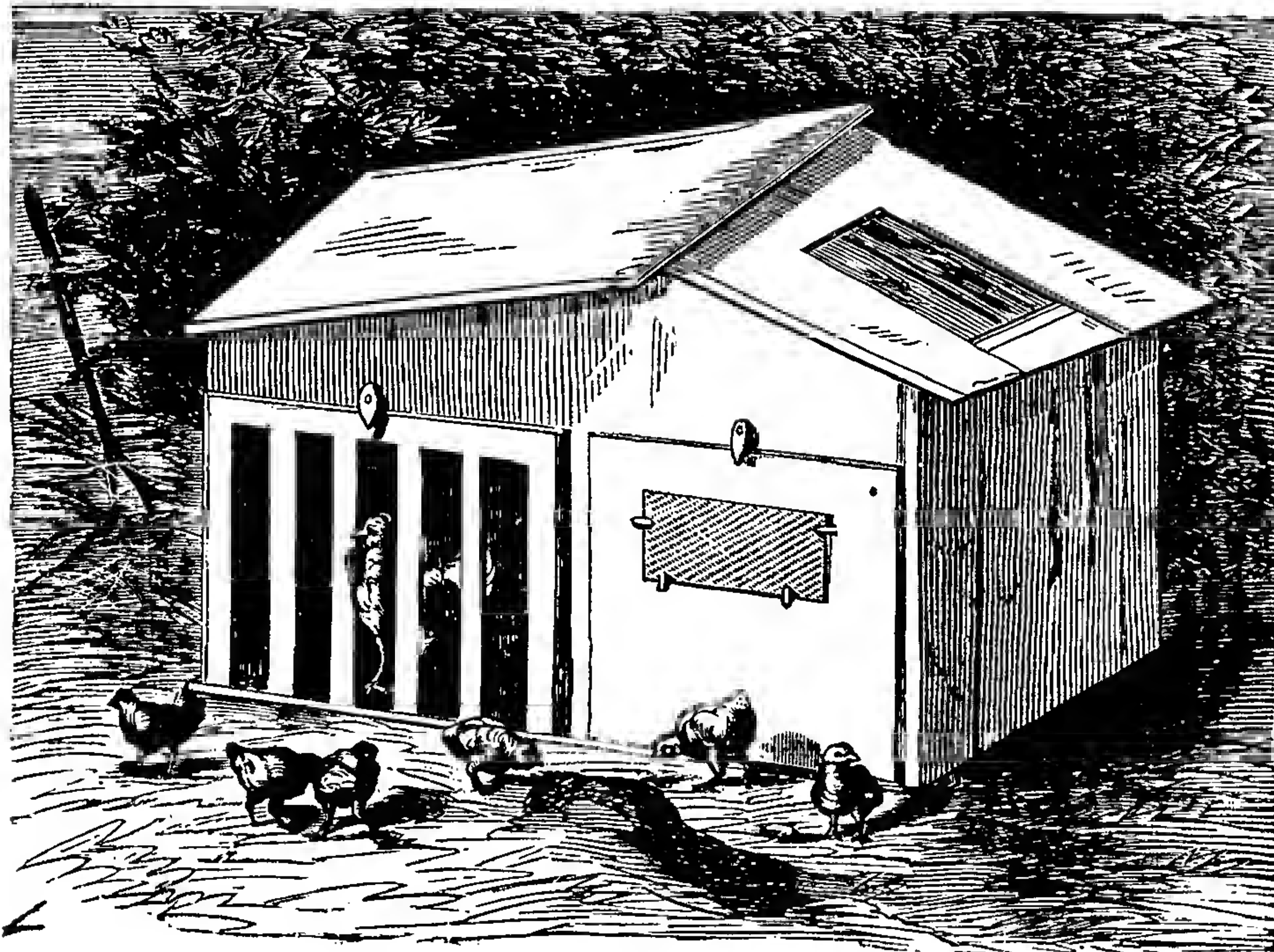
Parcs pour conserver des types purs. Pour conserver des types purs, afin de les utiliser l'année suivante, on dispose

des petits enclos appelés *parcs* dans lesquels on enferme, à la fin de l'hiver, avant la saison des amours, les types des races qu'on veut croiser, un coq et quelques poules, par exemple.

Cause de dégénérescence d'une race. Une race, si bonne et si parfaite qu'elle soit, dégénère toujours si on l'abandonne à elle-même, si on ne la nourrit pas convenablement, si on ne la soigne pas à propos, si encore on laisse s'introduire dans la basse-cour des coqs de race étrangère ou défectueux, et surtout si la race que l'on veut améliorer est ancienne, et que la race amélioratrice soit plus nouvelle, on obtiendra des demi-sang après un premier croisement.

Il faut ensuite continuer à introduire dans les produits du sang la race amélioratrice; autrement, on reviendrait bientôt à la race primitive.

Si les produits obtenus par un croisement ne sont pas d'égale beauté, il faut éliminer sans pitié tous ceux qui sont inférieurs.



Boîte d'élevage

on ne supprime pas les sujets inférieurs.

Amélioration. Il est toujours long et difficile d'améliorer une race par elle-même. On n'y arrive que par les croisements. Des races étrangères, peuvent parfaitement donner à nos poules les qualités qui leur manquent, et on peut faire une très-bonne basse-cour avec de bons types choisis dans les meilleures races françaises.

Croisement. Il faut s'assurer qu'une race est mauvaise avant de chercher à l'améliorer par des croisements. Si

Nourriture dans un enclos. A moins qu'on n'ait une race de choix dont les produits se vendent à des prix fort élevés, il faut, quand on a une basse-cour close, renoncer à tout à tirer du profit de l'éducation des volailles, leur nourriture coûtant autant que leur produit. On considère alors l'élevage de la volaille plutôt comme un amusement que comme un revenu. On peut cependant, dans certaines circonstances, ne pas tenir compte de la dépense, car il est très-agréable d'avoir à sa disposition des œufs frais et de bonnes volailles.

Il y a un moyen, peu coûteux, d'élever des volailles enfermées, c'est de les acheter au printemps, à la première ponte. On en fait couver quelques-unes et quand les poussins sont élevés et la ponte faite, on accorde aux animaux quelques jours de repos et de bonne nourriture; ensuite, on les engraisse et on les vend, et il se peut que le triple produit de la ponte, de la couvée et de la vente, paie les frais de nourriture.

Nourriture avec libre parcours. On peut se dispenser de donner à manger aux poules pendant une partie de la belle saison, quand on les laisse libre de s'éparpiller dans les champs, de parcourir les chemins, les bois, les cours garnies de fumier ou les terrains vagues qui avoisinent leur habitation.

Tout le monde, il est vrai, n'a pas à sa disposition des graines en quantité suffisante pour l'alimentation des volailles. Dans ce cas, elles coûtent plus qu'elles ne rapportent. Tandis que dans une ferme, on transporte des gerbes, on manie des grains, on a du fumier, des bois, des chemins, de grandes cours, où les poules cherchent et trouvent une partie de leur nourriture. Alors, on a un avantage réel à élever un bon nombre de volailles.

Grains, graines, criblures, marc, herbes. Les poules mangent avec plaisir le maïs, l'orge, le froment, le blé noir. Trop de chènevis les échauffe et les rend malades. Elles mangent encore les pois, les lentilles, la jarousse, les graines de tournesol, les pois chiches, mais elles aiment peu le seigle. En général, on peut les nourrir avec du marc de raisin, des fruits sains ou gâtés, des criblures, des déchets de battage.

C'est même le moyen le plus économique et qui offre le plus de chance de profit. On ne trouverait pas dans le commerce de déchets et de criblures. On ne peut donc les utiliser que dans les fermes.

Indépendamment des graines, les poules ont aussi besoin d'herbages. Il est bon d'en donner à celles qui ne sortent pas. Ces herbages doivent consister en salade, choux, oseille, épinards, etc.

Betteraves, pommes de terre, topinambourgs et *rutabagas.* La betterave crue est un aliment excellent pour les volailles en général. On la découpe en petits morceaux de la dimension d'un cent. carré, à peu près. Elles touchent peu à la première distribution, qu'on leur laisse cependant. Le lendemain et les jours suivants, on leur en fait de nouvelles, et elles s'y habituent parfaitement.

La betterave engraisse les volailles, mais ne leur suffit pas seule, et leur nourriture doit être variée.

Aussi, nous recommandons les pommes de terre cuites, les topinambours et les rutabagas. Elles aiment beaucoup ces racines qu'elles mangent avec avidité, et qu'on peut leur distribuer mêlées avec du grain, depuis le mois d'octobre jusqu'à la fin d'avril.

Trop de ces racines cependant nuisent à la ponte.

Les pommes de terre, lorsqu'elles sont cuites et écrasées, peuvent être mêlées de son, de résidus de lait caillé ou de laiterie, et sont une nourriture très-économique, disposant beaucoup les volailles à l'engraissement.

Nourriture animale. La nourriture végétale n'est pas la seule qui convienne aux volailles.

Elles ont aussi besoin de nourriture animale. On la leur procure au moyen d'une *verminière*, et on leur distribue des débris de viande crue, et même des os concassés. Elles mangent avec avidité aussi les chrysalides de vers à soie et les papillons qui ont produit les œufs des vers à soie; mais une très-grande abondance de cette nourriture fait contracter un goût désagréable aux œufs et à la chair. Les poules qui ont le libre parcours, trouvent leur nourriture animale dans tous les insectes qu'ils rencontrent.

Etablissement d'une verminière. On hache de la paille de seigle très-menue, et on la dépose au fond d'une fosse préparée pour la recevoir; on recouvre ensuite cette paille d'une couche de crottin de cheval, puis d'une couche de terre sur laquelle on répand du sang de viande de boucherie; on y ajoute du marc de raisin, de l'avoine, du son, des tripailles et même des charognes. On remplit la fosse de plusieurs couches semblables, et on recouvre le tout de terre et de broussailles, afin que les poules ne puissent pas gratter.

Les mouches ne tardent pas à venir sur cette fosse, dont le composé les at-

tire ; elles y déposent leurs œufs, et peu de jours après, on voit apparaître des milliers de larves et d'insectes. Chaque matin on enlève en trois ou quatre coups de bêche la provision de la journée, qu'on distribue à la basse-cour.

Les volailles aiment beaucoup cette nourriture qui excite leur appétit et les dispose à beaucoup pondre et à bien couver.

Il s'exhale de la verminière une odeur tellement infecte, chaque fois qu'on l'entamme, qu'il est prudent de la placer dans un endroit aussi écarté de l'habitation que possible.

Distribution des aliments. La nourriture des volailles doit être distribuée, lorsqu'elles sont libres, à des heures fixes, toujours à la même place, et autant que possible auprès du poulailler et loin du fumier. En agissant ainsi, on voit venir toutes les poules, ce qui permet de les compter, tandis que si la distribution est faite, tantôt à une heure, tantôt à une autre, les volailles absentes ne profitent pas du repas. On doit remarquer la quantité de nourriture nécessaire à chaque repas, afin que les poules en aient suffisamment, et pour qu'il n'en reste pas. La surabondance dégoûte les animaux et leur nuit au lieu de leur être utile.

Compte de nourriture. Si on veut constater la valeur du produit des poules, et savoir ce qu'elles coûtent et ce qu'elles rapportent, il faut tenir un compte exact des dépenses qu'elles occasionnent, tant pour leur aménagement que pour leur nourriture.

Ponte. Quand les poules sont précoces, c'est-à-dire quand elles naissent en février, mars ou avril, elles commencent à pondre vers l'âge de six mois; si elles naissent plus tard, leur ponte ne commence qu'au printemps suivant, mais elle devance celle des vieilles poules, et leurs œufs sont plus petits.

Souvent même le premier œuf est taché de sang.

Les poules, dont la ponte commence en automne, pondent plus abondamment la seconde année que la première, et leurs œufs atteignent le maximum de leur grosseur; la ponte se maintient la troisième année, mais à partir de la quatrième année, elle diminue d'année en année jusqu'à ce qu'elle cesse tout à fait.

Nombre d'œufs que peut pondre une poule chaque année. Plusieurs causes influent sur la production des œufs ; les plus importantes sont d'abord la race, puis la nourriture et le logement, et enfin le nombre plus ou moins grand de couvées qu'on fait faire à une poule. Il est donc bien difficile de déterminer d'une manière précise le nombre d'œufs que peut pondre une poule durant une année. En supposant que la poule soit d'une race bonne pondeuse, qu'elle soit bien nourrie, logée à l'abri du froid, et qu'on ne la laisse couver qu'une seule fois dans l'année, la moyenne de la ponte serait de 400 œufs environ, jusqu'à l'âge de cinq ans. A cet âge, il est bon de réformer les poules, parce que la ponte diminue sensiblement. Elle n'est, du reste, jamais régulière, et la cause de cette régularité n'est pas connue.

Certaines poules pondent un œuf a quelquefois même deux fois par jour ; d'autres en pondent un tous les deux jours, et quelques-unes n'en pondent up que tous les trois jours.

Signes annonçant la ponte. Une poule qui est sur le point de pondre, a l'œil plus vif, elle mange avec voracité, et sa crête rougit d'une manière sensible.

On peut obtenir des pontes précoces en donnant aux poules des stimulants, comme du chènevis, des déchets de froment, du maïs, des vers, des insectes, et en établissant dans une étable, peuplée de bestiaux, un poulailler dans lequel on fait coucher les poules. Ce moyen simple et peu dispendieux réussit toujours ; et on obtient des œufs bien avant l'époque où les poules du poulailler ne pondent pas encore.

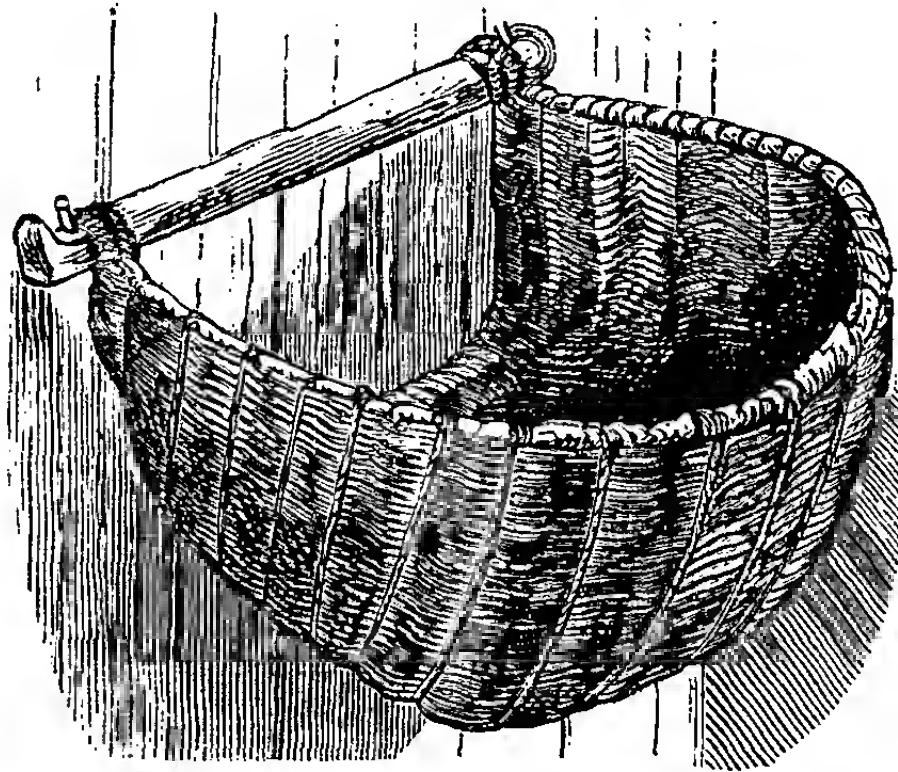
Ponte ordinaire. C'est généralement en février et en mars que les poules commencent à pondre; les trois mois qui suivent sont très-féconds; la ponte diminue en juillet, et on n'a plus que des œufs de poules en retard, ou qui n'ont pas couvé au printemps.

Les poules qui ont élevé font une seconde ponte en août et septembre; à cette époque, les poules qu'on a empêchées de couver font leur troisième ponte.

La mue a lieu en octobre et novembre : la ponte cesse. Elle est même tout à fait nulle au mois de décembre, à moins qu'on n'ait mis à part quelques

petites poulettes, qu'on les ait bien logées et bien nourries, comme nous l'avons dit un peu plus haut. C'est le seul moyen de se procurer des œufs frais dans la saison rigoureuse. Il faut avoir soin de tenir les poules dans un endroit exposé au soleil, et faire en sorte de les laisser séjourner sur le fumier.

Les poules doivent être constamment en *bon état de chair*, c'est-à-dire n'être ni trop maigres, ni trop grasses. On prolonge leur ponte en leur ôtant leurs œufs, et en ne les laissant pas couver. Des poules libres et bien nourries peuvent, à leur première ponte, donner de 20 à 40 œufs; mais leur ponte diminue sensiblement si elles sont trop maigres ou trop grasses.



Pondoir.

Moyen d'empêcher les poules de couver. La ponte d'une poule dure plus ou moins de temps, suivant l'âge, le logement et la nourriture. Si on s'aperçoit qu'elle a le désir de couver, et qu'on veuille l'en empêcher, il suffit de la mettre sous une mue, de lui donner à boire et fort peu de nourriture pendant quatre à cinq





Abreuvoir et plat.

jours. On lui donne aussi des herbages, et on la baigne de temps en temps dans l'eau fraîche. On lui rend ensuite la liberté dont elle use bien vite pour courir d'un côté et d'autre. Le besoin qu'elle éprouvait de couver est passé, et quelques jours après, sa crête, qui s'était décolorée avant la première ponte, se colore de nouveau, et la ponte recommence.

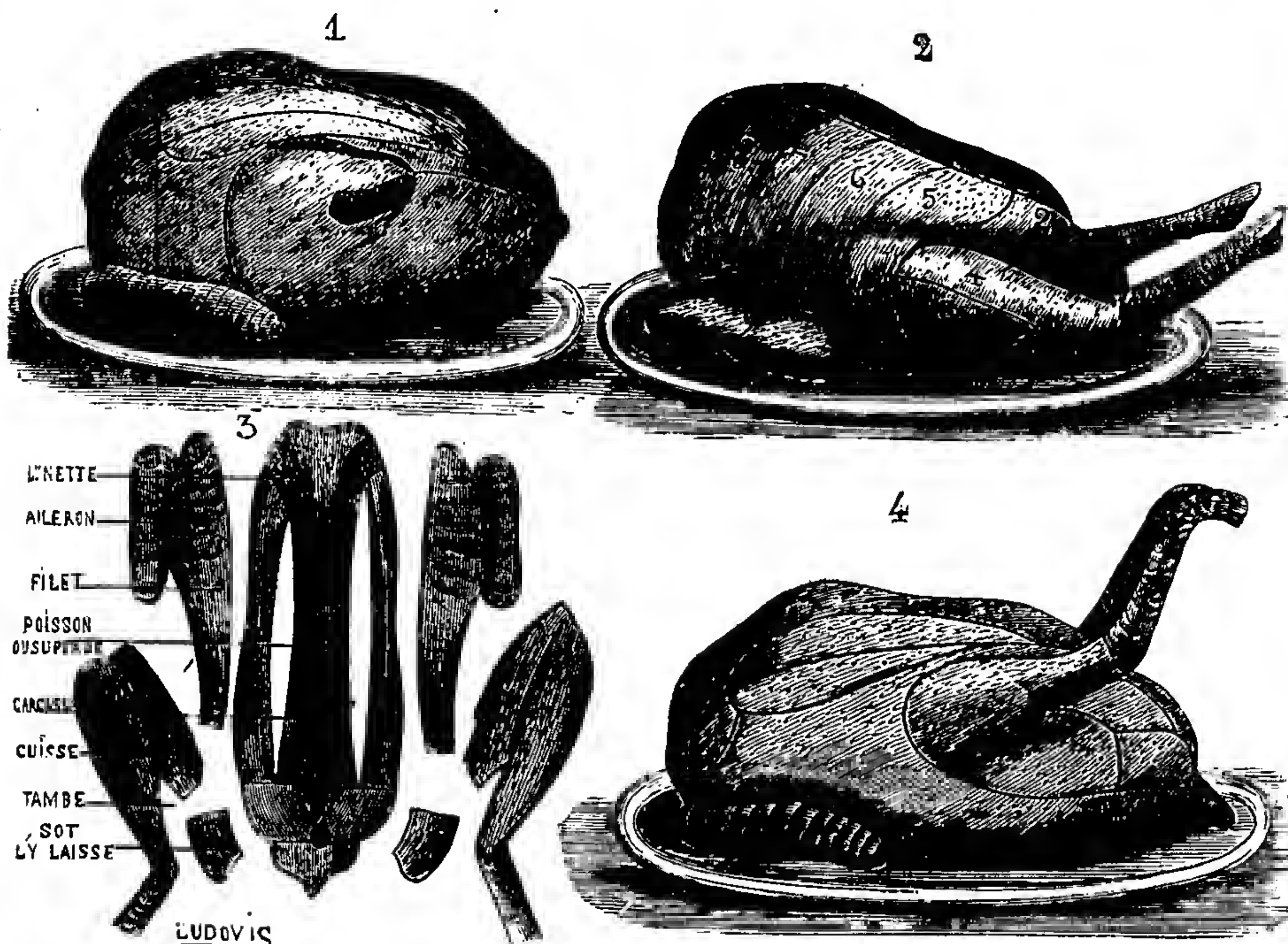
Seulement cette autre ponte n'est pas complète et, après avoir donné cinq ou six œufs, la poule paraît encore vouloir couver. Cette seconde ponte est, en tous cas, moins abondante que la première.

Comment on lève les œufs du poulailler. Chaque jour, à des heures régulières et aussitôt après la ponte, il faut enlever les œufs des nids. Si on néglige d'agir ainsi, il y a des poules, disposées à couver, qui font subir aux œufs un commencement d'incubation qui développe l'embryon; et, si on interrompt l'incubation, l'œuf ne peut être ni mangé, ni couvé. D'ailleurs, toutes les poules choisissent pour y couver de préférence, les nids garnis d'œufs, et peuvent casser ceux qu'on néglige de retirer.

Quand on dérange les poules lorsqu'elles sont dans le pondoir du poulailler, elles l'abandonnent pour aller pondre dans un endroit écarté, car il est à remarquer que les poules qui pondent recherchent l'obscurité et le silence.

Lorsqu'une poule a choisi pour y pondre un endroit écarté, il faut la suivre de loin, et dès qu'on a découvert sa cachette, on lui enlève une certaine quantité des œufs qu'elle a pondus, et attendre que la ponte soit finie pour y prendre le tout. Alors le découragement s'empare d'elle, et elle retourne au poulailler.

Il y a des poules qui ont l'habitude de perdre leurs œufs. Pour les corriger, on les saisit dans le poulailler, et en introduisant avec précaution le doigt dans leur anus, on sent si elles ont l'œuf. Dans ce cas, on les enferme dans un des nids du poulailler et on les y laisse jusqu'à ce qu'elles aient pondu. Ce moyen, renouvelé plusieurs fois, les guérit or-



Dissection de la poule.

dinairement de la manie qu'elles ont de se sauver.

Les poussins qui éclosent des plus gros œufs sont toujours plus forts. On conserve ces œufs dans une boîte remplie de son; on les range d'une façon telle qu'ils ne se touchent pas, afin d'éviter la casse, et on les couvre pour les garantir du contact de l'air. Sur chaque œuf, on inscrit le nom de l'espèce et la date de la ponte, afin d'éviter toute con-fusion et de faire couver quand arrivera le moment de l'incubation. Les boîtes doivent être serrées dans un lieu sain et sec, à l'abri du chaud et du froid.

Incubation. — Les poules pondant toujours plus d'œufs qu'elles n'en peuvent couver, il faut avoir soin de ne leur donner que des œufs fécondés. Les poussins qui naissent des couvées précoces sont toujours plus beaux que ceux qui naissent des couvées tardives.

Dans certaines basses-cours, toutes les poules veulent couver de bonne heure, c'est-à-dire au printemps. Il faut en empêcher une partie parce que la ponte serait suspendue trop tôt.

Signes auxquels on reconnaît qu'une poule veut couver. — La poule fait entendre un cri particulier qu'on appelle *gloussement*, quand elle éprouve le besoin de couver; elle écarte les ailes, cherche par terre de la nourriture qu'elle ne mange pas, et enfin reste au nid. Si on veut réellement la faire couver, on attend vingt-quatre heures pour lui donner les œufs qu'on lui destine.

Choix des couveuses. — Une bonne couveuse doit être douce et se laisser approcher lorsqu'elle est sur le nid. Il faut même pouvoir la prendre sans difficulté. Jamais une poule farouche n'a mené sa couvée à bien; il lui arrive toujours quelque accident : ou elle abandonne ses œufs, ou elle les casse. Il est donc bien important de choisir les poules qu'on veut faire couver.

Choix des œufs à donner à une couveuse, quantité qu'il faut lui donner. — Les œufs que l'on soumet à l'incubation doivent être de même espèce que la couveuse. Des œufs d'une espèce différente, s'ils étaient mêlés, n'écloraient pas en même temps que les siens, et les uns et les autres se nuisant, rendraient la couvée imparfaite.

Si une couveuse casse une partie de ses œufs, il ne faut pas les remplacer. Cette adjonction produirait une irrégularité très-fâcheuse dans l'éclosion.

Il suffit de donner douze œufs à une grosse poule, quoiqu'elle puisse en couver quinze. Les poules de la race naine anglaise ne peuvent couver que dix ou douze de leurs œufs, et seulement six de nos grosses poules.

Avantages de mettre plusieurs poules à couver le même jour. — Si une poule manque sa couvée et n'a pas un nombre suffisant de poussins, on les lui enlève pour les donner à une autre couveuse, et on lui rend des œufs. Quand les poussins de deux couvées sont du même âge, on peut les donner à une seule poule, en prenant toutefois la précaution de les lui mettre sous elle, le soir, avec les siens. Autrement, elle les battrait. Quant à la poule à qui on a enlevé les petits, on la met dehors, et elle ne tarde pas à pondre de nouveau, beaucoup plus vite même que si elle avait élevé ses poussins.

Préparation des nids. — Il est très-important, lorsqu'on a décidé de faire couver une poule, de lui préparer son nid. On doit le faire dans les conditions les plus avantageuses possible. Le nid doit être placé dans un petit poulailler destiné à la couvée. Si le temps est froid et la saison peu avancée, on le place dans une étable dont la température convienne à l'incubation.

On établit sur le nid une surface plane, faite de paille bien brisée; car si le nid était concave à son milieu, tous les œufs s'y réuniraient et seraient entassés les uns sur les autres; de plus, n'étant pas en contact avec la poule, ils seraient mal couvés.

Le foin fermente et recèle des insectes; c'est ce qui lui fait préférer la paille.

Des soins qu'il faut donner aux couveuses et aux œufs. — Dès qu'on a mis au nid la poule qu'on veut faire couver, on la couvre d'une petite couverture de laine, afin qu'elle ne se refroidisse pas, et on la laisse ainsi pendant deux jours, en ne la dérangeant que pour lui faire prendre ses repas et un peu d'exercice. Certaines poules aiment mieux mourir de faim que de quitter leurs œufs; dans ce cas, on les porte hors du poulailler, et on a soin de ne pas les y laisser plus d'une demi-heure, temps rigoureuse-

ment nécessaire avant le refroidissement des œufs.

Il y a des poules tellement ardentes à couver qu'elles s'échauffent et fientent dificilement. Il faut leur donner quelques herbes, de l'oseille, de la salade, qu'on découpe bien menue et qu'on mêle dans une patée de son. Les poules échauffées ont besoin d'être hors du nid plus longtemps que les autres.

Les couveuses aiment la paix et le silence. Il ne faut pas entrer sans une grande nécessité dans la pièce qu'elles occupent. Les coqs et les poules surtout ne doivent pas les visiter. Cela les trouble.

Durée de l'incubation.— Les œufs très-frais éclosent plus vite que ceux qui ont plus de quinze à vingt jours. Ceux qui ont six semaines à deux mois n'ont pas beaucoup de chance d'éclore, à moins cependant qu'ils ne soient restés dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et de l'air.

L'incubation, faite dans les conditions voulues, dure de dix-neuf à vingt et un jours. La température et l'assiduité de la couveuse hâtent beaucoup le moment de l'éclosion.

Seconde couvée. — Quand une poule a fini sa couvée, on peut lui en faire faire une seconde pendant laquelle on lui donne souvent des herbages et du son mouillé, afin de la rafraîchir.

Si cette poule est farouche, il est bon de lui enlever ses petits à mesure qu'ils éclosent, et de les mettre sous une autre poule. La sauvagerie de la couveuse lui ferait conduire ses poussins dans des endroits où il pourrait leur arriver accident.

Incubation d'œufs de poule par une dinde. — Si on n'a pas assez de poules pour couver, on peut, sans inconvénient, confier des œufs de poule à une dinde. Celle-ci peut couver de trente à trente-six œufs, quand ils ne sont pas gros. Elle prend des petits un soin tout maternel, et couve, au besoin, les poussins d'autres couvées; elle les reçoit toujours bien. On peut lui enlever les poussins à mesure qu'ils éclosent, et les remplacer par d'autres œufs, sans craindre de la fatiguer. La poule-dinde peut couver pendant trente jours, et c'est ce qu'on lui fait faire ordinairement.

Eclosion. Il arrive parfois, qu'après le terme de l'éclosion, tous les œufs ne sont pas éclos. Il ne s'ensuit pas pour cela que les petits soient morts dans leur coquille. Dans ce cas, on casse la coquille avec la plus grande précaution, du côté de la grosse extrémité de l'œuf, à l'endroit même du bec du poussin, c'est-à-dire là où il y a une cassure toute légère; puis on remet l'œuf sous la couveuse.

Quand l'éclosion se prolonge trop, il faut venir en aide aux petits poussins qui, après avoir *béché*, s'épuise en vains efforts pour sortir de sa coquille. Alors on dégage le bec d'abord, puis la tête et on replace l'œuf sous la mère, et surtout, il faut se garder d'ôter le petit de sa coquille ; l'incubation n'étant pas encore complète, on pourrait le détacher au moment où son nombril présente encore un fragment de jaune ou un caillot de sang, et il serait perdu. Les poussins qui mettent plus de temps à éclore que les autres viennent aussi bien.

Les coquilles des œufs doivent être enlevées à mesure que se fait l'éclosion, parce qu'elles pourraient blesser la mère.

Il faut attendre vingt-quatre heures après la première éclosion pour visiter la couvée. La mère abandonne quelquefois les œufs qui ne sont pas éclos, et quitte son nid pendant quelques instants. Cela arrive quand elle a un certain nombre de petits. Dans ce cas, on lui enlève ses premiers-nés, et on les réunit dans un panier garni de plumes, qu'on met dans un endroit très-chaud, et, quand sa couvée est terminée, on lui rend tous ses poussins.

Quand, après l'éclosion, on *lève* la poule et les poussins, il faut renouveler la paille qui a servi à l'incubation, et avoir soin de la brûler, car elle est souvent remplie d'insectes.

On lève une poule de dessus ses œufs en la prenant doucement par les ailes qu'on écarte, afin de voir si elle n'aurait pas des œufs ou des petits de cachés.

Soins qu'il faut donner à la mère et aux poussins. Ce n'est que vingt-quatre heures après leur naissance qu'on s'occupe de la nourriture des poussins. Cependant, si l'éclosion s'est faite irrégulièrement, on enlève et on éloigne les premiers-nés auxquels on donne des miettes de pain bien fines.

Quand toute la couvée est bien dé-

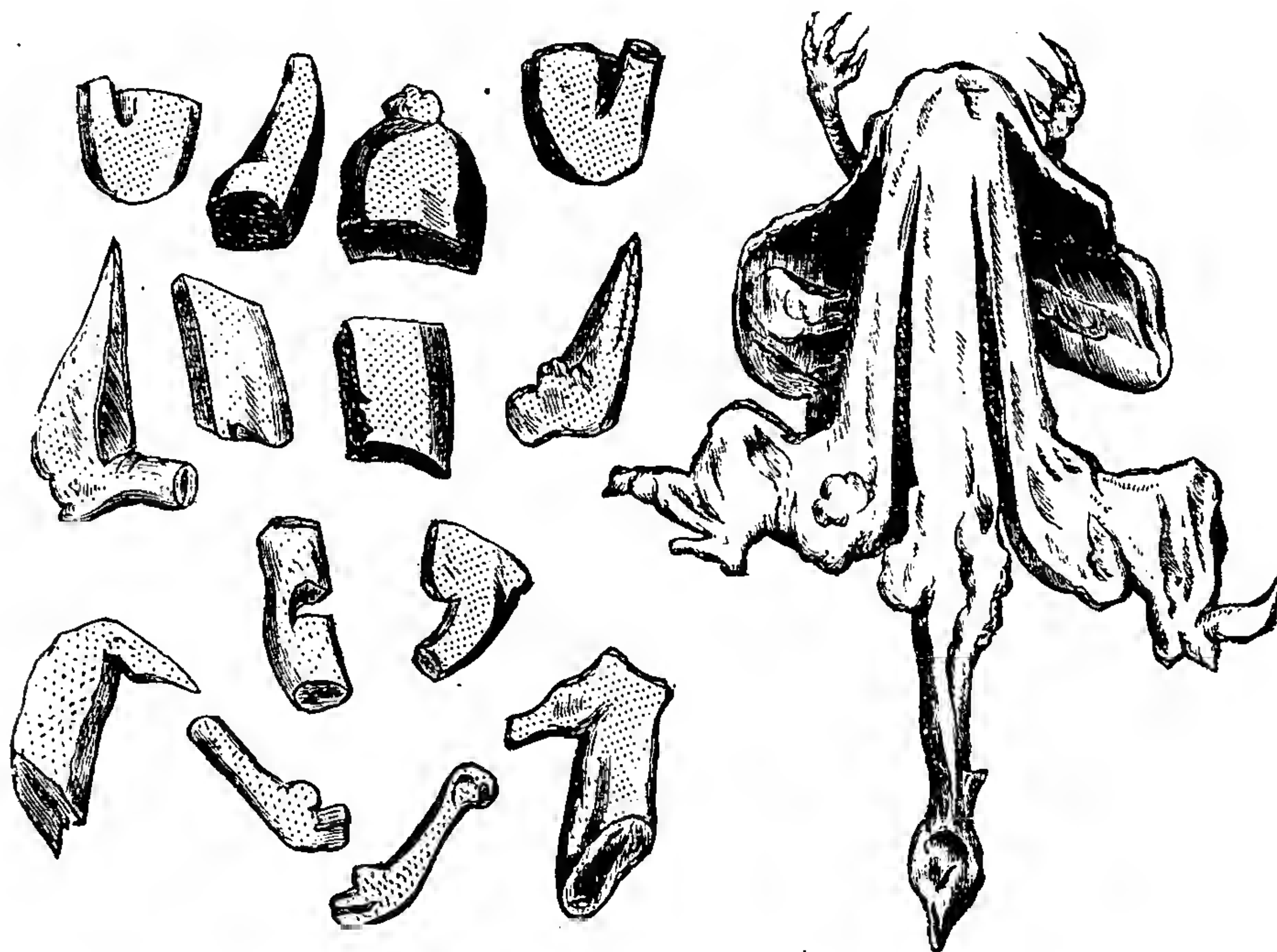
gourdie, on place la poule sous une cage ronde, d'un demi mètre de haut et de trois mètres de circonférence. Cette cage, appelée mue, est faite à claire-voie, en osier ; ses barreaux sont assez rapprochés les uns des autres pour empêcher les poulets de sortir ; et, pour que les petits puissent courir autour, on la soulève sur un côté, et on glisse sous le bord inférieur un morceau de bois ou une petite pierre.

La mue doit être placée dans une chambre bien chaude, ou être mise à

emporte, il faut la prendre et la poser sur ses poussins, afin de ne pas les priver de sa chaleur.

Le troisième jour, on remplace le pain par du froment, auquel on peut mélanger du chènevis, du millet et du sarrasin, afin de les habituer à manger du grain, et bientôt ils sont assez forts pour sortir de la mue. Il faut avoir la précaution de les coucher chaque jour avant que le soleil ait disparu.

Les plumes de la queue et des ailes commencent à pousser vers le douzième



Poulets et pièces découpées.

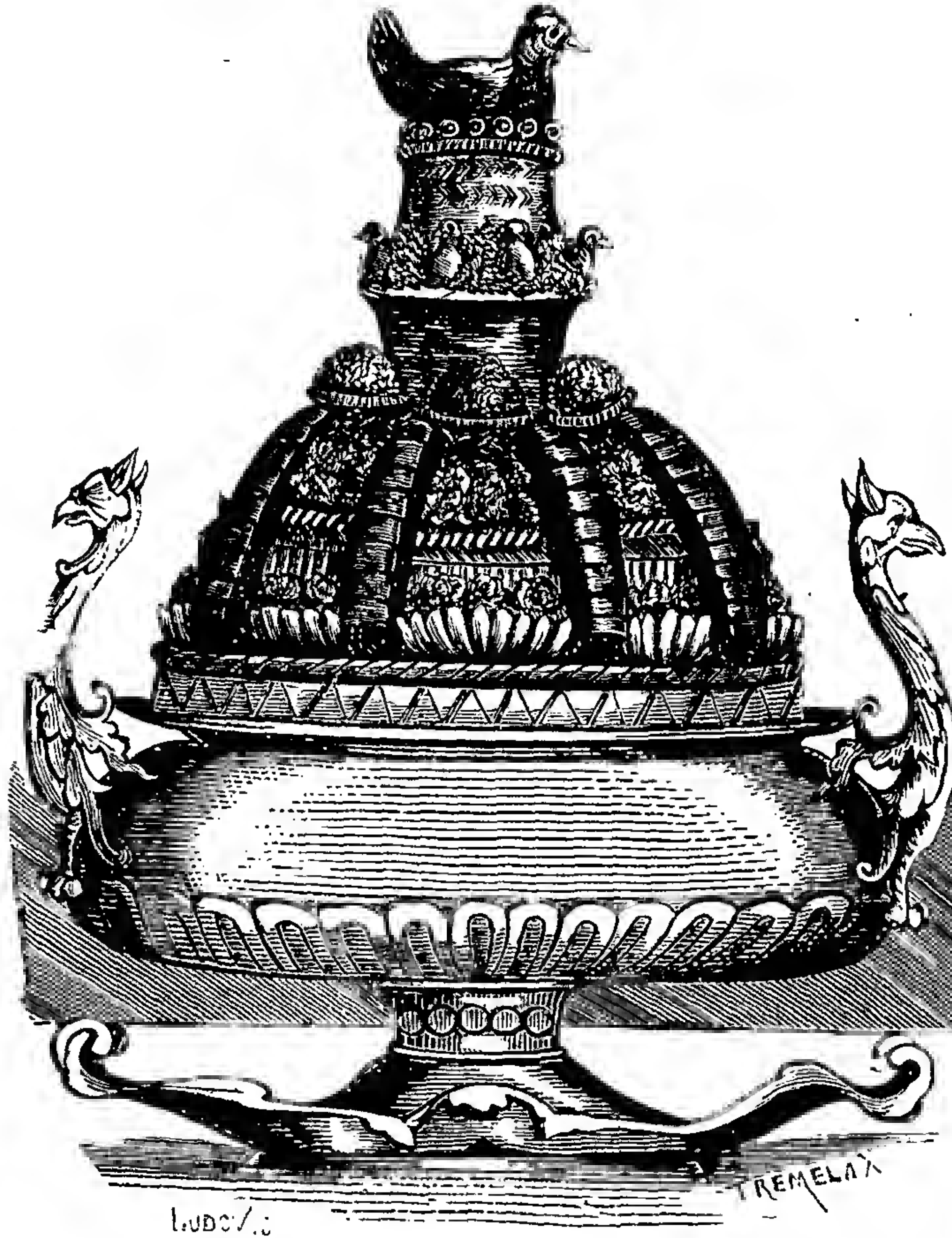
l'abri dans la cour, s'il fait froid ; si, au contraire, il fait bien chaud, il est bon de l'exposer aux rayons du soleil ; mais, afin que les petits n'en soient pas frappés directement, il faut la couvrir de toile ou de paille. Il doit toujours y avoir dans un vase, sous la mue, un peu d'eau fraîche ou tiède, suivant la saison. On jette aux poussins du pain émietté, et des graines à la mère plusieurs fois par jour ; et quand les poussins ont mangé, ont les remet dans le panier qui a servi à la couvée. Si la mère ne suit pas la personne qui les

ou quinzième jour. On doit redoubler de soins, éviter l'humidité et faire rentrer les poulets plutôt qu'à l'ordinaire. Mais on peut, durant le jour, les laisser dans la basse-cour avec leur mère, en ayant le soin de les appeler trois ou quatre fois dans la journée pour leur donner à manger. Ces soins durent pendant un mois. Alors, il n'y a plus qu'à veiller s'ils assistent régulièrement aux distributions générales.

Lorsque les poussins se mouillent, leurs plumes restent couvertes d'une matière collante qui leur donne des

maladies, si on ne les en débarrasse pas. On y parvient en les lavant à l'eau tiède, et en les faisant sécher, soit au soleil, soit au feu, devant lequel on les maintient en mettant de la nourriture à leur disposition.

Quand les poulets ont atteint l'âge de cinq à six mois, ils quittent leur mère, et cherchent eux-mêmes leur nourriture. On peut les manger à trois ou quatre mois, s'ils ont été bien nourris ; et on ne les doit engraisser que lorsqu'ils sont complétement développés, c'est-à-dire vers six ou sept mois environ.



Galantine de poulet à la Robert.

POULARDES ET CHAPONS. Les chapons sont les mâles auxquels on a ôté la facilité de reproduire. Dans cet état, ils deviennent beaucoup plus forts, leur chair est plus délicate, et il est plus facile de les engraisser.

C'est à l'âge de quatre mois environ qu'on fait subir aux coqs l'opération de la castration, qui doit être faite par un temps un peu frais, plutôt humide que sec, et avant les grandes chaleurs.

Il faut opérer le matin à jeun, et être pourvu d'un bistouri ou de ciseaux bien tranchants, et d'une aiguille enfilée de fil ciré. Un aide place sur les genoux de l'opérateur l'animal qu'il couche sur le dos, la tête en bas, et le tient solidement, le croupion tourné en avant, la cuisse droite fixée le long du corps, et la gauche en arrière, pour découvrir le flanc gauche sur lequel on pratique l'incision. On arrache d'abord les plumes du sternum ou brécher ; on prend la

peau en la soulevant avec la pointe de l'aiguille, et on incise transversalement dans une longueur de 3 à 4 centimètres. Puis on découvre un muscle qu'on soulève avec un petit crochet en fer appelé *érigne;* on le coupe avec des ciseaux, et on fait au péritoine une incision dont la largeur permette au doigt de s'introduire dans le ventre. L'opérateur le dirige sous les intestins, vers la région des reins, un peu à droite, au-dessus du croupion. Si le coq est de grosse espèce, l'opération est plus difficile. Le doigt rencontre un corps gros comme un haricot, lisse, mobile et cependant adhérent, et l'attire vers l'ouverture par laquelle on le fait sortir, ce qui nécessite une très-grande habitude. Parfois ce corps échappe avant l'extraction et il devient très-difficile de le retrouver. On procède de la même manière pour le second organe, qui est du côté gauche, puis on rapproche les lèvres de la plaie, et on les maintient par quelques points faits avec l'aiguille et le fil ciré. Il faut avoir soin de soulever la peau chaque fois qu'on enfonce l'aiguille ; car, si on piquait seulement les intestins, on ferait à l'animal une blessure mortelle.

Après l'opération de la castration, on coupe la crête aux coqs.

Les soins à leur donner ensuite sont des plus simples : on les enferme dans un endroit paisible avec un peu de mie de pain ou de grain pour nourriture. On les fait coucher à terre sur de la paille fraîche. S'ils faisaient des efforts pour jucher, ils retarderaient la cicatrisation de leur plaie. La surveillance à exercer à leur égard dure trois ou quatre jours, pendant lesquels on leur donne peu à manger. Ils reprennent ensuite leur vie habituelle. Si les chapons étaient tenus trop longtemps loin de la basse-cour, les coqs ne voudraient plus les reconnaître, et il en résulterait des combats fâcheux et souvent désastreux.

Un chapon est quelquefois triste et languissant le lendemain de la castration. Dans ce cas, on visite la suture. Si elle est enflammée, on la lave deux fois par jour à l'eau tiède, et on la frictionne avec de la pommade camphrée.

Quand les chapons chez lesquels l'opération ne réussit pas bien, meurent presque aussitôt, ils sont bons à manger, pourvu toutefois qu'on les saigne tout de suite.

Il paraît cruel de couper la crête des coqs dès qu'ils sont castrés. C'est cependant un dérivatif à la plaie de la castration. De plus on ne recevrait pas au marché un chapon qui aurait une crête.

On recherche beaucoup dans les grands marchés les rognons et les crêtes de coq. On en fait un mets très-délicat; on les sert aussi dans certains ragouts, dans des fricassées de poulet, dans des pâtés chauds, etc., etc.

Poulardes. On appelle ainsi une poule qui n'a pas pondu, et qui est à l'état de graisse complet. Les poules ne se castrent pas. L'opération ne serait pas possible. C'est d'ailleurs ce qu'on a reconnu à La Flèche et au Mans, pays où les poulardes sont en fort grande estime.

Elevage des chapons et des poulardes. Quand les chapons et les poulardes ont atteint leur entière croissance, on les fait entrer, deux fois par jour, dans une cour fermée pour leur donner à manger, ce qui est facile, les volailles connaissant les heures de la distribution, et s'habituant très-vite à suivre la personne qui la fait. Une nourriture abondante, variée et bien réglée, les dispose à l'engraissement, qui, lorsqu'il est complet, est fort coûteux. Souvent même la vente des volailles ne couvre pas les frais qu'a faits l'éleveur, qui ne réussit dans sa spéculation qu'autant qu'il est dans le voisinage d'un marché, où l'on est toujours disposé à acheter des volailles grasses.

Engraissement. Bien qu'il ne soit pas facile d'engraisser un poulet dont la croissance n'est pas complète, on peut cependant le *mettre* en chair et lui faire prendre un peu de graisse. Il n'a pas, il est vrai, le goût d'une volaille complétement engraissée; néanmoins, il est délicieux à manger, et surtout très-tendre. Le maïs et le sarrasin lui conviennent parfaitement. On peut aussi lui faire des pâtées composées de pommes de terre cuites écrasées et de recoupe, et, si la saison le permet, on lui donne, chaque jour, à son repas des betteraves coupées.

Au lieu de donner à manger dans la basse-cour aux poulets qu'on veut engraisser, il vaut mieux les faire entrer

dans un *petit parc*, fait comme un parc à moutons, et composé de claies d'osier. Dès le matin, on prend les poulets au poulailler et on les met dans le parc où on leur donne leur nourriture; puis, après leur repas, on les laisse sortir. Peu de jours suffisent pour qu'ils accourent au premier appel, et trois ou quatre semaines pour qu'avec ce procédé, on ait d'excellents poulets.

Les volailles adultes s'engraissent de la même manière ; mais c'est beaucoup plus long pour elles et moins parfait qu'au moyen des *épinettes*.

Parc à engraissement. Un parc à engraissement se compose de quatre à huit claies d'osier, suivant le nombre de volailles qu'on veut engraisser. Chaque claie ne doit pas avoir moins de un mètre de hauteur et un mètre cinquante de longueur et être soutenue par des piquets. La facilité et la promptitude avec laquelle les volailles sont engraissées ont bientôt payé les frais d'installation du parc, et il est facile de se rendre compte des pertes et des profits de chaque engraissement.

Moyen d'avoir toujours des volailles fines grasses. Pour avoir en toutes saisons des volailles *grasses*, il faut engraisser au printemps les poulets nés en septembre et en octobre; en été, les poulets de janvier et février; en automne, on met à l'engrais les poulets nés en mars et avril, et, enfin, en hiver, on y met ceux qui sont nés en été. Les poulets nés en janvier et en février, comme ceux qui naissent en septembre et en octobre, dédommagent des soins qu'ils exigent par le prix beaucoup plus élevé que celui des volailles vendables à la fin de l'automne et en hiver.

Engraissement dans les épinettes. On appelle *épinette* une cage dont la longueur varie suivant la quantité des volailles qu'on met à l'engrais. Elle est formée de plusieurs cases fermées en haut par une planche qui glisse dans une coulisse et garantie en avant par un grillage de bois qui permet aux volailles d'avancer la tête pour manger. Le plancher de l'épinette est fait de barreaux plats, à claire-voie, afin que la fiente puisse passer. Le derrière et les côtés sont fermés avec des planches. Chaque poulet est enfermé dans une petite cellule, dans laquelle il ne lui est pas possible de se retourner. Au-devant de cette cellule, est placée une mangeoire mobile qu'on retire chaque fois qu'on veut la nettoyer. Cette mangeoire peut avoir 10 centim. de largeur sur 5 centim. de hauteur. La longueur des cellules doit être de 50 centim.; leur hauteur, 40 centim., et leur largeur, 30 centim.

Les épinettes doivent être élevées à 40 ou 50 centim. au-dessus du sol, afin que le poulet soit le plus loin possible de ses excréments, et l'endroit où tombent les excréments doit être garni de cendre ou de sable renouvelés très-souvent.

Deux rangs d'épinette dans une même pièce doivent être séparés par un paillasson ou par un volet dépassant l'auge de 50 centim.

Manière d'engraisser les volailles dans l'épinette. On engraisse les volailles dans l'épinette de deux manières : 1° On les nourrit exclusivement de grains; 2° on les nourrit avec des pâtées faites avec des farines et des liquides de natures diverses.

Dans la première manière, comme dans la seconde, on fait faire aux volailles trois repas par jour, à des heures bien régulières, et on laisse à côté de leur manger un petit pot, contenant de l'eau ou du lait, afin qu'elles puissent boire. Dès qu'elles ont mangé, on abaisse une toile épaisse sur le devant de l'épinette, afin qu'elles digèrent dans l'obscurité et le repos le plus absolu.

Il est bien entendu que l'engraissement au grain se fait avec des graines de toutes sortes, excepté de seigle, cependant, qui répugne aux volailles. Il ne faut pas non plus leur donner de déchets de battage. Ils contiennent presque toujours de mauvaises graines, desquelles il est fort difficile aux volailles d'extraire les bonnes.

La seconde manière d'engraisser consiste, avons-nous dit, à nourrir les volailles avec des pâtées avec des farines et des liquides.

Les farines à employer de préférence sont celles de sarrasin, de maïs, d'orge et d'avoine, qui, généralement sont peu coûteuses. On peut également prendre de la farine de froment, mais elle est beaucoup plus chère.

La farine se délaie avec du lait caillé

ou l'eau, ou simplement du lait doux; on y peut mélanger des pommes de terres cuites écrasées et du chènevis, quand il est frais. Cette pâtée doit être assez épaisse.

Pour stimuler l'appétit d'une volaille mise à l'engrais, on mêle du grain à sa pâtée qu'on aigrit par un levain.

Les animaux soumis à l'engraissement doivent recevoir des soins tout particuliers et surtout n'être jamais brusqués. Quand ils ne digèrent pas bien, leurs aliments fermentent dans le jabot, qui enfle et leur cause le plus grand malaise. Il faut alors attendre, pour prendre de la nourriture, que l'estomac soit bien dégagé, et on fait bien de visiter de temps en temps le jabot et de ne jamais exagérer la dose des aliments. Dans tous les cas, quand un engraissement est retardé pour cause d'indispositions trop souvent renouvelées, il faut tuer l'animal qui ne donnerait aucun profit.

Temps nécessaire pour un engraissement complet. Une bête de bonne race peut être suffisamment engraissée au bout de vingt-cinq à trente jours d'alimentation à l'épinette. On peut arriver à une grande perfection et obtenir des volailles dans un état complet de graisse, en les empâtant, comme nous le verrons un peu plus loin, à l'article suivant.

Engraissement à La Flèche et au Mans. Le procédé employé pour engraisser ces magnifiques volailles peut être appliqué à toutes les volailles, quelle que soit leur race. Voici ce procédé :

Choix des poules. Une poule ne devient assez fine et assez grasse et ne mérite le nom de poularde que lorsque :

1° Elle a été engendrée par un jeune coq ;

2° Quand elle a six à sept mois, qu'elle est vierge, et qu'elle n'a jamais pondu;

3° Quand ses yeux, sous la paupière, ont un cercle rouge, ce qui est un des caractères propre à la race de La Flèche ;

4° Quand sa chair, sous les ailes, est très-blanche ;

5° Quand ses pattes sont courtes, son croupion et ses épaules très-larges ;

6° Enfin, quand elle est bonne en chair, au moment où a commencé l'engraissement.

Toutes les poules réunissant ces conditions engraissent très-bien ; mais toutes n'arrivent pas à cet état qui les fait appeler poulardes. Celle de La Flèche est forte et robuste, et a une très-grande analogie avec la poule normande. Cependant, elle n'est pas huppée.

Les cages dont on se sert à La Flèche pour l'engraissement sont de même forme que les épinettes ; elles en diffèrent seulement parce qu'elles ne sont pas à claire-voie en avant, et qu'elles n'ont pas de mangeoire.

Nourriture. On se sert pour cet engraissement de deux espèces de farine: 1° de farine de blé noir (sarrasin) qu'on pétrit avec du lait doux de préférence; à son défaut, avec du lait aigre; 2° de farine composée de trois parties de farine de blé noir et d'une partie de farine d'orge, mélangées, qu'on délaie comme l'autre. Comme de la pureté de la farine dépend la perfection de l'engraissement, il faut avoir soin de la bien blutter avant de l'employer.

Empâtement. Les poules s'empâtent deux fois par vingt-quatre heures, et on commence dès les premiers jours qu'elles sont mises dans les cages.

Les pâtons se font sur une planche à pâtisserie ou dans un pétrin, suivant la quantité qu'on veut préparer. On pétrit la farine avec le lait, exactement comme lorsqu'on fait le pain; et, quand la pâte est assez compacte pour ne plus tenir aux mains, on la coupe par portions dont on fait des rouleaux. Ce sont ces rouleaux, divisés en morceaux de sept centimètres de longueur, qui sont les pâtons. Ils ne doivent pas être plus gros qu'un doigt de femme.

Pour empâter la poule, on la place sur ses genoux, le croupion sous le bras gauche, et on lui ouvre le bec avec les doigts de cette main. Avec la main droite, on prend un pâton qu'on trempe dans l'eau, puis on l'introduit dans le bec, et on l'enfonce avec l'index aussi loin que possible; mais il faut y aller doucement; et en pressant avec précaution à l'extérieur la partie du cou correspondant à la partie supérieure du pâton, on le conduit jusque dans l'estomac. Si cette opération fait tousser la volaille, il ne faut pas s'en effrayer. Cet accident cesse d'avoir lieu quand la poule a pris l'habitude de bien avaler.



CISSUS LINDENI

Lorsqu'on commence l'engraissement, on donne aux poules d'abord trois pâtons à chaque repas, et, en augmentant d'un à chaque repas suivant, on arrive successivement à en donner douze, c'est-à-dire autant que l'estomac de la poule en peut contenir; mais il ne faut jamais augmenter le nombre de pâtons sans s'être assuré que le repas précédent est bien digéré. S'il reste dans l'estomac de la poule une certaine quantité de pâte liquéfiée, on diminue la ration ou on cesse de donner à manger jusqu'à complète digestion. Si la bête paraît malade, on lui rend la liberté jusqu'à ce qu'elle soit remise.

Durée de l'engraissement. Vingt-deux à vingt-cinq jours suffisent pour engraisser une poule, quand elle a été mise en cage dans un bon état de chair; mais, pour l'amener à un état parfait de graisse, il faut encore vingt-cinq à vingt-huit jours.

Lorsque les poules respirent difficilement, que leur peau est bien blanche et qu'elles ont entre le cou et les épaules un renflement de graisse considérable; quand enfin les os qui sont de chaque côté du croupion sont recouverts de graisse, on reconnaît que l'engraissement est complet.

Manière de tuer une volaille grasse et de la dresser. Afin que les intestins aient bien le temps de se vider, on laisse une volaille grasse pendant douze à quinze heures sans manger. Il faut prendre beaucoup de soin pour la tuer, et se garder de la suspendre la tête en bas, car on l'étoufferait immédiatement. On lui ouvre le bec, et, avec des ciseaux bien aiguisés, on lui coupe le dessous de la langue ou on lui arrache quelques plumes au côté gauche de la tête, au-dessous de l'oreille, et on fait une entaille avec un couteau bien tranchant. Aussitôt après, on suspend la bête par les pattes, la tête en bas pour la faire saigner. De cette saignée dépend beaucoup la blancheur de la chair. Il faut prendre garde surtout que la poule ne se rompent les membres en se débattant.

Quand la volaille est morte, on lui extrait les intestins du corps; cela se fait en introduisant le doigt dans l'anus. On le fait pénétrer dans l'abdomen; on saisit le gros intestin qu'on attire avec précaution au dehors, en faisant suivre doucement tous les autres; et, pendant que la bête est encore chaude, on la plume avec précaution, afin de ne pas déchirer la chair, car cela nuirait beaucoup à la vente. Ensuite on *dresse* la volaille, en lui laissant toutefois quelques plumes sur la tête, à la queue et aux ailerons. On lui retourne adroitement le bout des ailes sur le dos, et les pattes le long du corps. Pour pousser vers le ventre la graisse de l'intérieur, on appuie sur le sternum, puis on attache la volaille au moyen de bandelettes de toile dont on l'entoure et que l'on serre plus ou moins, de façon à donner une forme bien arrondie et rebondie. Dans les grandes chaleurs, on met sa volaille dans de l'eau bien froide, et on l'y laisse environ une demi-heure; dans les grands froids, on mouille simplement les bandelettes, en évitant la gelée.

Quand la poule est complétement refroidie, on lui enlève ses bandes de toile, et elle est prête à être mise en vente.

L'engraissement avec les pâtons est moins coûteux et plus parfait que l'engraissement avec les grains dans les épinettes; mais il demande plus de soin, plus de temps et plus de patience. Il convient non-seulement aux poulardes, mais encore à toutes les autres volailles.

Quantité de farine nécessaire à un engraissement. Si la volaille est mise en cage en bon état de chair, si les pâtons sont faits avec de bon lait, et si l'engraissement est conduit doucement et régulièrement avec la farine produite par dix litres de sarrasin, l'engraissement peut être parfait.

Maladies des poules. Quand une poule a perdu sa vivacité, quand sa crête perd sa couleur ou qu'elle noircit, quand ses plumes se dressent et se ternissent, elle est malade et il faut un examen attentif pour voir de quelle maladie elle est atteinte.

Généralement, les maladies des poules sont occasionnées par une nourriture mauvaise, insuffisante, par de l'eau croupie, par l'insanité et la malpropreté du poulailler. Il y a rarement de remède, et, à moins que les bêtes malades ne soient bien précieuses, il vaut mieux les tuer que de les soigner.

Néanmoins, quand des poules tombent malades, on procède immédiatement au nettoyage complet du poulailler; on fait une distribution d'une nourriture saine et abondante ; on donne aux poules de l'eau claire et surtout très-propre ; et on agrandit le poulailler, s'il est trop petit.

Les maladies auxquelles sont surtout assujéties les volailles sont :

La *constipation*. Cette maladie atteint de préférence les poules enfermées dans les basses-cours et privées d'herbages. C'est surtout lorsque les poules couvent deux fois qu'elles se constipent. Lorsqu'on s'en aperçoit, il faut s'empresser de leur donner de la verdure, comme la salade, l'oseille, les épinards ; on leur fait aussi manger du son mouillé, et, au besoin, on leur donne de l'huile d'olive ou de la manne fondue dans de l'eau, et mêlée de farine.

Diarrhée. Une nourriture trop humide et trop aqueuse et la grande humidité du temps donnent la diarrhée aux poules. Prise à temps, la maladie se guérit très-bien. On donne aux volailles atteintes des aliments secs, et du pain trempé dans du vin ou du cidre, ou encore dans une infusion de camomille, faite avec du vin chaud.

Goutte. Cette maladie aussi est due à l'humidité du poulailler et de la cour. Les volailles qui en sont affectées ont les pattes gonflées, leur démarche est lente, pénible; on leur procure quelquefois du soulagement en les changeant de poulailler et en les mettant dans un endroit sec et chaud. Comme on ne guérit jamais radicalement les volailles de la goutte, il faut les tuer, quand la maladie est récente ; alors elles sont très-bonnes à manger.

Maladie du croupion. La maladie du croupion est toujours occasionnée par la malpropreté du poulailler. Elle a pour symptôme la constipation, une grande lenteur dans la démarche, un sommeil troublé, une queue traînante, des plumes hérissées ; la poule est triste et ne gratte plus la terre, et il se forme autour du croupion une tumeur qu'on incise avec un instrument tranchant et dont on fait sortir le pus en le pressant avec le doigt. On lave ensuite la plaie avec de l'eau acidulée de vinaigre, de l'eau salée ou du vin, et on l'enduit de pommade camphrée qu'on renouvelle deux fois par jour, jusqu'à complète cicatrisation.

Pendant ce traitement, on tient la poule rigoureusement enfermée et on lui donne à manger du son mouillé, mêlé de salade hachée. Mais le soin le plus important et le premier à prendre, c'est l'assainissement du poulailler.

Roupie. On appelle ainsi un écoulement d'humeur par les fosses nasales. Les poules qui en sont atteintes doivent être rigoureusement séquestrées. Il faut les tenir chaudement, leur donner une bonne nourriture ; mais comme il n'y a guère de remède, il vaut mieux tuer la volaille et se bien garder de la manger, car sa chair pourrait être nuisible.

Fracture. Si une poule ou un poulet se casse un membre, il faut bien se garder de le lier et de l'entourer d'éclisses. Il suffit de l'enfermer dans un endroit parfaitement tranquille où il lui soit impossible de percher. Le repos et la bonne nourriture guériront très-vite la volaille.

Pépie. Les jeunes volailles sont surtout atteintes de cette maladie, qui est causée par la rareté de l'eau ou par son impureté. On y reconnaît très-facilement la *pépie* aux symptômes suivants : cessation de l'appétit, air triste, voix rauque et faible ; la bête ouvre souvent le bec, et paraît vouloir éternuer. Sur le bout de sa langue, il se forme une pellicule d'un blanc mat, qu'il faut enlever avec une aiguille ou un canif. On lave ensuite la plaie avec une forte solution d'alun dans de l'eau ou avec du vinaigre, et on l'enduit ensuite de beurre frais.

Plaies. Quand les volailles se sont blessées, ou par accident ou en combattant, les plaies qui en résultent doivent être lavées avec de l'eau-de-vie étendue d'eau, additionnée de quelques gouttes de laudanum. S'il y a inflammation, on l'enduit de pommade camphrée.

Le phénol Bobœuf s'emploie avec avantage pour la cautérisation des plaies des volailles. Il arrête la suppuration et s'oppose à la gangrène. On l'allonge en y ajoutant deux fois son volume d'eau.

Pustules. Quand le cou et plusieurs parties du corps de la volaille se cou-

vrent de pustules, il faut donner à la bête qui en est atteinte de la laitue hachée et de l'eau mêlée de cendre de bois neuf, tamisée.

L'affection pustuleuse est très-contagieuse. Les poules qui en sont affectées doivent être isolées des autres.

Vermine. La maladie vermineuse, qui est souvent le résultat de la malpropreté du poulailler, amène la maigreur de la poule. Pour la détruire, on lotionne l'animal avec une décoction de cumin et d'absinthe, mêlée de savon. Il est d'ailleurs facile de prévenir la vermine chez les poules, en plaçant dans la basse-cour des tas de sable sur lesquels elles puissent se rouler.

Toux. Une accumulation de petits vers dans le gosier produit la maladie de la toux, qui est l'une des plus graves qui puissent atteindre les poules. Celles qui en sont affectées font entendre une toux sourde, leur respiration est gênée; elles sont même menacées de suffocation. On parvient quelquefois à les sauver, en leur faisant prendre des décoctions de mousse de Corse, ou des plantes amères, telles que l'absinthe, la camomille, la fumeterre, etc.

Sortie du rectum ou fondement. Il n'est pas rare de voir cet accident se produire après la ponte ou après une constipation prolongée. La partie déplacée doit être lavée avec de l'eau de guimauve, additionnée de laudanum, puis on la fait rentrer. La poule doit être placée dans un endroit obscur. Il faut, deux fois par jour, lui donner en petite quantité des grains mouillés de son. Au bout de deux jours de traitement, on peut la remettre en liberté. Seulement, si l'accident se renouvelle, il faut la tuer. Rien ne s'oppose à ce qu'elle soit mangée.

Poulardes. — (*Cuisine*). C'est de sept à huit mois qu'elles sont bonnes à manger, et principalement dans les mois de février et de septembre. Pour la broche, c'est la poularde du Mans qui est la plus recherchée, et pour les entrées, c'est la poule normande.

Les poulardes sont un excellent aliment, de digestion facile et convenant à tous les estomacs. On peut parfaitement en faire manger aux malades en convalescence.

Poularde à la Montmorency. Flambez bien votre poularde, et, après que vous l'aurez vidée, vous en piquerez le dessus, puis vous la remplirez avec des foies coupés en dés, des petits œufs et du lard. Vous coudrez l'ouverture et vous la ferez cuire comme un fricandeau ; ensuite, vous la glacerez.

Poularde au riz. Quand votre volaille est flambée, vidée, vous la troussez, les pattes dedans, et vous la bridez et la bardez. Vous aurez avant fait blanchir environ 300 grammes de riz, que vous mettrez dans la casserole avec la poularde, que vous placerez sur l'estomac. Mouillez le tout avec de bon bouillon ou du consommé, et laissez cuir tout doucement, en remuant de temps en temps la casserole.

Quand la cuisson est à son degré voulu, dressez votre poularde sur un plat, ajoutez au riz, que vous dégraisserez d'abord, un bon morceau de beurre, du sel, du poivre, et couvrez-en votre volaille.

Si le riz est trop épais, il faut y ajouter du bouillon ou du consommé.

On peut donner de ce mets, en petite quantité aux personnes qui relèvent de maladie.

Poulardes rôties. Celles qui ont le derrière rouge et fendu ne conviennent pas pour la broche. Trois quarts d'heure suffisent pour rôtir à point une poularde, avec la cuisinière et la coquille; à la broche, devant le feu, il faut une heure.

Pour découper la poularde, on lui enlève d'abord les quatre membres, les ailes et les cuisses; mais il faut le faire adroitement, sans déchirer les chairs, et en faisant les séparations bien aux jointures. Ensuite, on détache le blanc de la volaille et on sépare la carcasse du croupion pour les découper. Les ailes et les cuisses se divisent en deux ou trois parties, suivant la grosseur de la pièce.

Poularde à la Grimod de la Reynière. Quand votre poularde sera flambée, vidée et troussée, aplatissez-la le plus possible ; puis faites une farce avec le foie de la volaille, des truffes, du persil, des champignons, du sel, du gros poivre, de la moëlle de bœuf, du beurre et du lard. Emplissez la volaille avec cette farce. Prenez ensuite une douzaine de tranches de jambon nouveau, chaque tranche de la longueur de la volaille et de la largeur d'un doigt ; faites autant

de tranches de mie de pain. Quand vous aurez fait revenir votre poularde au beurre, et qu'elle sera embrochée, vous la couvrirez entièrement avec les tranches de pain, sur lesquelles vous appliquerez celles de jambon, et vous envelopperez le tout de papier. Quand la volaille sera cuite, vous la servirez sur son jus.

Poularde à la bourgeoise. Après que votre volaille aura été bien préparée, vous la mettrez, l'estomac en dessous, dans une casserole avec un morceau de bon beurre frais, et deux ou trois oignons découpés en tranches. Vous mettrez encore deux oignons également coupés en tranches par-dessus; vous ajouterez deux carottes coupées en filets, un bouquet garni et du sel. Vous ferez ensuite cuire sur un feu doux, avec de la cendre chaude sur le couvercle de votre casserole. A moitié de la cuisson, vous mouillerez avec un verre de vin blanc, et, lorsque la cuisson sera complète, vous dégraisserez la sauce; vous y ajouterez un peu de coulis et vous la passerez au tamis; puis, vous la verserez sur votre poularde.

Poularde au gros sel. Avant de mettre à cuire votre poularde, préparez-la comme toujours; ensuite faites-la blanchir dans de l'eau bien bouillante. Puis, vous l'envelopperez dans une serviette, après l'avoir entourée de tétine de veau, ou, si vous le préférez, vous la mettrez dans une vessie de porc que vous nouerez de façon à ce que la poule ne soit pas mouillée. Vous la ferez cuire ensuite dans un chaudron rempli d'eau bouillante, salée, et vous la sortirez de son enveloppe quand vous la jugerez assez cuite. En la servant, vous lui répandrez environ une cuillerée de gros sel sur la poitrine.

Poularde au consommé. On vide soigneusement sa poularde, on lui retire es poumons; puis, on abat le cou, le bout des pattes et la pointe des ailes; on la flambe légèrement, et on l'essuie avec un linge doux, afin de ne pas déchirer les chairs, puis on la bride. On l'enveloppe ensuite de bandes de lard qu'on ficelle, et on la met à cuire dans une casserole avec d'excellent consommé, dans lequel elle doit baigner jusqu'à la cuisse. Il faut une heure et demie à deux heures pour la cuisson de la poularde, qui ne doit être retournée qu'une fois. Lorsqu'on la retire de la casserole, il faut se garder de la déballer et de la laisser refroidir. On dégraisse le jus et on le passe au tamis. Alors seulement on dresse sa volaille déballée, et on la sert en l'arrosant avec le jus tamisé.

Poularde en demi-deuil. « Pour la poularde en demi-deuil, deux truffes sont nécessaires, je dirai même indispensables... Une fois n'est pas coutume!

« La poularde en demi-deuil est cuite aux trois quarts dans une casserole de bouillon, bardes de lard, etc., etc.; puis enlevée du feu et ornée, surtout le blanc de l'estomac, de lardons de truffes symétriquement fixés à l'aide de petites incisions.

» Remise à réchauffer dans sa cuisson réduite, elle est ensuite dressée sur un plat et masquée de ladite cuisson, enrichie d'un hachis de truffes.

(Le baron BRISSE.)

Poularde truffée. Les plus fines sont celles qui prennent le mieux le goût de la truffe.

Lavez et pelez 1 kilogramme de truffes; divisez-les en petits morceaux gros à peu près comme des œufs de pigeon; faites fondre 250 grammes de graisse de volaille, et 250 grammes de lard frais; passez le tout dans une casserole où seront vos truffes avec du sel, du poivre, du thym, des épices, du laurier. Faites mijoter le tout pendant un quart d'heure; et, quand elle est refroidie, mettez cette préparation dans le corps de la poularde, dont vous fermerez le croupion. Suivant la température, vous laisserez pendant trois ou quatre jours votre poularde, que vous mettrez ainsi remplie dans une terrine; puis, lorsque vous serez pour la faire cuire, vous l'envelopperez de bardes de lard et d'un double papier huilé. Vous pourrez ensuite la mettre à la broche, où elle devra rester près de deux heures, et être souvent arrosée. Avant de la retirer de la broche on la déballe, et on la laisse encore un quart d'heure pour lui faire prendre couleur.

POULETS. Quand les poulets sont gras, que leur peau est fine, ils conviennent mieux pour les entrées que les poulets de grain, qui, eux, sont employés pour les rôtir. On prend généralement, pour les entrées, des petits poulets à la reine.

Ils sont moins gros que les poulets gras, et leur chair est bien plus délicate. Le poulet se sert toujours sur le dos. On le place, pour le découper, sur le côté gauche ; on détache la cuisse d'abord, puis l'aile ; ensuite on le retourne, et on le découpe de la même manière de l'autre côté. On la remet une seconde fois sur le dos pour lui enlever les blancs et séparer la carcasse du croupion. Quant aux ailes et aux cuisses, on les laisse tout entières, à moins que le poulet ne soit gros. Dans ce cas, on les coupe en deux. L'aile est le morceau le plus fin du poulet, et s'offre toujours aux dames. Il y a une foule de manières de servir le poulet comme entrée : il faut savoir choisir les meilleures.

Poulet rôti. Videz-le, flambez-le, et le couvrez de bardes de lard ou enveloppez-le de papier beurré. Vous le mettrez ensuite à la broche, et vous enlèverez le papier un peu avant la complète cuisson, afin de lui faire prendre couleur. Le poulet garni de lard a toujours meilleur goût qu'enveloppé dans du papier.

C'est principalement rôti que le poulet convient aux convalescents.

Poulet en fricassée. Faites blanchir à l'eau tiède un poulet que vous aurez flambé et dépecé. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre dans lequel vous ferez revenir votre poulet, sans cependant lui laisser prendre couleur ; saupoudrez-le d'un peu de farine et remuez ; mouillez tout doucement avec du consommé; ajoutez des champignons, quelques petits oignons, du sel, un peu de poivre, si vous l'aimez, et un peu de zeste de citron. Faites bouillir doucement; et, quand votre poulet sera cuit, liez la sauce avec deux jaunes d'œuf. Cette fricassée peut être garnie de quelques belles écrevisses.

La fricassée de poulet froide figure parfaitement bien dans un déjeuner de chasseurs. La desserte d'une fricassée et même une fricassée entière peut s'utiliser accommodée de plusieurs manières, et surtout au riz ou en friture.

1° Au riz. On fait crever son riz dans du bouillon, et on fait en sorte que le riz soit entier et bien épais. On l'assaisonne de sel, de poivre et d'un peu de muscade. Puis, on beurre un couvercle de casserole sur lequel on étend une partie de ce riz, l'épaisseur de 3 à 4 centimètres. Sur ce riz, on met sa fricassée avec la sauce froide, et on la recouvre du restant du riz dont on unit la surface avec une lame de couteau et qu'on dore ensuite avec un jaune d'œuf. On place le tout sous un four de campagne, et quand ce mets est bien chaud, on le fait glisser du couvercle dans le plat destiné à le recevoir pour le servir.

2° En friture. On trempe chaque morceau de poulet, enduit de sauce froide, dans de la mie de pain très-fine d'abord, ensuite dans des œufs battus comme pour une omelette. On les fait frire ensuite, après les avoir trempés une seconde fois dans de la mie de pain. On leur fait prendre une belle couleur, puis on les sert sur un plat garni de persil frit.

Fricassée de poulets à la française. Couper les poulets en morceaux; les faire dégorger dans de l'eau tiède; les passer ensuite à l'eau froide et les mettre égoutter. Même préparation pour les foies, après en avoir ôté l'amer ; pour les gésiers, après les avoir fendus; pour les pattes, après les avoir légèrement grillées, dépouillées de leur peau et en avoir coupé les ergots; enfin, pour les cous, dont on aura supprimé la moitié de la tête. Passer le tout au beurre, sans laisser prendre couleur; saupoudrer de farine, donner un tour et mouiller avec de bon bouillon, en ajoutant oignons piqués de girofle, crêtes, ris de veau, champignons, morilles, bouquet garni, sel et poivre. Laisser mijoter, et, lorsque la cuisson est complète, lier convenablement avec des jaunes d'œufs, crème et jus de citron. Pour servir, dresser cuisses et ailes en dessus et masquer avec la sauce.

Quelques belles écrevisses complètent l'ornement de cette belle entrée, une des meilleures de la cuisine française.

Baron Brisse.

Poulet à la Marengo. Pour faire un poulet à la Marengo, il en faut prendre un gros, et le dépecer comme pour la fricassée. On le met ensuite dans une casserole avec de l'huile d'olives, du sel fin, un bouquet garni, une pincée de mignonnettes. On le fait cuire dans

cet assaisonnement et, quand la cuisson est presque complète, on retire le bouquet garni, qu'on remplace par une demi-cuillerée de sauce tomate, deux cuillerées d'espagnole, un petit verre de vin de Madère et un morceau de glace de volaille. On ajoute encore, si on veut, des champignons tournés ou des lames de truffes, et on laisse mijoter tout doucement le tout ensemble. Enfin on lie avec un petit morceau de beurre frais. Quand tout est suffisamment cuit, on dresse les membres du poulet sur le plat; on les range en pyramide et on les couvre de la sauce et de la garniture. On peut aussi disposer autour du poulet des croûtons de pain passés au beurre et des œufs frits dans l'huile qui a servi à cuire le poulet.

Cette entrée est excellente. Comme elle doit être mangée très-chaude, il est bon de ne la servir que dans des assiettes chauffées.

On peut, si on n'aime pas la cuisine à l'huile, la remplacer par du beurre clarifié.

Autre. Découpez un poulet moyen, mettez-le dans un plat à sauter avec une cuillerée d'huile d'olive et un demi-quart de bon beurre. Laissz cuire doucement. Ajoutez des champignons crus émincés. Ajoutez un verre de vin blanc, une pointe d'ail, persil pas trop haché, une bonne cuillerée de sauce tomate, très-relevée et servez bien chaud.

MANEILLE frères, Palais-Royal, restaurant des Frères-Provençaux.

Poulet à la d'Escars. Quand vous aurez vidé et flambé votre poulet, vous le trousserez les pattes en dehors, en faisant bien ressortir l'estomac, et vous le piquerez avec des petites bandes de lard, de moyenne grosseur. Vous garnirez ensuite de bardes de lard le fond d'une casserole; vous mettrez votre poulet sur ces bardes, et vous ajouterez une ou deux belles tranches de jambon, une ou deux carottes (suivant la grosseur) coupées en rouelles, un oignon piqué de clous de girofle et un bouquet garni. Vous couvrirez le tout de bardes de lard, et vous mouillerez avec une bonne cuillerée à potage de consommé, et d'un verre de vin de Madère. Vous ferez cuire à un feu bien modéré, et vous aurez soin que le couvercle de votre casserole soit garni d'un bon feu, afin que le lard se glace et prenne une belle couleur. Quand le poulet sera cuit, ôtez-le; faites-le bien égoutter; débridez-le et mettez-le sur le plat. Vous passerez ensuite votre jus, que vous dégraisserez, et vous ferez réduire à demi le fond de la cuisson. Vous pouvez ajouter un peu d'espagnole ou de blond de veau réduit, et servir ensuite.

Poulet à la chevalière. Il faut, avant de les faire cuire, découper deux poulets; on enlève avec l'aile, dont on a détaché le moignon, les quatre premiers filets, et on en pique deux avec du lard; puis, on garnit les deux autres de palais de bœuf découpé. Les autres filets sont entourés de minces tranches de truffe.

Au centre du plat, on place les reins des poulets, puis les cuisses par dessus; on met les quatre filets des ailes aux quatre côtés, les autres filets se rangent au-dessus, et, dans les intervalles, [on met des crêtes de coq, des champignons et des truffes entières.

L'édifice peut être couronné par une belle écrevisse, une truffe et une crête de coq.

Ce plat forme un mets très-élégant et très-distingué, et convient à tous les estomacs valides.

Poulet sauté. On dépèce un poulet, qu'on fait sauter dans le beurre; on y ajoute un peu de farine et on mouille avec du bon bouillon ou du consommé et un verre de vin blanc. On y met du sel, du poivre, du persil, des champignons hachés et on laisse un peu bouillir. On fait réduire un peu la sauce, qu'on dégraisse avant de servir.

Poulet en salade. Dépecez des poulets froids, rôtis, et mettez dans un vase les morceaux que vous assaisonnerez comme une salade. Ajoutez à votre assaisonnement des anchois, des câpres, des cornichons découpés en filets, et des fournitures assorties finement hachées. Sautez bien le tout, puis dressez vos membres de poulet et décorez-les avec des filets d'anchois et des cornichons. Sur le bord du plat, vous ferez une couronne de cœurs de laitues coupées en quatre et des quartiers d'œufs durs. Ce plat est servi comme un *hors-d'œuvre*.

Poulet en marinade. Vous ferez rôtir un poulet, que vous découperez par morceaux, et que vous ferez ensuite

mariner avec du bouillon, du sel, du poivre, du vinaigre et des herbes fines hachées. Au bout d'une heure, vous égoutterez bien les morceaux et les essuierez. Puis vous les tremperez dans une pâte à friture que vous aurez préparée à l'avance, et dans laquelle vous aurez mis des blancs d'œufs fouettés. Vous ferez frire et, lorsque vous servirez, vous garnirez votre plat de persil frit.

Poulet en chaud froid. On faire cuire une fricassée de poulet, puis on en retire les membres et on ajoute à la sauce, qu'on fait réduire d'autant, deux bonnes cuillerées de jus de viande. On lie ensuite cette sauce avec un peu de beurre frais, quatre jaunes d'œufs. On la passe à l'étamine, en y ajoutant du jus de citron. Quand la sauce est à moitié réfroidie, on en imbibe les membres du poulet; on les met sur le plat; on les masque avec le reste de la sauce, et on décore le tout de croûtons, de gelée, de truffes ou de blancs d'œufs farcis.

Poulet à la Orly. On dépèce un poulet, on l'assaisonne de sel, de poivre, de persil, de laurier et de jus de citron; on saupoudre les membres de farine et on les fait frire dans le beurre. On coupe des oignons en anneaux, on les tourne dans la farine et on les fait frire ainsi. On sert ensuite avec goût les membres du poulet, autour desquels on range les oignons frits, et sur le tout on verse une sauce à l'orange amère.

Poulet à l'estragon. On fait bouillir des feuilles d'estragon qu'on hache bien menues. Avec du foie haché, du lard rapé, du sel et du poivre, auxquels on ajoute de l'estragon haché, on fait une farce dont on remplit le poulet; on le bride, on le barde de lard, on l'enveloppe dans du papier et on le met à la broche.

Dans une casserole, on met un morceau de bon beurre, mêlé de farine; on le fait fondre et on y ajoute ce qui reste de l'estragon haché, du jus de consommé, du sel et du poivre, et un peu de vinaigre. On lie ensuite la sauce avec deux jaunes d'œuf, et on ne laisse pas bouillir.

Quand votre poulet est rôti, vous le servez, avec cette sauce, comme accompagnement.

Poulet au kari ou à l'Indienne. On le prépare absolument comme pour une fricassée; seulement, en place d'une liaison de jaunes d'œufs, on délaie une cuillerée à café de kari dans un peu d'eau et on mêle à la sauce, qui doit être claire. En même temps, on fait crever du riz dans du bouillon; quand il cède sous le doigt, on y mêle un bon morceau de beurre frais; on le laisse bouillir encore quelques instants, puis on le renverse sur un plat. On le sert à part, à côté du poulet qui, lui, a été servi avec sa sauce.

Poulet au blanc. « Préparer le poulet, le brider, puis le placer dans une casserole proportionnée à sa grosseur, avec environ un demi-litre de bouillon, oignon piqué de cloux, bouquet garni, sel et poivre, le couvrir avec un papier beurré, pour l'empêcher de noircir et couvrir la casserole de son couvercle; après un quart d'heure d'ébullition légère, enlever le papier, retourner le poulet et remettre dessus le papier et le couvercle de la casserole.

« Après une nouvelle ébullition de quinze à vingt minutes s'assurer de la cuisson, et, si elle est complète, égoutter le poulet, le débrider, le dresser sur un plat, l'entourer de champignons tournés, masquer le tout d'une *sauce poulette* et servir.

« La sauce poulette se fait de bouillon ou de cuisson du poulet, de beurre, de farine et de jaunes d'œufs.

(Le baron BRISSE).

Poulet à la chasseur. « Prenez deux poulets jeunes, que vous découpez, et faites-les revenir dans un plat à sauter dans lequel vous aurez mis un peu de beurre fin et deux cuillerées de bonne huile, sel, poivre et un peu de cayenne. Quand le tout est bien revenu, ajoutez deux verres de bon vin blanc, trois échalottes hachées, deux maniveaux de champignons et persil, le tout haché très-fin. Une cuillerée de bonne sauce tomates et de sauce espagnole. Laissez mijoter et servez bien relevé. »

(Bertaud, chef des cuisines du restaurant BREBANT).

Poulet sauté à la chasseur. « On me réclame la recette du *poulet sauté à la chasseur.* Cette préparation appartenant à la cuisine moderne, je vais indiquer comment y procède maître Bertaud, l'ha-

bile chef des cuisine de la maison Brébant.

« Préparer et découper deux jeunes poulets comme pour une fricassée, les sauter avec un peu de beurre, deux cuillerées d'huile d'olive, du sel, du poivre, une pincée de cayenne, et, dès que les morceaux ont pris couleur, y ajouter deux verres de vin blanc, un hachis composé de trois belles échalottes, de deux maniveaux de champignons et du persil, et enfin y incorporer la valeur d'une cuillerée de purée de tomate et d'espagnole. (A défaut d'espagnole, faire un roux léger et le mouiller de bouillon). En cet état, laisser mijoter, tenir la sauce bien relevée et servir. »

(Le baron BRISSE).

Poulet au riz. « Prenez un poulet, dépecez-le, mettez-le dans une casserole avec du beurre, du lard découpé en dés, un oignon, un peu d'échalotte hachée, poivre, sel, deux clous de girofle, une feuille de laurier. Faites *revenir* le poulet, et, pendant qu'il cuit lentement, prenez du riz, échaudez-le avec de l'eau bouillante; jetez cette eau, recommencez encore deux fois à échauder le riz de la même façon; changez le poulet de casserole en y ajoutant les mêmes ingrédients que ci-dessus; faites cuire le riz dans le jus qui est resté dans la première casserole. On peut laisser *rissoler* un peu le riz, si on l'aime ainsi; en tous cas, les grains doivent rester entiers. Servez sur le même plat que le poulet, lequel pourra être disposé en *rocher* sur la couche de riz. Ce mets, très-simple, très-facile à exécuter, est excellent. »

Poulet aux fonds d'artichauts. « Découpez un poulet nouveau selon la règle, assaisonnez-le de sel et poivre pour le faire sauter au beurre. Prenez 3 artichauts, n'en conservez que les fonds, que vous parez avec soin, faites-les blanchir à l'eau acidulée. Egouttez-les après cuisson. Coupez-les en morceaux, ajoutez-les à votre poulet pour qu'ils reviennent légèrement. Mouillez le tout d'un verre de bon vin blanc, laissez réduire un instant, ajoutez un morceau de glace de viande, du persil haché, un jus de citron et servez. »

(NOEL-PETERS, restaurateur, passage des Princes).

Poulet à la bonne femme. « Le *poulet à la bonne femme* est préparée comme pour une *fricassée*, puis mis au feu dans une casserole, où 100 gr. environ de carottes et même quantité d'oignons émincés ont blondi dans 125 gr. de beurre. On l'y saute pendant dix minutes, puis on y ajoute une cuillerée à bouche de farine, et, cinq minutes après, quatre décil. de bouillon, un décil. de vin blanc, un bouquet garni et 200 gr. de tomates dont on a enlevé la peau et les pépins. Laisser cuire durant vingt-cinq minutes; incorporer ensuite la valeur de quatre maniveaux de champignons, épluchés et émincés; maintenir encore dix minutes sur le feu et enfin goûter et assaisonner au besoin; retirer le bouquet, le remplacer par une forte pincée de feuilles de persil; dresser le poulet en rocher; le masquer de la sauce et de la garniture et le servir.

« J'ai tâché d'indiquer aussi exactement que possible la préparation de cette excellente entrée, peu connue de bon nombre de cuisinières. »

(Le baron BRISSE).

Poulet au parmesan. « Le *poulet au parmesan*, qui appartient à la cuisine italienne, doit être préparé avec un poulet gras. Fendre le poulet par le dos, l'aplatir, le passer au beurre, le mouiller de moitié vin blanc et moitié bouillon, l'assaisonner d'un bouquet garni, gousse d'ail, d'épices, sel, gros poivre et le laisser cuire à petit feu. Passer ensuite le jus de cuisson, le faire réduire, le lier avec un morceau de beurre manié de farine, en verser une partie dans un plat allant au feu et le saupoudrer de fromage de Parmesan râpé. Poser le poulet dessus, le masquer avec le reste de la cuisson réduite, le saupoudrer également de fromage, placer le plat sur un feu doux, le couvrir d'un four de campagne et l'y maintenir jusqu'à ce que le poulet ait pris belle couleur et que la sauce soit presque entièrement réduite. Il est alors prêt à servir. »

(Le baron BRISSE).

Poulet à la paysanne. « Le *poulet à la paysanne* est dépecé comme pour une fricassée; mis à revenir dans un mélange de beurre et d'huile d'olive sur un feu ardent pour qu'il prenne belle couleur; ajoutez ensuite sel, poivre, laurier, persil, fines tranches de carottes et d'oignons, et quelques cuillerées de bouillon; le sauter ainsi quelques instants, puis le mettre à mijoter sur la cendre

rouge jusqu'à cuisson parfaite et servir. » (Le baron BRISSE).

Poulet au jus. Le poulet au jus se prépare exactement comme le chapon poêlé. Au moment de servir, on arrose son poulet de jus réduit, et on l'entoure de tranches de citron.

Poulet à la tartare. On le prépare de tout point comme le pigeon à la crapaudine, et on le sert accompagné d'une sauce rémolade.

Poulet (bouillon de). Le bouillon de poulet, ayant les mêmes propriétés que le bouillon de veau, se prépare de la même manière. La moitié ou le quart d'un poulet maigre suffit.

Ce bouillon convient parfaitement aux convalescents, qui ne pourraient pas toujours supporter un bouillon aussi substantiel que le bouillon de bœuf.

COQ VIERGE. C'est le célibataire de la basse-cour, auquel la continence a communiqué un goût et un parfum qui le distinguent du poulet et du chapon. Le coq vierge ne se met pas en ragout; il ne se sert qu'à la broche (Voy. *Poulet rôti*). La Normandie est le pays de France qui produit le plus de coqs vierges. Dès que le jeune coq commence à marquer, on le met en cage dans un endroit un peu sombre quoique aéré, et on l'engraisse en lui donnant, à discrétion, une pâtée faite de farine de sarrazin, d'épluchures de riz ou de blé d'Egypte, le tout pétri dans du lait légèrement salé. L'engraissement dure six semaines.

Poulpe ou *Pieuvre.* (*Conn. utiles*). Ce nom est dérivé, par corruption, de *polype*, qui a plusieurs pieds. Les poulpes sont des mollusques nus et sans osselet interne; ils ont le corps mou, de forme ovoïde, renfermé en grande partie dans un manteau qui est une sorte de sac; leur tête est grosse et se termine par huit tentacules très-longs et presque égaux. Une bouche, armée de deux mandibules cornées et recourbées, s'ouvre au milieu de ces tentacules, en arrière desquels sont placés deux yeux saillants, recouverts d'une membrane. Leur coquille se compose de deux grains coniques, d'une substance cornée, placés dans l'épaisseur de la peau et sur le dos.

On compte quatre espèces de poulpes : le poulpe commun (*octopus vulgaris*) dont les ventouses à deux rangs ont une longueur de 16 centimètres, et les tentacules 80 centimètres; le poulpe musque (*octopus moschatus*), qui est très-commun dans la Méditerranée, et qui n'a qu'un rang de ventouses sur chaque tentacule; l'*octopus granulatus* et l'*octopus cyrrhosus*.

La nourriture de ces animaux se compose de crustacés dont ils broient très-facilement le test. Ils se tiennent ordinairement sur les côtes, à cause de la difficulté qu'ils éprouvent à nager. La force de leurs bras est telle, qu'ils saisissent parfois des nageurs, sans que ceux-ci puissent se débarrasser de leur horrible étreinte. Ce qui augmente encore leur puissance, ce sont les ventouses dont sont munis leurs tentacules, et dont le nombre s'élève quelquefois à cent vingt paires; les poulpes femelles pondent des chapelets d'œufs assez gros, connus sous le nom de raisins de mer.

Pour se dérober à leurs ennemis, les poulpes répandent dans l'eau une sécrétion noirâtre, assez semblable à celle des seiches.

Pouls (*Médecine.*) Le pouls est le battement des artères dont les pulsations peuvent fournir aux observateurs les indications nécessaires sur la santé ou sur la maladie, et contribuer à éclairer le diagnostic des médecins.

Ordinairement, c'est sur l'artère radiale que l'on tâte le pouls. Pour en sentir exactement les modifications, il faut laisser au corps et au bras surtout toute liberté, afin que les mouvements ne soient point gênés. Pour cela, il est bon que le malade soit couché sur le dos, que le bras auquel on tâte le pouls soit, ainsi que les doigts, étendu plutôt que plié, appuyé sur toute sa longueur sur le côté qui correspond au petit doigt. On presse d'abord un peu l'artère pour la bien sentir, après quoi on la livre à elle-même sans la presser fortement.

La régularité du pouls consiste dans l'égale durée des intervalles qui s'écoulent entre les pulsations, et aussi dans l'égalité de résistance qu'elles opposent, à travers la peau, au doigt qui comprime l'artère. On compte de 60 à 70 pulsations à la minute. La grandeur de l'appareil circulatoire étant moindre chez la femme que chez l'homme, le pouls de la femme est plus vif; pour la même raison, il est encore plus vif et

plus précipité chez l'enfant qui, sans dérangement sérieux de la santé peut, dans certains cas, avoir de 100 à 120 pulsations à la minute. Cette accélération du pouls, lorsqu'elle est passagère chez les enfants, n'a rien qui doive effrayer. Les exercices du saut, de la course, de l'équitation, peuvent donner une fréquence de pouls, qu'il ne faut pas exciter, quand le tempérament de l'enfant peut la rendre plus ou moins nuisible. Les vieillards, même en l'absence de toute maladie, ont le pouls lent et dur; c'est l'effet naturel du rétrécissement que l'âge amène dans les vaisseaux qui servent à la circulation. Sous les climats tempérés, le pouls est à tout âge, et pour les deux sexes, bien régulier; il est plus vif, plus accéléré sous les climats chauds, et il est lent et dur dans les régions froides. Les médecins orientaux, surtout les médecins chinois, attachent la plus grande importance aux indications que leur fournit l'état du pouls. Ils prétendent même pouvoir distinguer, au huitième mois de la grossesse, le sexe de l'enfant qui doit naître. Si c'est un garçon, disent-ils, le pouls est sensiblement plus fort au bras droit qu'au bras gauche; si c'est une fille, c'est le contraire. Sans doute, ils se trompent souvent; cependant, et la science n'a pas encore donné d'explications rationnelles sur ce fait, cette observation se réalise fréquemment.

Quand le pouls ralentit graduellement, et baisse de 70 pulsations à 50 à la minute, c'est pour un malade un symptôme très-fâcheux. On peut même le regarder comme un signe de mort, quand surtout il persiste à rester à 50.

Pour bien juger de l'état du pouls d'un malade, il faut en apprécier séparément la *force* d'abord, le *rhythme*, ensuite. L'intensité de chaque pulsation, sa durée, l'impression courte ou prolongée, vive ou faible qu'elle produit au toucher, telle est la *force* du pouls. Quand au *rhythme*, c'est le rapport des pulsations entre elles, leur nombre dans un temps donné, et les différences des intervalles qui les séparent. Il n'est pas possible de bien juger de l'état du pouls pendant la digestion, pas plus qu'à la suite d'un accès de colère, d'une peur, ni après un vomissement, un accès de toux ou un long baillement. Il serait trop facile de se laisser induire en erreur par une observation superficielle du pouls, puisque chez certains individus, le pouls peut être irrégulier en état de santé, et, chez d'autres, régulier pendant la maladie, même pendant les accès de fièvre.

Nous ne pouvons pas donner une définition exacte de tous les caractères que présente le pouls. Ces caractères sont nommés et classés dans les livres de médecine. Les plus faciles à distinguer sont : 1° le *pouls inférieur*, dont les pulsations inégales sont un présage certain de diarrhée et de vomissements; 2° le *pouls pectoral*, d'une très-grande régularité, et dont l'ondulation est très-facile à reconnaître, quand elle a été observée, ne fût-ce qu'une fois. C'est à tort que certaines personnes regardent le pouls pectoral comme dénotant une affection de poitrine. Dans les fluxions de poitrine, dont le cours est régulier, le pouls, pectoral au début, perd ce caractère vers le milieu de la maladie. S'il le reprend sur la fin, on peut regarder le malade comme sauvé. 3° le *pouls serré*, qui est inégal et tremblottant. Chez les enfants, c'est un signe d'affection vermineuse. 4° le *pouls intermittent* à de courts intervalles est toujours, en temps d'épidémie du choléra, l'indice certain de l'invasion de cette maladie, même chez ceux qui n'en éprouveraient aucun symptôme.

On le voit, il faut de longues études et un grand esprit d'observations pour juger de l'état de santé ou de maladie sur les indications que donne le pouls; et il serait très-imprudent de se prononcer sur une maladie, sans posséder les connaissances nécessaires à son appréciation.

— *Art vétérinaire.* — Le pouls subit des variations à l'infini, en santé et en maladie, chez les animaux, comme chez l'homme. En général le pouls chez l'animal est d'autant plus fréquent, que cet animal est plus petit, plus irritable, qu'il vit dans une température plus élevée, et qu'il fait plus d'exercices Pendant le cours de la gestation, les femelles ont le pouls très-précipité.

On tâte ordinairement le pouls aux animaux sur l'artère maxillaire, c'est-à-dire à la partie voisine de l'éminence de l'os de la mâchoire inférieure et postérieure. On porte le doigt sur le con-

tour que fait cette artère au bord inférieur de l'os pour se ramifier sur le chanfrein. Cet endroit est le plus favorable. On peut encore tâter le pouls à la veine temporale, qui rampe de bas en haut, en avant de la base de l'oreille.

L'état du pouls sert à reconnaître la fièvre qui se manifeste ordinairement par une chaleur intense précédée de frissons. Si, dans le cours d'une maladie, le pouls est plein, développé ou régulier et égal, si l'artère est souple et flexible, on peut concevoir de grandes espérances de guérison. Si, au contraire, le pouls est petit, serré, irrégulier, que l'artère soit tendue, on a tout à craindre; de même, lorsque le pouls est faible et concentré. Le pouls intermittent est aussi un indice très-fâcheux dans les maladies.

Poupée (*Jouets d'enfants.*) De tous les jouets qui ont été faits pour amuser les petites filles, il n'en est pas qui leur procure un passe-temps plus agréable, de jouissances plus délicieuses et de délassements plus utiles que la poupée. Ce n'est pas seulement un jouet, c'est la réalisation des instincts de la femme. Dès qu'il a existé une petite fille, la poupée a été, et elle s'est perpétuée avec la force vivace des choses vraies, je dirai même indispensables. Quand la petite fille est avec sa poupée, en qui elle voit une enfant comme elle, méchante comme elle, capricieuse comme elle, et, comme elle aussi, quelquefois malade ou paresseuse, elle essaie sa vocation de mère de famille; et la mère de dix ans enseigne à la poupée volontaire que l'autorité maternelle ne doit pas se plier à ses caprices. Autant par le raisonnement que par une sévérité plus ou moins bien comprise, la petite fille dompte le caractère de sa poupée. Si celle-ci est raisonnable, on lui donne des récompenses et on lui fait voir combien est heureuse la mère à qui une enfant donne de la satisfaction. C'est ainsi que, sans s'en douter le moins du monde, une petite fille se donne des leçons à elle-même, et voit dans les défauts qu'elle reproche à sa poupée ses propres défauts.

Habiller sa poupée le matin, la déshabiller le soir, la coucher dans un bon petit lit qu'elle seule dispose, la couvrir de vêtements qu'elle confectionne elle-même, suivant la saison: tout cela est une des occupations les plus importantes d'une petite fille, à l'égard de sa poupée. Ces soins ont aussi leur côté utile, puisqu'ils donnent à la jeune fille des habitudes d'ordre, et du goût pour le travail à l'aiguille.

On fait des poupées à tout prix et de toutes les façons. Les plus belles sont en gutta-percha et ont les membres si flexibles qu'ils se prêtent facilement à tous les mouvements qu'on veut leur faire exécuter. Les *bébés* qui ouvrent les yeux et qui les ferment sont surtout l'objet d'une prédilection particulière pour les petites filles. Le perfectionnement apporté dans le mécanisme des poupées est si grand, qu'on est parvenu à en faire parler, et à leur faire dire plusieurs mots très-distinctement.

Les enfants ayant l'habitude de porter tout à leur bouche, il est prudent de ne jamais leur mettre en mains de poupées couvertes de peinture.

Poupelin (*Entremets*). « Pendant que la ville est à la campagne, l'indication de la recette du *Poupelin*, fort ancienne et fort bonne pâtisserie d'entremets, d'une exécution facile, a de l'à-propos. La formule est extraite des manuscrits de Grimod de la Reynière :

« Faites chauffer une chopine d'eau avec un quarteron de beurre et un peu de sel; lorsque l'eau est très-chaude, mais sans bouillir, retirez la casserole du feu et mettez-y, peu à peu, autant de fleur de farine que l'eau peut en boire; remettez la casserole sur le feu et faites cuire la pâte en remuant sans cesse, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse et qu'elle commence à s'attacher; laissez refroidir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit plus que tiède ; alors vous casserez un à un des œufs que vous incorporerez avec la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit bien molle. Beurrez une casserole; mettez-y la pâte. Il ne faut remplir la casserole qu'au quart, parce que la pâte quadruple de volume en cuisant. Faites cuire dans un four plus chaud que pour le biscuit de Savoie.

« Lorsque le *poupelin* est cuit, l'ôter de la casserole; le couper en travers par tranches; enduire les tranches de beurre frais; les saupoudrer de sucre en poudre et de fleur d'oranger pralinée; reformer le poupelin, l'enduire de

beurre ; le saupoudrer de sucre ; le glacer à la pelle rouge et le servir.

(Le baron Brisse.)

Pourpier (*Horticulture*). C'est une des plantes potagères les moins cultivées dans la plupart des départements du Centre et du Midi; dans le Nord de la France, au contraire, on fait un usage fréquent du pourpier qu'on mange cuit, comme l'oseille et la salade de chicorée, à l'exemple des Belges et des Hollandais. Dans tous les potagers, au Nord de la vallée de la Somme, on trouve, entre autres, variétés de pourpiers, le *pourpier doré*.

Cette plante n'exige aucun soin particulier de culture. On la sème au printemps, en bonne terre ordinaire, dans les planches où l'on repique la chicorée frisée. Quand on lie celle-ci, le pourpier se développe ; ses feuilles, en quantité suffisante, d'un goût assez aigrelet, qui, autrefois étaient très-usitées comme salades, sont tout à fait hors d'usage pour cette destination.

On leur attribuait autrefois des vertus médicinales, qu'on ne leur reconnaît plus aujourd'hui.

Pourrette (*Sériciculture*). On donne ce nom, dans le Midi, aux jeunes mûriers de semis, qui ne sont pas encore greffés. On les fait pousser en haies, et leurs feuilles servent à nourrir des vers pendant le premier âge.

Pourpre. Le pourpre est une espèce de mollusques, assez semblable à celui des buccins; sa tête est large, et munie d'une courte trompe; sa bouche est presque cachée par le pied, qui est grand, elliptique et bilobé en avant.

Ces mollusques sont très-communs sur les rivages de presque toutes les mers, et surtout sur les rochers couverts de fucus et de coralline.

On connaît plus de deux cents espèces de pourpres.

L'espèce type est la *pourpre persique*, dont la coquille est d'un brun noirâtre, et les sillons tuberculeux. Celle-là vit dans la mer des Indes. On distingue encore la *pourpre antique* de Lamarque, dont l'animal est de couleur violette ; et la *pourpre des teinturiers*, dont l'animal est blanc, et la coquille jaunâtre ou grise, avec une ou deux bandes brunes ou jaunes. Ces différentes espèces de pourpres sont très-carnassières, et se nourrissent principalement de la chair des balanes. Dans quelques contrées, et surtout en Ecosse, on emploie la pourpre de ces coquillages pour la teinture.

Les pourpres ont la propriété de sécréter une liqueur rouge, que Lamarque croit être la pourpre des anciens. Aujourd'hui on admet généralement que la pourpre était d'une espèce du genre murex.

Au surplus, cette sécrétion rouge, qui se rencontre sur beaucoup de rochers, est particulière aux janthènes, comme à beaucoup d'autres mollusques.

Pourriture du mouton (*Art vétérinaire*). Cette maladie appelée *cachexie aqueuse* est encore connue dans les campagnes sous les noms d'hydropisie, de boule, bouteille, gamer, ganache, foie pourri, cloche, jaunisse, etc. C'est une affection aqueuse, dont la marche est très-lente, et qui est particulière aux pays humides. L'animal qui en est atteint est faible et languissant; son appétit diminue et il rumine d'une façon tout à fait irrégulière; sa bouche se décolore, devient livide; sa laine tient à peine à sa peau. Le soir, sa ganache présente une tumeur ou un goître qui se dissipe pendant la nuit.

Toutes les causes essentiellement débilitantes, comme les herbes qui viennent dans des prés humides, la rosée, les brouillards, produisent la cachexie aqueuse. Prise à temps, elle cède à l'effet d'une nourriture sèche et substantielle, à l'emploi des décoctions aromatiques, telles que celles des feuilles de sauge, de lavande ou d'hysope. On peut encore donner aux animaux de l'eau dans laquelle on met des clous rouillés; quelques cuillerées de vin administrées à propos, peuvent arrêter les progrès du mal, qui devient mortel sans un traitement énergique.

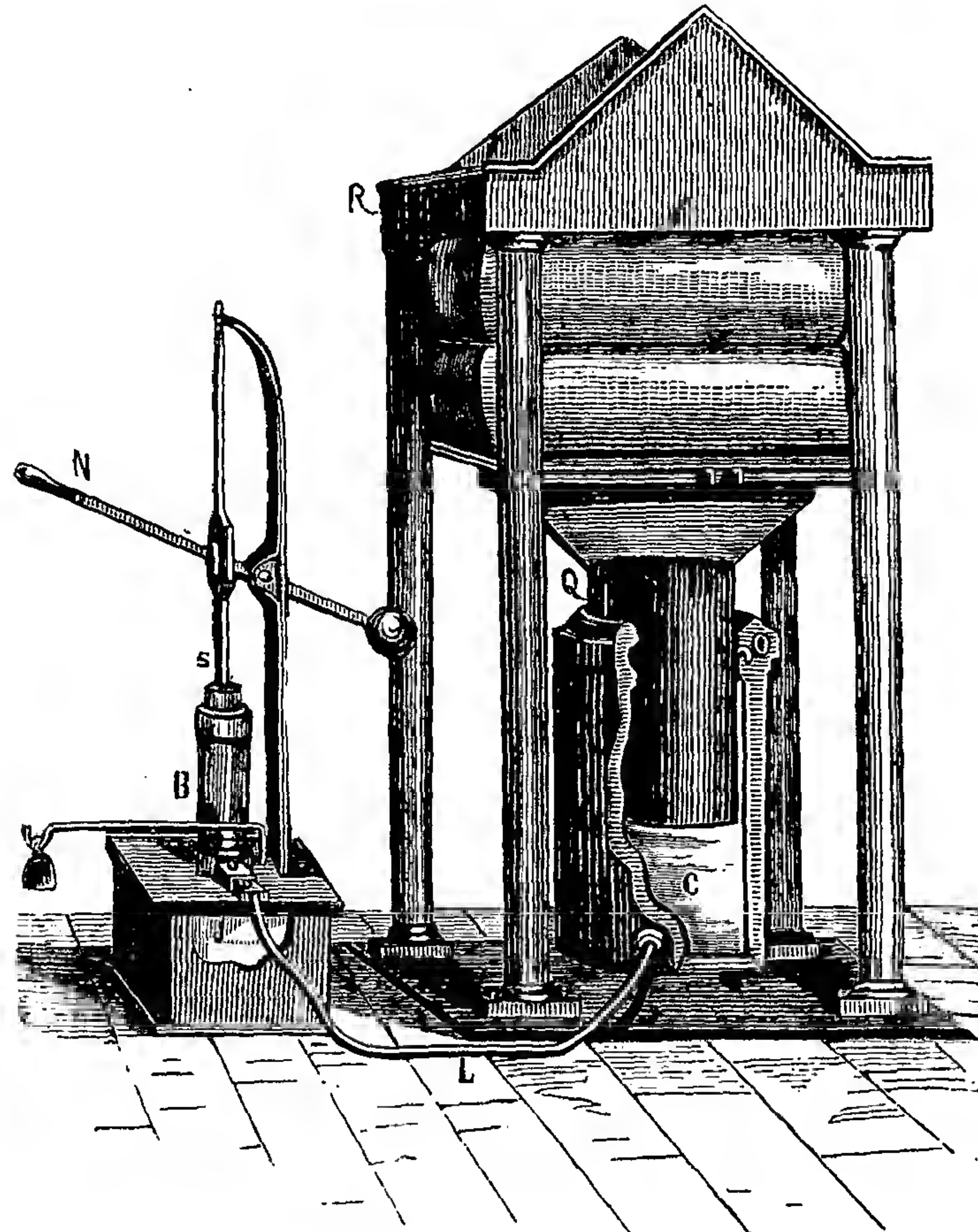
Pousse (*Art vétérinaire*). Cette affection consiste en une grande altération du système respiratoire, et est regardée comme incurable. Aussi la loi l'a rangée au nombre des *vices rédhibitoires*. Comme il est très-important, si l'on achète un cheval, de s'assurer de l'existence de cette affection, et de distinguer le cheval *poussif* du cheval *cornard*, nous allons indiquer à quels signes on reconnaît la pousse.

Les flancs du cheval poussif s'élè-

vent graduellement et régulièrement pendant le temps que s'opère l'inspiration. Avant que ce mouvement soit entièrement terminé, l'expiration commence brusquement par l'action des muscles, qui devance le terme de l'inspiration. Le mouvement d'abaissement dans l'expiration est à peine commencé, qu'il s'arrête subitement, et s'interrompt pour recommmencer et achever de se faire plus tranquillement. Ces soubresauts coupent la respiration en deux temps, et sont les symptômes caractéristiques de la pousse.

Quand les chevaux sont poussifs à un haut degré, et que la pousse est avancée, on remarque chez le cheval un jetage particulier. Il lui sort du nez une matière tantôt séreuse, tantôt plus épaisse, ne s'attachant jamais à l'orifice des narines, et que le cheval, en buvant, jette par flocons et par pelotons.

Le régime du vert en liberté, et l'absence de tout travail exercent une heureuse influence sur cette maladie, à son début. Mais on en retarde seulement les progrès. Une fois qu'il est devenu poussif, un cheval n'est capable d'aucun service actif.



Presse hydraulique.

Pouzzolane (*Conn. utiles*). On donne le nom de pouzzolane à des pépérines friables ou à l'état sableux; c'est une espèce d'argile ferrugineuse, colorée diversement, et provenant des terrains trachytiques, balsatiques et volcaniques, qui, de temps immémorial sont employés à la fabrication des mortiers.

Cette substance, qui donne, avec la chaux grasse, des ciments hydrauliques, tire son nom de Pouzzole, des environs de Naples, où elle est très-abondante. On en trouve beaucoup dans les montagnes de l'Auvergne et généralement dans les terrains volcanisés, tant anciens que modernes.

Les anciens Romains se servaient de la pouzzolane pour paver leurs routes; ils en ont composé un mortier qui a pris, dans leurs édifices, une dureté égale à celle de la pierre dont ils sont construits.

Prairies artificielles (*Agriculture*). Une seule espèce de plantes, de la famille des légumineuses, telles que le trèfle, la luzerne, ou le sainfoin, suffit pour les prairies artificielles. Leur destination est d'être essentiellement temporaire. Au lieu d'épuiser le sol comme les céréales, elles l'améliorent en cherchant leur nourriture à une profondeur inusitée aux autres végétaux, et restituent, à la surface du sol les principes fertilisants dont les cultures précédentes l'avaient dépouillé, et surtout en prenant dans l'atmosphère la plupart des aliments nécessaires à leur végétation.

La luzerne, le trèfle et le sainfoin ne concourent pas seuls à la formation des prairies artificielles; ils sont la base du système. On fait des prairies dans lesquelles entrent seuls ou ensemble le trèfle blanc, le lotier, la lupuline, des fétuques, l'agrostide traçante qui, souvent s'empare des fonds argileux. Ces prairies sont spécialement destinées au pâturage. On en fait d'autres qui sont destinées à la faux, avec des plantes annuelles. On les appelle alors *prairies temporaires :* telles sont le trèfle incarnat, les pois, lès fèves, les vesces, etc.

Dans les départements du Midi, les prairies, soit artificielles, soit naturelles, ont besoin de l'irrigation pour exister; les prairies temporaires de maïs et d'avoine, fauchées et récoltées avant la saison sèche, permettraient, si on en pouvait généraliser l'usage, de produire dans ces contrées, autant de fourrage et d'y fumer des terres aussi largement que dans les régions agricoles les mieux cultivées.

Pralines (*Office*). Choisissez une certaine quantité de belles amandes d'égale grosseur; débarrassez-les de la poussière qu'elles peuvent contenir, en les frottant sur un linge et en les vannant sur un tamis fin. Vous pouvez les dépouiller de leurs pellicules en les mondant, c'est-à-dire en les passant à l'eau bouillante. Faites cuire dans une bassine un kilo de sucre, pour un kilo d'amandes; ajoutez un bâton de vanille. Quand le sucre est cuit au *soufflé* retirez la vanille, mettez vos amandes et faites cuire le sucre au *cassé;* alors, vous retirez la bassine du feu, et vous travaillez le sucre à la spatule pour le faire grener en le frottant contre les parois de la bassine. On le verse ensuite avec les amandes sur une grille à caramel, afin de séparer le sucre d'avec les amandes, qu'on remet dans la bassine en les tournant jusqu'à ce qu'elles commencent à prendre couleur. Alors, on verse sur les amandes le sucre qui s'est écoulé au-dessous de la grille, on agite la bassine et on verse le mélange sur la grille. Les amandes sont ensuite déposées sur un tamis, couvertes et tenues chaudes.

Cela fait, on met dans la bassine 250 gr. de sucre nouveau, 2 décil. d'eau et le sucre grené.

On fait cuire au cassé. Ensuite on y verse les amandes, et on les sable en les tournant, comme la première fois. On verse de nouveau ce mélange sur la grille, en tenant toujours ses amandes chaudes.

On remet encore une fois dans la bassine le sucre grené avec 2 décil. d'eau, la vanille et 250 gr. de sucre neuf; on fait cuire au petit cassé, on ajoute les amandes et on les tourne jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre. Enfin, on remet une dernière fois les amandes sur le tamis et on verse dans la bassine 2 décil. d'eau avec un peu de carmin et de gomme arabique fondue. On donne quelques bouillons pour détacher tout le sucre; on passe cette eau dans une terrine, et on remet la bassine sur le feu, avec toutes les amandes, qu'on tourne à deux mains, en y ajoutant goutte à goutte la dissolution de gomme carminée.

Quand toutes les pralines sont colorées également, on les verse sur la grille et on les fait sécher à l'étuve. Les pralines peuvent être préparées sans être colorées, et on peut employer, au

lieu de vanille, de la fleur d'oranger ou de l'essence de citron.

Prés (*Agr.*). Les herbages dans lesquels on engraisse les bœufs comprennent les *prés d'embouche;* on y joint les prairies irriguées ou non, dites à faux courante, dont l'herbe est fauchée, semée et récoltée comme fourrage sec, et enfin les prés servant au pâturage, et qu'on ne peut pas faucher. Quand aux prairies naturelles, ce sont les graminées qui en sont la base. Mais la nature ne préside pas seule à leur formation. Fréquemment il arrive qu'on crée des prairies naturelles, soit par le défrichement des forêts, soit par le desséchement des étangs.

On fait aussi des prés dans des terres reconnues trop fraîches pour être converties en *prairies artificielles.*

Enfin, la main de l'homme intervient dans la formation des bons prés qui ne peuvent se soutenir en rapport qu'autant qu'ils sont nivelés, sarclés, étaupés. Ces prés se divisent en *hauts prés* et en *bas prés.*

Les prés hauts ne donnent ordinairement qu'une coupe.

On les livre, après la fenaison, jusqu'à la fin de l'hiver suivant, au parcours des troupeaux, ce qui ménage les fourrages récoltés pour l'hiver, et entretient la santé des bestiaux, en leur procurant un exercice salutaire. Ces prés doivent être établis dans une terre fraîche, produisant facilement le gazon.

C'est sur le bord des rivières sujettes au débordement que sont établis les bas prés qui profitent du limon que laissent les eaux en se retirant. Les prés rendent d'autant plus qu'ils ont été inondés plus longtemps. Les prés que l'on arrose au moyen de cours d'eau supérieurs à leur niveau, ou de ruisseaux, sont rangés parmi les bas prés. On les irrigue jusqu'à la saison des foins. Dans le Nord, les prés bien irrigués donnent deux coupes et même trois. Dans le Midi, on en fait jusque quatre. Mais pour voir les plus beaux modèles de prés irrigués, il faut aller en Poméranie, sur les bords de la Baltique et dans tous les pays du Nord de l'Europe.

Si on veut convertir une terre en pré, il faut d'abord la purger des mauvaises plantes vivaces, en la nettoyant par une jachère d'été, et en la fumant abondamment pour la disposer à produire vigoureusement. Il faut aussi l'assainir par des rigoles à ciel ouvert, et par le drainage, surtout si l'eau séjourne dans quelques-unes de ses parties; car si les herbages profitent des eaux courantes, les eaux stagnantes leur sont funestes en favorisant la naissance d'une foule de mauvaises herbes qui s'emparent du sol au détriment des bonnes, et donnent de très-mauvais fourrage. La terre doit être ameublie et nettoyée par quatre labours au moins suivis chacun de deux hersages. On la nivelle soigneusement, si elle doit être irriguée surtout. Les hersages alternés avec le roulage devront être faits jusqu'à ce que la terre présente une surface bien unie.

Quand la terre est saine, le pré se sème en automne; si le sol retient l'eau, il vaut mieux attendre au printemps. On se sert, pour ensemencer un pré, de graines de foin, ou de graines choisies des meilleures espèces. La graine de foin est un mélange de semences, recueillies auprès des meules après le bottelage, ou dans les greniers à foin. On l'emploie de 40 à 60 hect. par hectare, suivant qu'elle est plus ou moins bien épurée de feuilles, de poussière ou de corps étrangers. Les graines d'espèces choisies sont préférables, en ce que on peut les approprier à la nature du terrain. On en sème ordinairement plusieurs espèces et on se rapproche en les multipliant de la composition des prés naturels. Le *fromental*, la *fléole des prés*, le *vulpin des prés* et le *trèfle rouge*, forment un excellent mélange.

Les graines des prés composées d'espèces choisies se sèment en plusieurs fois. Voici, du reste, deux listes indiquant les meilleures espèces à semer dans un pré à faucher :

1° *Pour les prés humides ou au moins frais.* Le fromental ou avoine élevée, les fléoles, les vulpins, l'ivraie d'Italie, la gesse, les trèfles blancs, les fraisiers des prés, la persicaire, la minette dorée, le ray-grass ou ivraie vivace, la fétuque élevée et la fétuque flottante des prés, l'eupatoire;

2° *Plantes pour les prés hauts.* La houlque molle, houlque laineuse, les avoines pubescente et jaunâtre, pâturin des bois, crételle, brome des prés, brize tremblante, trèfle des prés, trèfle blanc,

trèfle des Alpes, trèfle intermédiaire, sainfoin commun, gesse des prés, vesce des prés, pimprenelle, centaurée noire, lotier corniculé, luzerne faucille, minette dorée, etc. Mais, quelque soin que l'on apporte aux espèces dont on ensemence une prairie, il faut se maintenir en lutte ouverte avec la nature, qui ne tarderait pas, au bout de quelques années, si on n'y prenait garde, à faire prédominer sur les bonnes espèces, les espèces inutiles, sinon nuisibles.

Parmi les plantes nuisibles aux prairies, il faut ranger les joncs, les laiches ou herbes coupantes, les renoncules, la patience, la grande consoude, les différentes espèces d'oseilles, les glaïeuls, les menthes, les presles ou queue de cheval.

Toutes ces plantes se plaisent dans les terrains humides.

Bosquets dans les prés. Il est indispensable de faire reposer les bestiaux à l'ombre pendant les grandes chaleurs, et de leur épargner, ainsi qu'à leur gardien, un long trajet pour retourner à l'étable. Dans un grand nombre de contrées, on construit un hangar dans la partie sèche de la prairie; mais il serait mieux d'y substituer un bosquet de chênes, de hêtres ou d'autres arbres.

Seulement, ce bosquet doit être tenu très-proprement.

Il en faut enlever les déjections des animaux, et les entasser à part pour en faire un fumier fécondant.

La sueur et les urines des bestiaux fumeraient trop le bosquet. On en établit deux ou trois à une certaine distance l'un de l'autre, et, on y envoie les animaux en nombre à peu près égal.

Presle ou **Prêle** (*Agriculture*). La presle est un genre de fougères qui compte plusieurs espèces dont les unes sont utiles au cultivateur et les autres nuisibles. La *presle des bois*, connue sous le nom de *queue de cheval*, est très-commune dans les bois humides. Elle peut servir à l'ornementation des jardins.

La *presle des champs* étouffe les plantes. Pour s'en débarrasser, il faut établir des luzernières ou faire de profonds défoncements. Si elle couvre des espaces trop étendus, il faut la faucher et l'utiliser en fumier. La *presle fluviale*, qui croît sur le bord des rivières, donne des pousses vertes et tendres qu'on mange comme des asperges dans quelques parties de l'Italie. Enfin, la *presle des marais*, qui vient en très-grande abondance dans les eaux stagnantes.

Presse hydraulique (*Conn. us.*). La première idée est due à Pascal; mais elle n'a été réalisée que plus tard, par le mécanicien anglais Bramah. Elle est fondée sur le principe d'égalité de pression des liquides. D'après ce principe, une pression d'un kilogramme par centimètre carré, exercée sur la surface d'un liquide dans un vase, se fera sentir sans altération sur tous les points de la surface du même liquide dans un autre vase communiquant avec la première. En conséquence, si la surface du niveau dans le second vase est centuple de ce qu'elle est dans le premier, la pression serait, dans le même rapport, et, avec un effort d'un kilogramme, on en obtiendra une de cent. Un homme pouvant exercer un effort de 300 kilog. sur le piston, au moyen du levier, si la surface est cent fois plus grande, l'effort exercé sera de 30,000 kilog. On le voit, la presse hydraulique peut rendre d'immenses services. Malheureusement le prix en est trop élevé (3,500 fr.) et l'empêche d'être d'un usage pratique.

Pressoir (*Econ. rurale*). Les pressoirs servent à exprimer le vin contenu dans le marc de la vidange. On peut les approprier à la fabrication du *cidre*. Ils sont même préférables à l'antique pressoir de Normandie, qui exige un emplacement considérable et qui, malgré ses défectuosités bien reconnues, sert encore à pressurer dans un grand nombre de localités. C'est le *pressoir à pierre* ou à *tesson*, qui est des plus répandus. Il est établi d'après les mêmes principes que le pressoir de Normandie, et prend presque autant d'emplacement. Un sommier, appelé *mouton*, pèse de tout son poids sur le *marc*, disposé en forme cubique ou pyramidale sur la *maie*, et force une partie du vin que contient ce marc, à s'écouler par une *rigole* appelée *béron* dans le *barlong* en pierre ou en bois établi en contre-bas du pressoir. On en extrait ensuite le liquide avec une pompe ou avec des seaux. Cette première *pressée* est loin d'être suffisante; le *pressurier* est obligé de desserrer l'appareil pour *retailler* le marc

et de recommencer l'opération autant de fois qu'il est nécessaire pour extraire tout le vin. Il faut huit hommes pour faire marcher la roue horizontale qui fait mouvoir la vis en bois, laquelle sert à faire monter le mouton et à le faire descendre.

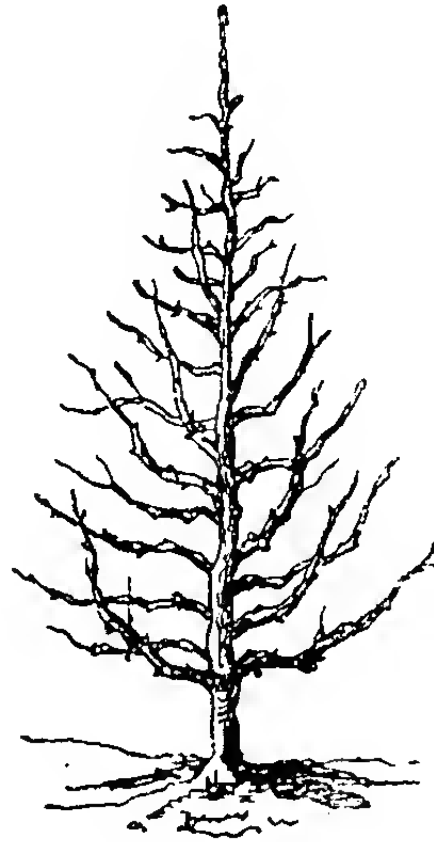
Le *pressoir à étiquet* est beaucoup moins coûteux et infiniment plus simple. Son *mouton*, réduit à des proportions suffisantes, a bien plus de force que le mouton du pressoir à *tesson*. En outre, il tient moins de place et quatre hommes à la rigueur suffisent pour le faire mouvoir. Il est maintenant plus répandu que le pressoir à tesson et obtient tout ce qu'il peut extraire du vin contenu dans le marc.

Le *pressoir à coffre*. Ce pressoir peut être double ou simple. Deux hommes suffisent pour le faire manœuvrer, quoiqu'il tienne plus de place que le pressoir à étiquet. La pression se fait au moyen d'engrenages commandés par une manivelle, ce qui l'expose à de fréquentes réparations. Cependant, il a plus de force que le pressoir à tesson.

Pressoir à percussion. Ce dernier, qui est dû à Revillon, est d'une invention plus récente que les précédentes. La pression s'exerce verticalement et en fait un appareil d'un volume semblable à celui d'une presse hydraulique. C'est à l'ingénieur-mécanicien Beugé qu'est due cette heureuse modification. Ce pressoir, d'une très-grande puissance, coûte moitié moins que le pressoir à étiquet et ne demande pas plus de deux hommes pour être manœuvré. On peut appliquer au pressurage des vins la presse hydraulique, qui ne laisse rien à désirer, sinon qu'elle coûte fort cher, car il ne faut pas moins de 3,500 francs pour l'établir. Les deux maisons Lotz, de Nantes, établissent des pressoirs à vin et à cidre, qui, avec un seul homme à la manivelle, pressent jusqu'à 700,000 kilog. Ces pressoirs, dont le poids varie de 300 à 400 kilog., coûtent de 300 à 600 francs, suivant la puissance qu'on leur donne.

Pressurage (*Econ. rurale*). L'ouvrier, communément appelé *pressurier*, et expert dans le pressurage, dirige ordinairement la conduite du *pressoir*. Quand le *décuvage* est fait, le pressurier se fait apporter sur la *maie* du pressoir le marc provenant de la cuvée, et sur lequel on a versé auparavant quelques seaux d'eau pour le rafraîchir. Avec un pressoir d'invention moderne, on obtient en une seule *serre* tout le liquide contenu dans le marc. Mais le pressoir à étiquet demande une plus grande complication dans la manœuvre.

Après avoir dressé le marc sur la maie, en forme de pyramide, plus haute que large, on place dessus, en les faisant joindre aussi vigoureusement que possible, les *ais* ou planches destinées à supporter les *garnitures*, lesquelles sont formées de 9 madriers qui sont disposés en trois rangs de trois chacun, croisés sur les ais. On fait ensuite



Pyramide.

descendre le mouton, jusqu'à ce qu'il porte également sur les madriers supérieurs; puis, on tourne la vis verticale en bois au moyen de la roue horizontale, et on attend pour presser que tout le vin qui sort librement par son propre poids soit écoulé. Ce premier vin, appelé de *mère goutte*, dans les vignobles de haut cru, est réuni à celui qu'on a tiré de la cuve, au soutirage, et dont il faut avoir la précaution de ne pas emplir les fûts en l'entonnant. Dans les vignobles médiocres du Nord, de Paris et de ses environs, on réunit toutes les serres à la mère goutte, pour en faire un vin de ménage appelé *vin de pressoir;* encore ce vin ne se conserve-t-il pas toujours au-delà d'une

année. Lorsque la vin a cessé de couler, on tourne la roue à bras d'homme, lentement, jusqu'à ce qu'elle cesse d'obéir; alors le travail doit être interrompu pour donner au vin le temps de s'écouler.

Lorsque le pressoir cesse d'obéir et qu'il ne vient plus rien, la première serre est donnée. Les autres serres, au nombre de trois ordinairement, s'obtiennent de la même manière; cependant, lorsque le pressoir est de petite dimension, on en donne une quatrième et même une cinquième.

Après que le marc est démonté, on lui donne des destinations diverses. Le paysan pauvre, après l'avoir émietté de nouveau, en remplit des tonneaux, puis il le couvre d'eau. De la fermentation nouvelle qui se produit résulte une boisson appelée *petit vin* ou *piquette*. Le marc se met encore de côté, soit pour être brûlé, et les cendres qui en proviennent sont très-riches en potasse, soit pour être donné pendant l'hiver aux pigeons qui en sont très-friands, ou encore pour en faire des composts propres à l'amendement des vignes. Enfin, un des emplois les plus profitables du marc, lorsqu'on cultive beaucoup de vignes, c'est d'en tirer de l'alcool. Pour y arriver, on l'entasse dans des cuves, on le foule avec les pieds pour en faire une masse homogène que l'on recouvre ensuite, pour la préserver du contact de l'air d'une couche de terre glaise détrempée dans une quantité suffisante d'eau. Au bout de quinze jours, il se produit dans la masse une fermentation qui y développe à un très-grand degré le principe alcoolique. Si les convenances de l'établissement permettent de distiller ce marc, qui peut se conserver dans cet état une partie de l'hiver, on le brûle dans l'alambic, mêlé à une certaine proportion d'eau, laquelle proportion est habituellement de moitié. C'est ainsi qu'on pratique, notamment en Bourgogne, et l'alcool obtenu s'appelle *eau-de-vie de marc*.

Présure (*Econ. dom.*). La caillette la meilleure pour faire la présure est celle qui, au moment où on l'achète, offre une transparence que rien n'altère. On prend ordinairement la caillette d'un veau, d'un agneau ou d'un chevreau fraîchement tué, et qui n'a encore été nourri que du lait de sa mère. On met dans un plat le lait caillé qu'elle contenait, et on ajoute immédiatement à ce lait caillé un litre ou un litre et demi de lait, et on exprime le tout au travers d'un linge. On lave ensuite la caillette dans de l'eau bien fraîche, à plusieurs reprises, on en saupoudre l'interieur de sel fin et on l'emplit du lait caillé qu'on en a retiré, et auquel on a ajouté du lait, un peu de sel fin et du levain de pain, de la grosseur d'une noix, délayé dans le lait. On lie la caillette en forme de nouet et on la suspend au plafond, dans une chambre habituellement chauffée. Peu à peu la caillette se desséche, on l'aplatit même de temps en temps et doucement; et lorsqu'elle est suffisamment séche, on peut la déposer dans un endroit sec. Lorsqu'on veut s'en servir, on en découpe un petit morceau et on l'emploie comme il est indiqué dans les recettes du fromage.

En mettant dans une bouteille un demi-litre de vin blanc de bonne qualité, un verre de vinaigre blanc, 15 gr. de sel et un morceau de vessie de porc sèche, on obtient une présure liquide, qui se conserve d'autant plus longtemps qu'on peut y ajouter du vin, à mesure qu'on l'emploie.

Prime (*Assur.*). C'est la police d'assurances qui la détermine. Elle se paie en argent, quand il s'agit d'une assurance contre l'incendie, contre la grêle ou contre quelque autre sinistre terrestre. Dans l'assurance maritime, il n'en est pas de même : la prime est toute de convention; elle peut consister en argent ou en autre valeur; elle peut être réglée au mois, au moyen d'une somme déterminée pour chaque mois, pendant la durée d'un voyage aller et retour; et il y a poursuite correctionnelle contre l'assureur, ou même contre l'assuré, s'il y a la preuve qu'avant la signature de la police, ils étaient l'un ou l'autre informés de la perte des objets assurés ou de leur arrivée; en outre l'assuré paie à l'assureur une prime double, ou l'assureur restitue à l'assuré sa prime, plus une somme égale à cette prime.

Dans les assurances terrestres, la prime se paie d'avance pour chaque année de la durée de la police. Il est ordinairement stipulé sur les polices

que l'assuré est tenu de payer la prime chez l'assureur ou chez son agent, et que, passé tel délai, à l'échéance, il perd tout droit à l'indemnité du sinistre. C'est donc aux assurés à bien observer la teneur de leur police.

Si une prime régulièrement réclamée n'est pas exactement payée par l'assuré, l'assureur est en droit de le poursuivre pour le faire payer ou pour faire prononcer la résiliation de l'assurance.

Dans chaque police, le taux de la prime est fixé d'après un tarif qui varie suivant les compagnies et la nature des objets assurés. Quand une partie des choses assurées est détruite pendant le cours de la police, la prime peut être diminuée, mais l'assurance est maintenue.

Primes (*Bourse*). On a vu à l'article *Marchés de Bourse* ce qu'on entend par *Marchés libres ou à prime*. Par exemple, si l'on dit que la rente 4 p. 100 vaut 92 francs *dont un*, que l'Orléans vaut 1450 *dont* 10, cela signifie qu'en payant une prime de 1 franc pour 100 francs de rente, ou 10 francs par action, l'acheteur a le droit d'annuler le marché.

Les marchés à primes varient beaucoup plus à la Bourse des marchandises qu'à celle des rentes et des titres industriels. Quand l'acheteur paie la prime, à la condition qu'il aura le droit de lever, comme bon lui semblera, la marchandise à un prix débattu, c'est une *prime directe*. Si c'est le vendeur qui a ce droit, c'est une *prime indirecte*, et la prime est *double* quand celui qui la paie a le droit de livrer ou de prendre livraison, à son choix. Les opérations se font toujours livrables fin du mois, et la réponse se donne le 10 du même mois; elles ne se font pas sur les 3/6; du moins il s'en fait très-peu. Ordinairement, c'est sur les huiles et sur les céréales qu'ont lieu les primes.

Primeurs (*Econ. dom.*). C'est principalement sur couche sous châssis que se fait la culture des primeurs en légumes, et dans les serres à forcer, les primeurs des fruits.

Le commerce des primeurs, fruits et légumes, a pris depuis l'établissement des voies ferrées des proportions considérables, et beaucoup de produits artificiels qui, autrefois, n'apparaissaient que sur la table des grands, sont maintenant à la portée des fortunes les plus modestes. Au surplus, nous allons donner une liste des fruits et des légumes qui sont l'objet d'un commerce de primeurs; nous dirons de quelles contrées elles nous arrivent, et à quelle époque elles nous sont envoyées.

Les *choux-fleurs*. Ils nous sont envoyés en janvier, de la Bretagne et de l'Anjou.

Les *artichauts* arrivent à la même époque, à peu près. Ils nous sont envoyés d'Angers, de Brest, et même de l'Afrique.

Les *asperges* paraissent au mois de mars. Elles sont envoyées en très-grande quantité de Tours, d'Angers, d'Orléans, d'Avignon. Elles sont remplacées au mois de mai par celles de Paris, qui abondent sur les marchés.

Bordeaux et Châtellerault expédient, de fin avril à fin mai des quantités considérables de *pois verts*.

Les *fraises* de primeur nous viennent d'Angers; celles de Bordeaux, les *ananas*, sont les premières; les fraises *anglaises* ont peu de durée, mais elles sont très-bonnes et nous viennent de Brest.

C'est vers la fin de mai qu'on voit les *cerises*. Les premières que nous voyions nous sont envoyées de Lyon, de Bordeaux et de Marseille, et sont bientôt suivies de celles du Poitou, de la Touraine, de la Bourgogne et de l'Orléanais. Les cerises sont un produit très-important, et sont promptement enlevées par les épiciers, les confiseurs, les distillateurs, qui en font des confitures, des conserves et des sirops.

Après les cerises, viennent les *prunes* de la Lorraine, les *pêches* du Midi, les *abricots* de Marseille, de Bordeaux, d'Avignon, d'Auvergne et de Bourgogne; puis les *raisins* de Bordeaux et de tout le Midi, ainsi que les *poires* également du Midi.

Il faut ajouter que l'Algérie nous envoie aussi chaque jour de très-grandes quantités de ces marchandises, auxquelles elle ajoute les oranges, les citrons, les ananas, les dattes, les pastèques, etc. La culture des fruits et des légumes étant peu coûteuse en Afrique, on peut nous les livrer à des prix vraiment modiques.

Primevère (*Hortic.*). La primevère est une fort jolie plante, qui a besoin

d'une terre légère et substantielle. Ses fleurs sont veloutées et de nuances très-variées et très-précoces. Les variétés de primevères sont fort nombreuses et divisées en deux séries, dont l'une est formée de plantes à fleurs disposées en ombelles; l'autre, de plantes à fleurs qui naissent isolées ou deux par deux, et presque toujours doubles. Elles sont plus *precoces* que les premières qui, elles, sont infiniment plus *jolies* et plus *recherchées*.

Ces deux variétés dérivent ou de la *primevère officinale*, qui croît dans les prés humides, ou de la *primevère sans tige*, qu'on trouve en touffe dans les bois un peu frais.

La primevère se multiplie par le semis ou par la division des touffes au printemps et à l'automne.

La *primevère auricule*, appelée communément *oreille d'ours*, ou simplement *auricule*, a besoin, pour réussir, des soins les plus minutieux. Il lui faut du terreau végétal pur, mêlé seulement d'un tiers de terre légère de jardin, et elle doit être exposée, pendant la belle saison, à l'est ou au nord, et à l'air libre. C'est du moins ainsi que les amateurs exposent leurs collections. Les oreilles d'ours demandent de l'eau en quantité modérée. Un excès d'humidité fait pourrir les feuilles et empêche la plante de fleurir. Dans les plus grands froids, il est prudent de rentrer les auricules. On les dépote au printemps, pour les mettre en pleine terre, et, lorsqu'elles sont pour fleurir, on les remet en pot. La floraison est riche et abondante.

Une *primevère auricule* doit, pour faire partie d'une collection, réunir les qualités suivantes :

1° La tige droite, afin que le poids des boutons à fleurs ne la force pas à se pencher;

2° Les étamines et le pistil affleurant l'ouverture du tube de la corolle sans la dépasser;

3° Un cercle jaune ou blanc, bien pur et surtout parfaitement tranché;

4° Le reste de la corolle, de deux nuances bien fondues, d'un ton velouté, quelle que soit la couleur de la fleur.

Les *primevères auricules* se partagent en plusieurs séries :

1° Les pures, dont le limbe n'a qu'une couleur;

2° Les liégeoises, dont la limbe a deux couleurs;

3° Les anglaises, au feuillage pulvérulent ;

4° Les doubles, parmi lesquelles on remarque l'oreille d'ours à fleurs doubles, presque noire, que les amateurs estiment beaucoup.

Primevère de la Chine. Cette plante fait en hiver, un des ornements les plus agréables de la jardinière d'appartement. Ses fleurs sont de nuances très-délicates, roses et liacées, et ses feuilles sont très-élégantes. La primevère de la Chine doit être arrosée deux fois par jour. Il suffirait qu'on y manquât une fois pour que la plante pérît. Il est à noter qu'elle ne fleurit bien que dans la terre de bruyère pure.

La primevère, dans le langage des fleurs, signifie espérance et confiance.

Primos *(Hort.).* C'est dans les terrains marécageux de l'Amérique septentrionale que croît cette plante, qui est de la famille des rahmnées, et qui a de très-grands rapports avec le houx. Son écorce est douée de propriétés astringentes, toniques et même un peu fébrifuges.

Promenade *(Hyg. Éduc.).* Si, comme hygiène, la promenade est utile à tout âge et à tout le monde, elle est surtout indispensable aux enfants. La marche est d'ailleurs l'exercice le plus simple et le plus naturel que puisse prendre le corps, et cet exercice n'exige pas d'étude particulière dans la pratique.. Ce n'est pas seulement par les contractions qu'elle imprime à une infinité de muscles, que la marche agit : elle exerce encore une influence douce et heureuse sur tous les organes, et, pour qu'elle soit salutaire, elle doit être modérée.

Au point de vue de l'éducation, la promenade, tout en restant un exercice salutaire, devient, à la campagne, l'occasion de donner aux enfants des notions utiles et intéressantes. Rien, en effet, n'est plus propre à leur faire contracter le goût de l'étude que ces promenades accompagnées d'entretiens familiers où l'instruction se présente à eux sous la forme d'une causerie pleine de charmes, surtout si le père ou la mère de famille, l'instituteur ou la gouvernante, possèdent quelques notions d'histoire naturelle. Alors, il leur est

facile d'intéresser un enfant en lui faisant remarquer tout ce qui l'entoure dans les champs, dans les bois, dans les prairies, sur le bord des ruisseaux ou des étangs, et en lui apprenant une foule de choses dont sa jeune imagination n'avait même pas l'idée.

L'enfant naît avec le désir d'apprendre, de savoir, et si on l'abandonnait à lui-même, ce désir ne produirait aucun des bons résultats qu'on en peut espérer. Il deviendrait une simple curiosité. C'est ce qu'il faut prévenir par une vigilance et des soins constants. Peu de moyens sont plus propres à éveiller l'intelligence de l'enfant, que de lui apprendre à jeter un regard attentif autour de lui, à remarquer tout ce qui l'entoure; et la meilleur école, pour une telle éducation, c'est la promenade, qui permet d'étudier la nature à chaque pas. En effet, chaque feuille, chaque arbre, chaque insecte, peut être plein d'intérêt pour l'enfant, si on sait attirer son attention, et si ce qu'on lui dit vient naturellement, sans avoir l'air d'une leçon. Si on lui ouvre une fleur pour lui en faire remarquer la structure, l'enfant, dont la curiosité sera éveillée, voudra savoir ce qu'il y a dans cette fleur, à quoi sert la graine; s'il voit une plante qu'il croit utile, on peut lui faire remarquer que si les hommes n'en tirent point parti pour eux, elle sert à l'alimentation des animaux, car rien d'inutile n'a été créé.

Les animaux offrent encore un champ bien vaste à l'instruction de l'enfant. Les fourmis, par exemple, peuvent exciter son intérêt au plus haut point, si on les lui fait remarquer; qu'il les voie porter au dehors leurs provisions pour les faire sécher après la pluie, il prendra une leçon d'industrie et d'activité. L'araignée sera pour lui un exemple de persévérance; l'écureuil, avec sa provision de glands et de noisettes, soigneusement rassemblés pour l'hiver, lui donnera un modèle de prévoyance; et, dans une foule de circonstances, l'observation deviendra pour lui la source des leçons utiles.

Mais il est surtout une chose qui, par l'exemple, plutôt que par le précepte, peut pénétrer dans l'esprit des enfants, et le frapper profondément. C'est l'abstention scrupuleuse de faire du mal aux animaux, même les plus chétifs. Si, pendant la promenade, on rencontre des insectes inoffensifs, et qu'on s'en détourne de peur de les écraser, l'enfant suivra bientôt de lui-même cet exemple, et respectera la vie de tous ces pauvres petits animaux.

On voit donc que les leçons que les enfants peuvent retirer de leurs promenades, sont aussi salutaires pour leur esprit que pour leur cœur.

Prononciation (*Education*). Les mauvais habitudes, les maladies locales ou des vices de conformation, peuvent donner de très-grands défauts de prononciation, comme le *bégaiement*, le *balbutiement*, le *grasseyement*, le *bredouillement*, etc. Si ces défauts sont dus à de mauvaises habitudes, on peut s'en corriger; s'ils sont causés par des maladies locales, ils disparaissent quand l'affection qui avait entravé la prononciation est guérie; enfin, s'ils sont le résultat d'un vice de conformation, il faut avoir recours à la chirurgie, qui opère quelque fois des guérisons vraiment miraculeuses. Mais les défauts de prononciation tenant le plus souvent des habitudes qu'on a contractées dans son enfance, il est très-important de n'entourer les enfants qui commencent à parler, que de personnes qui ont une prononciation bien nette, et qui les habituent à accentuer tous les mots.

Outre les défauts que nous avons cités au commencement de cet article, il y a encore la *blésité* qui consiste à prononcer la lettre J, comme un Z, et à substituer une consonne douce à une plus rude. Au commencement de ce siècle, c'était la mode de prononcer *bizou* au lieu de *bijou*, *zouzou*, au lieu de *joujou*, *paole d'honneu* au lieu de *parole d'honneur*, etc. Longtemps après que le ridicule eût fait justice de la mode, beaucoup de personnes avaient encore l'habitude de *bléser*. Une attention bien soutenue en parlant peut faire revenir la prononciation à son état normal.

Le *bégaiement* provient le plus souvent d'une excessive timidité, d'une sorte de trouble qui paralyse l'action de la langue. Dans ce cas, un effort énergique de la volonté suffit pour en triompher. On n'a qu'à s'exercer à prononcer lentement, se commander à soi-même, et le bégaiement cesse.

Il arrive souvent que le bégaiement

n'est produit ni par un défaut de conformation, ni par la faiblesse des muscles qui font mouvoir la langue, mais par une mauvaise habitude contractée dans l'enfance de donner à la langue, en parlant, une position trop basse, ce qui rend difficile, pour ne pas dire impossible l'articulation de certains sons. La méthode *Américaine*, dans ce cas, guérit radicalement du bégaiement.

Le *balbutiement* rend la prononciation entre coupée et peu distincte. Souvent ce défaut n'est que passager. On peut s'en corriger avec de la volonté et de la persévérance.

Prononcer mal et difficilement certaines consonnes, principalement la consonne R, est ce qu'on appelle le grasseyement. On peut encore très-bien faire disparaître cette mauvaise prononciation. Quelquefois, il est vrai, le grasseyement tient à l'absence de dents sur le côté de la mâchoire; le meilleur moyen pour se guérir est de faire remplacer les dents qui manquent.

Le *bredouillement* est une grande précipitation de la parole, qui la rend à peine distincte. Il provient souvent de la mauvaise habitude qu'on laisse contracter aux enfants de réciter leurs leçons ou de lire avec une volubilité telle qu'ils mangent la moitié des mots. Une vive émotion, l'embarras qu'ils éprouvent à la vue d'une personne inattendue, produisent souvent le bredouillement chez les enfants. L'âge, la raison et l'habitude du monde les corrigeront naturellement. On peut encore employer, pour faire disparaître le bégaiement, la lecture à haute voix, le chant, et s'exercer à prononcer lentement.

Certains enfants *parlent du nez*, c'est-à-dire *nasillent*. Quand ce défaut est naturel, les enfants se corrigent, à mesure que la prononciation se forme, à moins cependant qu'il n'y ait une mauvaise conformation du palais. Dans ce cas, le remède à appliquer est du ressort de la chirurgie.

Les amygdales peuvent aussi prendre un développement contre nature et rendre la voix *nasillarde*. C'est à la médecine alors qu'il appartient de guérir.

Pronostics (*Agriculture*). Les pronostics sont des signes au moyen desquels ont fait des conjectures sur les modifications de la température, sur la marche des saisons, etc. L'expérience et l'observation ont permis de reconnaître un certain nombre de pronostics. On aurait tort de les dédaigner entièrement, mais il ne faut pas non plus leur accorder une confiance absolue. En voici quelques-uns remarqués sous le climat de Paris, et dont les données se vérifient assez souvent :

1° Un disque autour du soleil ou de la lune annonce la pluie généralement, et l'hiver, la neige ;

2° Un hiver pluvieux est l'annonce d'un printemps sec ;

3° Si les moucherons se réunissent en colonne et tourbillonnant, avant le coucher du soleil, c'est un signe de beau temps ;

4° Le temps est sur le point de changer quand les étoiles paraissent plus grandes que de coutume ;

5° On a certainement de l'orage quand les mouches sont importunes et piquantes ;

6° La tempête s'annonce souvent, en hiver, par des éclairs.

En bien des circonstances, ces remarques ont été très-utiles au cultivateur.

En médecine, on entend par pronostic l'art d'annoncer à l'avance ce qui arrivera durant le cours d'une maladie et comment elle se terminera. C'est un talent qui ne s'acquiert que par une longue expérience.

Protection des animaux (*Econ. rurale.*). La protection des animaux qui devrait être un sentiment naturel dans le cœur de l'homme, est restée à l'état platonique jusqu'en ces derniers temps, où elle est devenue un fait avec la *loi Grammont*, qui punit ceux qui maltraitent les animaux.

Cette loi était un premier pas ; un second fut fait par la création de la *Société protectrice des animaux*, qui a pour but d'améliorer le sort des animaux domestiques, par esprit de justice et de morale, autant que d'économie et d'hygiène publique. Elle s'efforce de répondre dans toutes les classes, et particulièrement d'inculquer chez les enfants, les habitudes de douceur et de bienveillance envers les animaux. L'action répressive, que chaque membre de la société, muni de sa carte,

peut provoquer, est laissée à la loi, mais la Société a le droit de donner des récompenses, et elle en use largement. Elle distribue annuellement des médailles aux cochers, palefreniers, charretiers, bergers, garçons et servantes de fermes, conducteurs de bestiaux, garçons bouchers, à toute personne enfin qui fait preuve, à un haut degré, de bienveillance, de bons traitements et de soins assidus envers les animaux. Une prime de cent francs, accompagnée d'une médaille d'argent, est affectée aux meilleurs soins donnés à l'espèce bovine sans cornes. En outre, la Société accorde des récompenses aux inventeurs d'appareils destinés à diminuer les souffrances ou à faciliter le travail des animaux, et aux auteurs de publications utiles au développement de son œuvre. C'est ainsi que cette présente encyclopédie a été médaillée cette année dans la personne de M. Trousset, son premier auteur.

Quant à l'organisation de la Société, voici deux mots. La Société se compose de membres honoraires ou titulaires et de correspondants en nombre illimité. Pour en faire partie, il suffit d'adresser une demande et de payer une cotisation annuelle de cinq francs au minimum. Les propositions de candidats aux récompenses doivent être envoyées, appuyées de pièces justificatives, avant le 10 mai de chaque année au siége de la Société.

La protection des animaux doit porter aussi sur les animaux utiles, comme les diverses espèces qui détruisent les insectes et les reptiles. Le ministre de l'intérieur a fait afficher à l'entrée des bois des environs de Paris une liste explicative sommaire des animaux utiles et des animaux malfaisants. Il serait à désirer que cette liste, toute incomplète qu'elle est, fût répandue partout, jusqu'au fond des moindres villages, où l'on est d'habitude si ignorant de toutes ces questions.

Protée (*Reptiles.*) Ce genre de reptiles est de l'ordre de bactraciens, de la famille des uradelles, que quelques naturalistes rapportent à celle des pneumobranches. Une seule espèce est connue, l'anguillard, qui est d'une longueur de trente-cinq centimètres et de la grosseur du doigt. Cet animal, qui recherche l'obscurité et ne vit que dans les eaux souterraines, a beaucoup d'analogie avec les tritons et les sirènes. On l'a découvert d'abord dans un des lacs souterrains de Sittich en Carniole, et depuis dans la grotte d'Adelsberg, entre Vienne et Trieste. Il a le corps allongé, la forme de museau et la peau gluante de l'anguille; sa peau, d'un jaune rosé, prend une teinte fuligineuse quand l'animal est exposé à la lumière; il a quatre pattes courtes à trois doigts; sa queue se termine en nageoire; il est muni, mais seulement à l'état adulte, de bronchies et de poumons; sa vue est presque nulle.

On a aussi donné le nom de protée à une espèce d'infusoires qui paraissent composés de molécules homogènes, formant un corps elliptique avec un long cou terminé par un nœud. Leur forme varie à chaque instant. On ne les trouve que dans les eaux corrompues.

Protée ou arbre d'argent (*Hort.*). C'est un arbrisseau de quatre mètres environ de hauteur, à feuilles lancéolées, soyeuses, argentées. Il demande l'orangerie ou la serre tempérée, de l'ombre et une terre siliceuse mêlée de terreau de bruyère, surtout pour les jeunes plantes. Il faut l'arroser modérement et avec la plus grande régularité, afin que la terre soit toujours tenue dans un état d'humidité raisonnable.

On multiplie le protée par graines qu'on sème séparément, pour éviter le repiquage, dans un petit pot sur couche tiède et sous châssis. La graine ne germe quelquefois qu'au bout d'un an, deux ans, trois ans et même quatre ans. Quand la croissance du plant oblige à le mettre dans un pot plus grand, il faut opérer le dépotage avec beaucoup de précaution et éviter de couper ou de blesser les racines.

On donne également le nom de protée à un champignon basidiosporé du genre Lycoperdon. Quelquefois on brûle ce champignon pour produire une fumée qui engourdie les abeilles.

Provignage (*Viticulture.*). Appliquée à la vigne, la multiplication par marcotte prend le nom de provignage. On le fait quand la sève commence à monter dans les sarments, ce qui leur donne une grande flexibilité, et permet de les coucher sans les briser. Après avoir déchaussé les ceps autour de leur souche, on choisit les sarments les plus

beaux et les plus forts, et on les couche horizontalement dans une fosse de 30 à 35 centimètres de profondeur sur 60 centimètres de largeur, qu'on a creusée en déchaussant les ceps. On enfonce dans cette fosse pour les assujettir un crochet en bois, et on les redresse sur le bord extérieur en leur donnant une position presque perpendiculaire. On rogne ensuite l'extrémité des *provins* à un ou deux yeux au-dessus du niveau du sol. Puis, on remplit la fosse avec de la terre mêlée de fumier et de terreau. A mesure que poussent les provins, on les dresse à l'aide d'échalas, et on les sépare de la plante mère quand ils ont suffisamment pris racine.

Provisions de ménage (*Economie domestique.*) Il n'est avantageux de faire des provisions de ménage qu'autant qu'on en use avec économie et qu'on les distribue à mesure que le besoin s'en fait sentir. On paie certainement moins cher en achetant en gros, et on se procure des qualités supérieures. De plus, on n'est jamais pris au dépourvu, surtout si l'on habite la campagne.

Voici les noms de certaines denrées dont on peut s'approvisionner : Le *charbon de terre* et le *charbon de bois;* le premier peut s'amonceler dehors, tandis que le second doit être remisé à couvert dans un lieu sec ; le *savon*, qu'il faut mettre à l'abri de l'humidité et à l'air : on le coupe par morceaux, et on ne s'en sert que lorsqu'il est bien sec, parceque alors il ne se dissout pas inutilement dans l'eau; la *chandelle* ; il faut l'acheter en mars, et l'exposer à l'air pour la faire sécher; elle se durcit, elle blanchit et perd sa mauvaise odeur ; l'*huile à brûler*, qu'on place à la cave ; l'*huile à manger*, qui se conserve à la cave en baril ou dans une cruche bien bouchée ; le *thé*, qu'il faut tenir enfermé dans des boîtes de fer-blanc, hermétiquement fermées; le *riz*, pour la consommation d'une année seulement, les pâtes d'Italie, telles que la *semoule*, le *vermicelle*, le *macaroni*, etc., doivent être achetées en petites quantités ; car elles s'altèrent en vieillissant. le *vinaigre;* il faut le mettre en baril, dans un endroit bien sec, etc.

On peut encore avoir chez soi une petite *pharmacie.* Mais il est prudent que les objets qui en font partie soient enfermés sous clef et soigneusement étiquetés.

Boîte aux provisions (Economie domestique.) Suivant les besoins du ménage, il est bon, à la campagne surtout, d'avoir un grand coffre dans lequel on enferme ses provisions. On le divise, à l'intérieur, en compartiments garnis chacun d'un couvercle. Une petite porte à coulisse, placée à la base du compartiment, permet de le vider entièrement et de le nettoyer. Chaque compartiment peut être surmonté d'un ou deux rangs de tiroirs, de la moitié de la profondeur des compartiments au plus, afin que, le couvercle du compartiment étant levé, s'applique sur le devant des tiroirs, dans lesquels on peut serrer, sans crainte d'humidité, toutes les provisions de légumes secs, de riz, farines, pâtes, etc.

La boîte aux provisions doit être placée dans un endroit sec et bien éclairé.

Proyer (*Ornithologie.*) La taille de cet oiseau, est de vingt centimètres ; il appartient au genre Bruant, et vit de millet, d'où son nom scientifique : *Miliara.* Il est complètement roux, marqué de noir en-dessous ; mais il y a des espèces dont le bec est bleuâtre et qui sont d'un gris brun. Tous ont la queue un peu fourchue. La femelle de ces oiseaux, qui vivent en troupe, en Europe, construit son nid dans l'herbe ou dans le blé. Ses œufs, qu'elle y dépose au nombre de cinq ou six, sont gris cendrés, mouchetés de taches rousses. Plutôt que de quitter ses petits, elle se laisse prendre au nid.

Le proyer offre une chair assez délicate.

Pruneaux (*Écon. dom.*). Les pruneaux sont des prunes conservées. Les meilleures espèces, celles dont la qualité offre le plus de garantie sont : le *gros damas de Tours*, la *Sainte-Catherine*, la *prune Robe-de-Sergent*, appelée encore *prune d'Ente* ou *d'Agen* et *Impératrice violette*, la *Couetsche* ou *Questche*, et la *Diaprée rouge* ou de *Roche-Corbon.*

Les prunes dont on veut se servir pour faire des pruneaux doivent être très-mûres et très-saines. On les fait tomber de l'arbre en le secouant légèrement ou en le gaulant avec précaution. De cette manière, on est sûr que celles qu'on emploie sont à leur véritable point de maturité. Quant à celles

qui sont véreuses, tachées ou fendues, elles doivent être rejetées.

C'est avec les prunes de Sainte-Catherine dépourvues de leurs queues que se préparent les plus beaux *pruneaux de Tours*. On les expose, au soleil, sur des claies, où elles ne doivent pas être entassées, et on les y laisse jusqu'à ce qu'elles soient ressuyées et ramollies. On les met ensuite pendant 24 heures dans un four dont la température ne doit pas dépasser 60 degrés centigrade. Au bout de ce temps, on les retire et on les expose à l'air. On chauffe le four une seconde fois à 70 ou 80 degrés, et on y remet les pruneaux pendant 24 heures encore. On recommence cette opération une troisième fois, en augmentant la chaleur du four de 20 degrés, et en prenant le soin d'agiter les claies pour renouveler les surfaces des pruneaux. Quand ils ont atteint le degré de demi-dessication qu'on veut leur donner, on les prend l'un après l'autre, et on les comprime entre les doigts pour leur donner la forme plate et allongée qu'ont les pruneaux de bonne qualité. Après qu'on a retirer le pain du four, on y remet les pruneaux pendant une heure, puis on les remplace par un vase rempli d'eau. Lorsqu'elle est chaude à 55 ou 60 degrés centigrades, on remet les pruneaux au four pendant 24 heures encore. Alors ils sont terminés. Il n'y a plus qu'à les les arranger dans des corbeilles et laisser entre eux le moins de vide possible.

Si on veut faire des *pruneaux fourrés*, on les roule légèrement entre les doigts avant de les remettre au four pour la deuxième fois; on en détache le noyau, qu'au moyen de la pression, on chasse dehors. On remplace ensuite le noyau par un second pruneau plus petit et déjà à demi desséché.

On prépare les *pruneaux d'Agen* comme ceux de Tours, seulement quelques praticiens habiles et intelligents emploient une étuve, dont la température augmente graduellement de 20 degrés, à chacune des trois dessications, en commençant par 60.

Ils doivent conserver, après la troisième dessication, une teinte noire et luisante, et une certaine élasticité qui leur donne beaucoup de mérite. Sous nos climats, on peut garder ces pruneaux pendant une ou deux années sans qu'ils se gâtent. Mais, si on les envoie à l'étranger, il est bien rare qu'ils y arrivent sans être avariés, quelque précaution qu'on ait prise pour les expédier. En les soumettant à l'action de la vapeur d'eau, on parvient cependant à prévenir les dégâts.

Les prunes de Brignole se cueillent à midi, en plein soleil, afin que la rosée n'en puisse ni retarder la dessication, ni en favoriser l'altération. On leur laisse passer la première nuit dans la corbeille où on les a récoltées. On prend ensuite les plus belles et les plus mûres; on leur enlève délicatement la peau avec l'ongle, et, à mesure qu'elles sont dépouillées, on les range sur des claies qu'on expose au soleil pendant deux ou trois jours. Cependant, il faut avoir la précaution de les rentrer chaque soir, avant le coucher du soleil, et de les mettre dans un endroit bien sec, à l'abri de l'air et de l'humidité de la nuit. Au bout de trois jours, on extrait le noyau du fruit, en le faisant sortir par la base, et on tâche de rendre aux prunes leur première forme. On les arrange de nouveau sur des claies bien sèches et bien propres, et on les expose au soleil pendant sept ou huit jours, en les rentrant chaque soir. Enfin, on les arrondit, on les tape, on les aplatit avec la main, et on les remet encore au soleil pendant quelques jours, en prenant toujours la précaution de les garantir de la fraîcheur des nuits.

Les prunes sont suffisamment sèches quand elles se détachent facilement des claies. On prend pour faire les *pruneaux de Brignole*, appelés *pistoles*, des prunes de premier choix.

Pour faire les *prunes* dites *fleuries*, on prend les fruits de deuxième choix, lorsqu'ils viennent d'être cueillis; on les plonge dans l'eau bouillante. Après l'infusion, qui suffit pour amener la partie sucrée sur la pellicule, on retire les prunes pour les faire sécher à l'ombre et au grand air, pendant un mois ou six semaines Elles concervent ainsi leur teinte blanche, et leur peau se ride en plis à peu près réguliers.

Compote de pruneaux. Prenez 250 grammes de beaux pruneaux, et faites-les égousser, après les avoir mis tremper pendant deux heures dans l'eau froide. Vous les mettrez ensuite dans

une casserole avec deux verres d'eau, 125 grammes de sucre, un zeste de citron, de la canelle, un peu de beurre fin de la grosseur d'une noix environ, et on les fait cuire pendant deux ou trois heures, et, lorsqu'ils fléchissent sous la pression du doigt, on y ajoute un verre de vin de Bordeaux, et on les met à chauffer jusqu'à ce qu'ils se couvrent d'écume blanche. On les retire alors du feu, et, lorsqu'ils sont refroidis, on les dresse dans le compotier en les arrosant de leur sirop.

Les pruneaux étant laxatifs, les personnes sujettes à la constipation feront bien d'en faire usage.

Prunellier, ou *prunier épineux* (*Econ. dom.*) Le prunellier est une des variétés du prunier. Il croît spontanément au milieu des haies et dans les terrains arides. Sa hauteur est ordinairement de 1 mètre 50 ; l'écorce de sa tige est brune, ses rameaux couverts d'épines ; ses feuilles sont petites et ovales ; ses fleurs, qui sont blanches, presque solitaires, sont purgatives et très-aromatiques, et apparaissent toujours avant les feuilles. Ses fruits, connus sous le nom de prunelles, sont de la grosseur d'un gros pois et d'un bleu foncé. Ils ont une saveur astringente. Ce n'est qu'à l'époque des premières gelées qu'ils s'adoucissent, perdent leur acidité, et qu'on peut les manger. Mêlés au marc de raisin, ils constituent une boisson très-rafraîchissante. Pour faire cette boisson, on les écrase avec leurs noyaux et on les met dans un vase avec de l'eau-de-vie, dans la proportion de 500 grammes de fruits pour un litre et demi d'eau-de-vie, en ajoutant pour cette qualité 150 grammes de sucre. On les laisse macérer pendant quelques semaines, puis on filtre la liqueur et on la met en bouteilles.

L'écorce du prunellier est un excellent fébrifuge.

Prunes. (*Hygiène. Economie domestique*). Les prunes se divisent en plusieurs variétés, dont les meilleurs sont les suivantes :

1° La *prune de Reine-Claude*, qui a la chair jaune sucrée et la peau verte ; il y en a une variété *blanche* et une autre *violette*; 2° la prune de *Monsieur*, grosse ronde, violette, qui murit vers la fin juillet ; dans ses variétés, on compte le *Monsieur hâtif*, les *Passe-Monsieur* et la *Royale de Tours*, cette dernière est d'un violet clair, très-fleurie, avec de petits jaunes dorés ; 3° le *Damas Blanc* et le *Damas noir* ; le *Perdrigon blanc* et le *Perdiron violet* ; 4° la *petite* et la *grosse Mirabelle*, la chair de la petite est fondante, sucrée et bien préférable à celle de la grosse ; 5° la prune de *Saint-Jean* ou *Damas hâtif*, c'est la plus précoce de toutes les espèces, et 6° la prune de *Saint-Martin* la plus tardive. 7° Il y a encore la *prune abricotée* qui est plus grosse et plus allongée que la Reine-Claude, mais qui lui ressemble beaucoup, et qui est toute tachetée de rouge du côté du soleil.

Pour la fabrication des pruneaux, on emploie de préférance la *prune Robe-de-Sergent*, qui est de beaucoup supérieure aux autres espèces de prunes, la Couetsche ou Quetsche de Malogne violette, la prune de Sainte-Catherine, qui est jaune, etc.

Prunes en compotes. Les compotes de prunes se font avec des prunes de Reine-Claude ou de Mirabelle ; on les laisse entière avec leurs noyaux, et on procède exactement comme pour la compote d'abricots.

La *marmelade de prunes* se fait absolument comme la marmelade d'abricots, seulement on n'ajoute pas les amandes des noyaux.

Pour faire des *prunes de Reine-Claude confites*, on les choisit bien vertes, saines et pas tout-à-fait mûres. On leur coupe la moitié de la queue, et, sur toute la surface, on les pique avec une aiguille, jusqu'au noyau. On les met dans une bassine contenant assez d'eau froide pour qu'elles puissent s'y baigner à l'aise, et, lorsque l'eau est bien chaude, on les verre avec leur eau dans une terrine. Vingt-quatre heures après, on les remet avec la même eau sur un feu bien modéré, et on les laisse sans bouillir pendant deux ou trois heures ; on jette dans la bassine une poignée d'épinards ou de verjus et quand les prunes ont bien repris leur couleur verte, et qu'elles montent sur l'eau, on les retire, et on les jette dans l'eau fraîche qu'on renouvelle souvent pour qu'elles soient plus vite refroidies. De cette façon, elles conservent leur couleur verte. On clarifie ensuite du sucre en quantité égale à celle du fruit, c'est-à-dire un kilo de sucre pour un kilo de

fruit ; on le fait cuire au petit lissé, et on finit le reste de l'opération comme il a été dit pour les abricots confits.

Prunes Mirabelle confites. Les procédés sont les mêmes que pour les abricots confits, avec cette différence qu'on ne retire pas les noyaux, et qu'on pique les fruits avec une aiguille.

Prunes à l'eau-de-vie. Ce sont les prunes de Reine-Claude, blanches ou violettes, qui devront être prises de préférence pour être mises à l'eau-de-vie ; on procède exactement comme pour les abricots.

Les prunes les meilleures pour le goût, les plus saines, les seules à peu près qu'on serve au dessert sur les tables, sont, sans contredit, les prunes de Reine-Claude et de Mirabelle. Cependant, il faut en user modérément, et les personnes délicates, les vieillards, les malades, les convalescents feront bien de s'en abstenir. Certaines espèces de prunes, surtout celles qui sont acides, incommodent ; si on en mange trop, elles produisent un effet laxatif, et déterminent des diarrhées opiniâtres. Il faut à cet égard exercer, sur les enfants, la plus grande surveillance.

Mais ce fruit, quand il est cuit, convient à tout le monde, et n'a aucun des inconvénients qu'on lui reconnaît, quand il est cru.

Prunier (*Arbor.*) Le prunier vient partout, excepté dans les sables purs et les terrains marécageux. On peut donc dire qu'il n'est pas exigeant, quant à la qualité du sol. Les horticulteurs le préfèrent pour la greffe de l'abricotier et du pêcher à tous les arbres fruitiers. Pour la greffe, on cultive principalement le *prunier Damas*, le *prunellier* ou *prunier épineux*, et le *prunier cerisette*. L'exposition de l'est et du sud est celle qui convient le mieux au prunier. Sous le climat de Paris, la plupart des espèces et des variétés se propagent en écusson ; celles qui sont le plus estimées se reproduisent par le semis de leurs noyaux, spécialement le *prunier de Reine-Claude* et le *prunier Robe-de-Sergent*.

Quand le prunier est abandonné à lui-même, ses boutons à fruits ne se montrent que sur le bois de deux ans. Il faut ménager ce bois quand on taille l'arbre. Le prunier en plein vent se greffe à haute tige ; il faut l'établir sur trois ou quatre branches formant une tête régulière et retrancher une partie des pousses annuelles, pour que les branches à fruits restent en nombre supérieur. A la rigueur, on peut se dispenser de tailler le prunier. Si on veut le mettre en espalier, il faut adopter la forme d'éventail et placer les branches principales à des distances égales, disposées comme les rayons d'un éventail. Un prunier en espalier, bien dirigé et bien soigné, devient très-productif. Quand il en est ainsi, il faut, pour conserver l'arbre, sacrifier une partie de la récolte.

Les feuilles des pruniers sont fort goûtées des bestiaux, qui les mangent avec avidité. Son bois sert aux tourneurs et aux ébénistes, et est de plus un excellent combustible.

Prurigo. Ce mot, qui signifie *démangeaison*, désigne chez les animaux une affection qui les porte à se frotter contre les corps durs qui sont à leur portée.

Le seul *symptôme* du *prurigo* est une démangeaison, pour ainsi dire continue, et qui devient intolérable quand l'animal qui en est atteint a le corps échauffé par le mouvement. La peau d'abord n'offre aucun changement, mais après un examen attentif, on remarque qu'elle est parsemée de petites papules qui, après avoir été dénudées par le frottement, se couvrent de croûtes minces.

C'est principalement à la tête et sur le dos que le prurigo a son siége. Il se localise quelquefois à la queue et à la crinière, et est très-rebelle, car on l'a vu durer des semaines et des mois entiers, disparaître en automne et reparaître au printemps.

La *cause* du prurigo étant inconnue, il faut distinguer cette démangeaison de celle que donnent la gale, la vermine ou la malpropreté.

Traitement du prurigo. Tous les huit ou dix jours, on donne à l'animal affecté du prurigo un purgatif aloétique, et on le met au régime pour la nourriture, qui doit être rafraîchissante et se composer de jeunes chardons, de trèfle, d'herbes et de racines. Si les animaux malades sont forts, on leur fait une bonne saignée, et on leur lave fréquemment la peau à l'eau de savon, surtout quand le prurigo est à la cri-

nière et à la queue. On est quelquefois obligé d'inciser la peau ; quand le sang a cessé de couler, on frictionne la place à l'essence de térébentine.

Si les purgatifs restent inefficaces, on administre des bols composés de soufre et de goudron, à la dose journalière de 30 grammes pour chaque substance. L'arsenic, employé à la dose de 2 grammes par jour, avec de la persévérance, triomphe du prurigo le plus rebelle.

Prussique (*acide*) ou *acide cyanhydrique*. L'acide prussique est un poison tellement violent et dont les effets sont si rapides, qu'il est très-difficile de les prévenir et de les combattre. Cependant, quand un empoisonnement par cet acide a lieu, il faut, si la dose du poison a été forte, administrer tout de suite un vomitif. En outre, on mélange une partie de chlore liquide concentré avec quatre parties d'eau ; on en imbibe une éponge qu'on promène sous le nez, sur la bouche et sur les tempes du malade. Si le chlore manque, on prend de l'ammoniaque et on joint à ce traitement des affusions d'eau froide fréquentes, et une saignée s'il y a congestion.

On emploie aussi quelquefois comme médicament l'acide cyanhydrique et divers cyanures; mais il faut se conformer scrupuleusement aux recommandations du médecin, et agir avec la plus grande prudence. L'acide cyanhydrique est excessivement volatile et promptement altérable. Il faut se garder de conserver ce médicament trop longtemps et d'agiter le mélange qui le contient, sous peine d'altérer ou de détruire les heureux effets qu'il pourrait produire.

Les feuilles de laurier-cerise, les amandes amères, les amandes de cerises noires, les pépins de pommes et de poires, les feuilles et les fleurs du pêcher, etc., contiennent de l'acide cyanhydrique dans des proportions plus ou moins fortes. On fera donc bien de ne se servir de ces substances qu'en très-petite quantité pour les aliments.

Prytanée militaire (à la Flèche, Sarthe). C'est une école qui dépend du ministère de la Guerre. Elle a été fondée pour l'éducation gratuite des fils d'officiers ou de sous-officiers. Cependant on y reçoit aussi des enfants payant la pension. Les fils d'officiers ou de sous-officiers doivent, pour être admis, être français de naissance et avoir plus de dix ans et moins de douze au moment de leur acceptation. Les pensionnaires sont reçus jusqu'à quatorze ans. Le nombre des places gratuites est de trois cents ; celui des demi-gratuites est de cent. Les familles qui veulent faire élever leurs enfants au Prytanée doivent les faire inscrire du 15 juin au 30 du même mois, à la préfecture du département de leur résidence et joindre à leurs demandes les pièces suivantes :

1° L'acte de naissance de leur enfant;

2° Un certificat de vaccine et une déclaration d'un médecin ou d'un chirurgien, constatant que l'enfant n'a de maladie ni contagieuse, ni chronique ;

3° Un certificat de bonne conduite du chef de l'établissement où l'enfant aura commencé ses études ;

4° Un état authentique des services du père de l'enfant;

5° Enfin, un relevé du rôle des contributions et un certificat du maire de l'endroit où réside la famille, ou du conseil d'administration du corps auquel appartient le père. Ce conseil doit énoncer les ressources, les moyens d'existence, le nombre des enfants et les charges des parents. On réserve exclusivement les places gratuites et demi-gratuites aux enfants dont les pères ont servi ou servent encore dans l'armée française, et on les accorde d'abord aux orphelins de père et de mère, et aux enfants à la charge de leur mère dans l'ordre suivant : d'abord, aux orphelins dont les pères sont morts de blessures reçues à la guerre, ou tués au service; aux orphelins dont les pères sont morts au service ou après l'avoir quitté avec une pension de retraite; aux enfants dont les pères ont été amputés ou sont restés estropiés par suite des blessures reçues à la guerre.

Dans la première quinzaine de juillet de chaque année, les enfants présentés comme candidats sont passés à l'examen par le jury départemental.

Le prix de la pension, pour les élèves pensionnaires, est de 850 francs, payables par trimestre et d'avance, entre les mains du receveur-général de la Sarthe. Le prix du trousseau est d'en-

viron 500 francs et doit être fourni par chaque enfant, à son entrée au Prytanée, à quelque condition que l'enfant ait été reçu.

Par un décret du 23 mai 1853, et un arrêté du 28 mai de la même année, il a été ordonné que les jeunes gens ne pourront rester au Prytanée que jusqu'aux vacances de l'année scolaire, dans le courant de laquelle ils auront complété leur dix-neuvième année.

Le régime intérieur du Prytanée a été réorganisé par un décret du 8 novembre 1859. Par suite, les plus grands élèves, formant le 1er bataillon, sont seuls assujettis au régime militaire. Les élèves, formant le 2e et le 3e bataillon, sont soumis au régime des établissements universitaires.

Le chef de l'Etat, sur la proposition du ministre de la guerre, nomme le *commandant* du Prytanée, qui est toujours un officier ou un colonel en activité de service. Le commandant a sous ses ordres : Un *officier supérieur*, du grade de chef de bataillon ou lieutenant-colonel, chargé du commandement en second; un *capitaine;* un *lieutenant* ou sous-lieutenant, chargé de diriger les exercices de gymnase; et, suivant les besoins du service, un certain nombre de sous-officiers.

Sur la présentation du ministre de l'instruction publique, le ministre de la guerre nomme, pour la direction des études, un membre de l'Université qui a le titre d'*inspecteur des études.* C'est encore parmi les fonctionnaires de l'Université qu'on prend les *professeurs*, *les répétiteurs* et les maîtres nécessaires aux besoins de l'enseignement.

Un aumônier et un chirurgien-médecin, attachés à l'établissement, sont également nommés par le ministre de la Guerre.

Psoralier comestible (*Economie domestique.*) C'est une plante à tubercules alimentaires, qui est connue sous le nom de *picotiane*, et qui est, en elle-même, une bonne racine comestible; seulement, elle n'est vraiment utile que dans les pays où elle vient à l'état sauvage, au Canada, par exemple. Elle a besoin, en Europe, de deux ans de culture pour être récoltée; encore la récolte est-elle souvent médiocre. Or, il n'existe pas de plante comestible qui puisse compenser deux ans de loyer de la terre, sans compter les frais de culture. Il n'y a donc aucun intérêt à cultiver le psoralier dans nos pays.

Psylles (*Insectes nuisibles.*) Ces insectes tiennent à la fois de la punaise et de la cochenille ou kermès. Ce sont de faux pucerons qui vivent aux dépens des plantes et en empêchent le développement. Pour les détruire, on emploie les mêmes moyens que pour les pucerons, et principalement l'eau d'aloès. (Voyez *Pucerons.*)

Ptéride (*Conn. ut.*). C'est un genre de fougères de la famille des Polypodéacés. Les régions tropicales en ont plus de cent cinquante espèces qui leur sont propres. L'Europe n'en compte qu'une seule: la ptéride aquiline, appelée aussi aigle impériale, parce que dans sa tige coupée en travers, on croit voir la figure de l'aigle à deux têtes de l'empire d'Autriche. Elle est très-commune dans les bois du Nord, et ses tiges, qui présentent un grand nombre de rameaux, se brûlent très-bien ; on s'en sert aussi pour faire de la litière aux bestiaux, et, par suite, de l'engrais. On emploie, au besoin, ses racines pour faire du pain. Réduite en cendres, elle est bonne à la lessive. On utilise aussi ses cendres dans la verrerie.

Puberté (*Médecine, hygiène.*) L'organisation subit, durant la puberté, des changements brusques et toujours plus ou moins rapides qui prédisposent nécessairement à certaines maladies : telles que le ramollissement et la courbure des os (rachitisme), la phthisie pulmonaire, les fièvres nerveuses, dans les deux sexes ; et chez les jeunes filles, l'hystérie, les pâles couleurs, etc. L'alimentation, à cet âge, doit être substantielle et tonique, et il faut proscrire les aliments épicés, les spiritueux et les exercices trop violents.

Puce (*Insectes nuisibles.*) Cet insecte, avide de sang, peut très-bien vivre et multiplier, lors même qu'il en est privé. Il arrive, par exemple, qu'un appartement, précédemment occupé par des personnes malpropres, reste inoccupé pendant longtemps. Il se peuple alors de puces si petites et si maigres, qu'elles semblent appartenir à une autre race d'insectes. Aussi, la première personne qui entre dans cet appartement en est-elle littéralement couverte

Les puces vivent en parasites sur plusieurs de nos animaux domestiques, notamment sur le chien et sur le chat. Plus ces animaux sont vieux et mal soignés, plus les puces se multiplient, et le même animal en est quelquefois tellement tourmenté qu'il dépérit à vue d'œil. Le meilleur moyen de détruire les puces est l'emploi des bains dans lesquels il entre du sulfure de potasse et des décoctions de feuilles de tabac ou de graines de staphisaigre. Mais, pour éviter tout empoisonnement quand on fait usage de ces médicaments, il faut plonger l'animal dans un bain d'eau tiède et le bien laver. Les chiens couchés sur des copeaux frais de sapin, qu'on renouvelle toutes les semaines, ont peu de puces. On peut encore détruire les puces aux chiens en leur frottant la peau avec de la benzine ou avec de la résine en poudre très-fine.

Enfin, pour empêcher la multiplication des puces, il faut tenir son linge, ses vêtements et son ménage dans un constant état de propreté, laver souvent les planches et les boiseries des appartements, changer les papiers de tenture, et, au besoin, faire des fumigations de tabac.

Alphonse Karr, parlant du dédain qu'éprouve la plupart des hommes pour le simple et le vrai, de leur amour pour le compliqué, de leur manie de chercher midi à quatorze heures, raconte l'histoire suivante :

Sur une place publique, un personnage vend une poudre pour détruire les puces. — Vous prenez, dit-il, l'animal entre le pouce et l'index de la main gauche ; de la droite, vous lui ouvrez la gueule et vous lui mettez dedans une pincée de ma poudre; vous ne tardez pas à le voir mourir dans d'horribles convulsions.

Il débite sa poudre, et les acheteurs s'en vont munis d'une boîte; reste seul un paysan auprès du marchand.

— Et vous, mon ami, dit-il au paysan, ne voulez-vous pas vous débarrasser de vos puces ?

— Peut-être bien, répond le paysan ; mais je voudrais auparavant vous adresser une question?

— Adressez, mon ami.

— J'ai écouté ce que vous avez dit, mais si on faisait simplement comme ça ?

Et il applique l'un contre l'autre les ongles de ses deux pouces.

L'opérateur réfléchit un moment et lui répond :

— Si l'on faisait comme ça ?... Egalement bon.

Pucerons (*Insectes nuisibles*). Les pucerons, insectes qui endommagent ou font périr, en les suçant, plusieurs plantes des champs et des jardins, se divisent en 3 espèces fort distinctes : le *puceron vert*, le *puceron noir* et le *puceron lanigère*.

Le *puceron vert* et le *puceron noir*. Ces deux espèces ne diffèrent que par la couleur et multiplient avec une égale rapidité. Dans les champs, le puceron vert rend presque nulle, en été, la récolte du colza, tandis qu'il ne se montre pas sur le colza d'hiver. Afin que l'invasion du puceron soit moins à redouter, on retarde jusqu'à fin mai les semailles du colza. Dans les jardins, le puceron vert s'attaque principalement aux choux, aux choux-fleurs et à toutes les espèces de rosiers. On ne s'en débarrasse que par des fumigations de tabac.

Le puceron noir s'attaque aux différentes espèces de fèves. Pour empêcher son invasion, on arrache quelquefois pour les brûler, les plantes infestées; mais le mal fait des progrès si rapides, qu'il est impossible d'y remédier.

Il y a cependant un procédé bien simple et bien peu coûteux, et dont l'emploi débarrasse infailliblement les légumes et les arbrisseaux des pucerons qui les infectent. Ce procédé consiste dans une dissolution d'aloès ; un gramme par litre d'eau. On en lotionne le tronc des arbres et les rameaux ; on s'en sert pour arroser les plates-bandes envahies par les limaces, et les légumes assaillis par les chenilles et les pucerons. On met aussi à l'abri des insectes les tuteurs et les échalas, en les plongeant dans la dissolution d'aloès.

Le lavage et l'immersion à l'eau de savon est encore un moyen bien simple et bien efficace pour débarrasser les plantes des pucerons. On fait dissoudre 100 gr. de savon par litre d'eau, et, au moyen d'un pinceau, on lotionne les parties attaquées de l'arbre, et, quand la chose est possible, on fait tremper, pendant un instant, les feuilles et les branches envahies. On peut

renouveler le lavage jusqu'à ce que les insectes aient disparu.

Le *puceron lanigère*. Il est couvert d'un duvet blanc très-fin et très-abondant, qui rend sa destruction très-difficile. Il s'attache surtout aux pommiers et choisit de préférence les jeunes rameaux, au-dessous desquels ils forment, même en hiver, une ligne continue. Il n'y a que l'emploi des corps gras, des huiles communes, qui, appliquées simplement, au moyen d'une brosse dure, sur la partie attaquée, donnent quelques résultats pour la destruction du puceron lanigère. Le feu combat encore ses ravages. On promène sur la surface de l'écorce des pommiers attaqués des torches de paille enflammées; le passage de la flamme suffit pour brûler la toison des pucerons et le fait mourir. Il est important de passer la torche assez vivement pour que l'écorce de l'arbre ne soit pas échauffée. En Normandie, cette opération s'appelle *coulinage*.

La présence des pucerons forme, sur les feuilles des arbres qui en sont atteints, des taches noires semblables à celles que produirait une couche épaisse de fumée ou de suie. Cette maladie qui est le résultat des déjections des pucerons se nomme *fumagine, morphée* ou *morfée*, et *lou nègre* en Provence. Elle y fait périr un grand nombre d'oliviers, de myrtes, de bruyères arborescentes. Dans nos contrées, elle abime les orangers, les citronniers, les tilleuls. On peut faire disparaître la maladie en détruisant les pucerons par l'un des procédés indiqués plus haut.

Puisard, Puits perdu, Boitout (*Construction, Hygiène*). Quand le défaut de pente d'un terrain ne permet pas de procurer d'écoulement aux eaux marécageuses, il est très-utile de construire un puisard qui en effectue l'épuisement. Les puits perdus sont encore nécessaires pour l'absorption des eaux souterraines que la configuration du terrain laisserait sans issue. Mais ils sont presque toujours une cause d'insalubrité, quand on les destine à recevoir des liquides putréfiés provenant des habitations. Les eaux ménagères pouvant faire un excellent engrais, on ferait bien, dans les communes rurales, de les employer à fertiliser les prairies les plus rapprochées des maisons habitées.

Un puisard est une fosse circulaire dont le pourtour est garni d'une maçonnerie légère ou même d'un revêtement en planches. Au-dessus de la maçonnerie, on fait une voûte solide au milieu de laquelle on ménage une ouverture destinée à donner passage au tuyau qui amène les eaux. Le sol où le puisard est construit doit être perméable, afin que le puits reçoive sans cesse des eaux, sans jamais se remplir. Cependant, quand il ne reçoit que des eaux de ménage, la vase qu'elles déposent au fond, glaise le sable, et finit par rendre le terrain imperméable. L'eau, alors croupie, répand l'infection, et les émanations qui s'échappent du puits sont infiniment plus nuisibles que celles des fosses d'aisance, à cause des substances grasses que contiennent les eaux de cuisine.

Pour éviter ces émanations infectes, on se sert d'une simple marmite défoncée, pourvu que la gorge en soit profonde. On place dans la gorge trois pierres destinées à isoler le couvercle de la marmite ; l'eau conserve la facilité de tomber dans le puits, et celle qui reste dans la gorge, et qui en ferme hermétiquement l'orifice, retient les émanations du puits.

Il faut, lorsque l'on construit un puisard, l'entourer de couches de terre absorbante en contre-bas avec la nappe d'eau qui alimente les puits voisins, afin que l'eau de ces derniers ne soit pas altérée par les infiltrations d'eaux infectées qu'absorbe le puisard.

Au reste, la loi a déterminé les conditions à observer pour établir un puisard, et les travaux qu'il faut faire afin de ne pas nuire aux habitations voisines.

Il faut, pour nettoyer un puisard, s'entourer des plus grandes précautions, et faire cette opération en hiver, plutôt qu'en toute autre saison. Avant de descendre dans le puits pour en faire le curage, on jette dans l'orifice un lait épais de chaux vive qu'on agite avec une perche très-longue; on vide la vanne, et on introduit par l'ouverture pratiquée au-dessus de la voûte, de la paille et du sarment secs allumés. Tout danger a disparu, et on peut procéder au nettoyage. Il y a, au surplus, sur ce sujet, une ordonnance de police du 23 octobre 1819.

Les matières liquides contenues dans un puisard s'enlèvent au moyen d'une pompe à burin et peuvent, comme les matières solides, être employées pour engrais.

Puits (*Construction*). Les puits sont ordinairement creusés à deux mètres au-dessous du niveau de la nappe liquide, quand on en veut obtenir de l'eau. C'est une fosse circulaire, garnie de maçonnerie, au fond de laquélle on place une plate-forme circulaire, appelée rouet. Cette plate-forme, d'ordinaire en bois de chêne, est la base des premières assises de maçonnerie. Ces assises en pierre de taille ou en pierre meulière sont reliées entre elles par des crampons de fer, et cimentées avec du mortier de ciment. Des briques ou des moellons forment le reste de la maçonnerie jusqu'au niveau du sol. Sur la dernière assise, on établit un appui fait de pierres très-dures, maintenues entre elles par des crampons de fer. C'est à cet appui qu'on donne le nom de margelle. Ensuite on dispose, au-dessus de l'ouverture, une poulie avec deux seaux et leur corde.

L'ouverture du puits doit toujours être couverte, non-seulement pour prévenir les accidents, mais encore pour empêcher toutes sortes d'objets putrescibles d'y tomber, ce qui corromprait infailliblement l'eau.

Malgré toutes les précautions, l'air qui séjourne au fond des puits contient trop souvent assez de gaz carbonique pour asphyxier les personnes qui y descendraient Il faut donc, avant d'y descendre, commencer par y faire pénétrer une lumière ; si elle s'éteint, il faut s'abstenir ; dans le cas contraire, il n'y a aucun danger.

Pulicaire *ou herbe aux puces* (*Hygiène*). Ce sont deux plantes tout à fait différentes. La première est une espèce d'aunée ; la seconde, la plus commune, une espèce de plantain. C'est à tort qu'on leur attribue la propriété de faire périr ou d'éloigner les puces. Elles sont aussi inefficaces l'une que l'autre, et ne méritent ni leur nom ni leur réputation.

Pulmonaire (*Hort.*). Il y a deux espèces de cette plante.

La *pulmonaire de Virginie* est cultivée pour le double effet d'ornement de ses feuilles tachées de blanc, et de ses fleurs roses et bleues, qui s'ouvrent en mai et en juin. On peut la multiplier de semis ou par la division des touffes, au printemps ou à l'automne. Il lui faut un terrain frais et ombragé. On la cultive comme toutes les plantes vivaces de pleine terre du climat du centre de la France.

La *pulmonaire officinale* se trouve souvent à l'état sauvage dans les bois et les haies, au pied des montagnes. Dans plusieurs contrées de la France, les paysans la mangent en guise d'épinards. Les moutons et les chèvres se nourrissent de ses feuilles.

On recommandait ces végétaux contre les maladies de poitrine dans l'ancienne médecine.

Il y a aussi la *pulmonaire de chêne*, espèce de lichen, qui croît sur le tronc des vieux arbres du nord de l'Europe. On l'emploie dans les maladies de poitrine comme un succédané au lichen d'Islande.

Pulmonaires (*Insec.*). Genre d'araignées qui ont un poumon, un cœur et des vaisseaux ; leurs mandibules sont terminées en crochet ou en pince mobile ; à la base des mandibules, se trouve une glande qui sécrète une liqueur venimeuse, laquelle est introduite dans la plaie par le crochet ou la pince ; les yeux sont lisses, au nombre de six ou huit ; ils ont huit pattes.

Pulmonie (*Art vét.*) On appelle ainsi une maladie des poumons, qui se manifeste d'abord par une toux sourde et fréquente, puis, en même temps, par un écoulement de pus par les narines et la bouche. une fièvre lente et nerveuse.

L'animal reste alors couché tristement et allonge la tête ; il a l'haleine fétide, et est pris d'une diarrhée qu'on ne saurait arrêter.

Il maigrit rapidement et tombe dans le marasme, et la maladie se termine bientôt par la mort.

Quelques jours auparavant, l'animal reste droit, la tête penchée vers la terre ; ses sueurs sont continuelles ; la toux et la respiration sont très-pénibles ; enfin, ses extrémités sont tuméfiées et froides.

Dès que l'animal est atteint d'une toux opiniâtre annonçant la maladie, il faut appeler le vétérinaire ; malheureusement, la résolution des tumeurs

du poumon arrive rarement. Cependant, s'il n'existe qu'une seule tumeur au poumon, et qu'en éclatant elle n'étouffe pas l'animal, on obtient quelquefois la guérison.

Quoi qu'il en soit, voici les soins à prendre :

Comme l'affection est généralement regardée comme contagieuse, il faut séparer les animaux malades des autres, et leur procurer un air libre et sain et un peu de mouvement, deux choses indispensables.

Quant au traitement, on fait une légère saignée ; on passe de l'éllébore en séton au poitrail, et on prépare un breuvage de 30 grammes de racine de gentiane qu'on fait infuser dans un litre d'eau bouillante, et qu'on fait prendre froid.

On emploie aussi un breuvage de 120 grammes de valériane en poudre, qu'on fait bouillir dans environ deux litres d'eau, puis réduire au tiers, et dans laquelle on fait fondre 30 grammes d'*assa fœtida*.

Les fumigations d'eau de mauve tiède et accidulée avec du vinaigre, administrées soir et matin, ont quelquefois encore produit de bons résultats.

Si le pouls devenait faible, on administrerait de l'eau martiale qui se prépare ainsi :

On éteint, à plusieurs reprises, dans un seau d'eau un fer rouge, ou bien on laisse en décoction dans un seau d'eau plusieurs livres de fer rouillé et le bol fondant :

Oxyde de fer noir, 16 grammes; gomme ammoniaque, 10 grammes; miel, quantité suffisante.

Si ce breuvage n'agit pas, ce qui arrive trop souvent, on peut essayer du bol astringent suivant, surtout s'il y a diarrhée :

Opium, 1 gramme; diascordium, 10 grammes.

Inutile d'ajouter, en terminant, que pendant tout le cours du traitement, on doit supprimer les nourritures irritantes, telles que l'avoine, et les remplacer par la farine d'orge et les croûtons.

Pulsatille (*Hygiène.*) La pulsatille est une espèce d'anémone que l'on cultive pour l'ornement des jardins, et qui contient dans toutes ses parties une âcreté excessive. Ingérée dans l'estomac, elle est un véritable poison, parce qu'elle exerce sur le système nerveux une action stupéfiante des plus énergiques; appliquée sur la peau, elle produit une grande irritation et une vésication réelle. Cependant, la pulsatille n'est pas toujours aussi dangereuse : elle perd même ses mauvaises propriétés en se séchant, et les animaux qui la rebutent quand ils la rencontrent au bord des bois et dans les prés montagneux, peuvent la manger sans danger si on la mêle à leur foin.

Pulvérisation (*Méd.*). Faire arriver les médicaments liquides dans les bronches, à un état de division telle, que le malade pût, en les respirant, les faire pénétrer dans la poitrine aussi bien qu'un médicament gazeux, était un problème dont la solution devait rendre les plus grands services au traitement des maladies des organes respiratoires.

C'est à ce but qu'on est arrivé au moyen des appareils appelés *pulvérisateurs* qui portent le principe médicamenteux dans les dernières ramifications bronchiques. — Les recherches faites sur l'homme et les animaux par MM. Moura et Tavernier, les travaux de M. Fauvel et les essais de M. Henry sur les lapins et sur les cochons, ne laissent aucun doute sur la pénétration de l'eau pulvérisée. On a fait respirer à des lapins une solution de perchlorure de fer pulvérisé, et, au moyen de cyanoferrure de potassium, on a constaté la présence du fer dans tout l'arbre respiratoire.

Les eaux sulfureuses pulvérisées sont considérées maintenant comme le remède le plus efficace, le plus sûr, le spécifique contre les affections de la gorge. — Les préparations sulfureuses de Thommeret, employées sous cette forme, ont l'avantage sur les eaux sulfureuses conservées en bouteille de ne rien perdre de leurs principes actifs.

Pulvérisateurs. Beaucoup d'appareils à pulvérisateurs ont été mis en usage; mais malheureusement ils sont trop coûteux ou trop compliqués dans leur construction, et ils se détériorent trop facilement.

Celui construit par Marmier présente plusieurs avantages, parmi lesquels nous citerons : la modicité de son prix et le peu de volume qu'il présente.

Les dispositions spéciales de construction empêchent l'appareil de s'obstruer. Les trous n'étant pas capillaires, il est peu fragile, facile à nettoyer, s'appliquant sur le premier flacon venu et permettant de pulvériser à volonté et graduellement les différents liquides médicamenteux, tels que l'eau sulfureuse, l'eau de goudron et les diverses solutions.

L'eau pulvérisée n'est pas seulement destinée à être portée sur telle ou telle partie malade ; répandue dans l'atmosphère d'une chambre de malade, projetée en temps d'épidémie, dans les appartements que l'on habite, elle peut être chargée des principes propres à détruire l'état miasmatique, et c'est une des raisons qui font de l'appareil Marmier l'auxiliaire indispensable de toute hygiène bien entendue.

(Dr Duspasquier.)

Punaises (*Insectes nuisibles*). La principale espèce est celle des lits. Cet insecte, avide de sang, cause une morsure assez vive et exhale une odeur fétide et nauséabonde, quand on l'irrite ou qu'on l'écrase. Il se multiplie avec une effrayante rapidité, dans les endroits malpropres; il se loge dans les moindres fissures des murailles, dans les plis des rideaux et des matelas, et ne se montre que pendant la nuit. Après qu'il s'est repu de sang, il regagne sa retraite, et laisse des morsures qui occasionnent des rougeurs dues à un liquide corrosif secrété par les glandes salivaires. Il n'y a pas d'insecte qui puisse supporter d'abstinence aussi prolongée que la punaise : elle peut vivre toute une année sans prendre de nourriture.

Quand les punaises sortent de l'œuf, elles sont petites, blanchâtres. Ce n'est qu'après qu'elles ont passé plusieurs mues qu'elles prennent une couleur brune ou rougeâtre.

Il y a plusieurs moyens à employer pour détruire les punaises : un des plus simples est l'usage des dissolutions bouillantes de savon. Un savant illustre, M. Thénard, l'a recommandé; il est d'ailleurs à la portée de tout le monde, et n'offre aucun danger. Voici comme on procède : 1° Ajouter à deux parties de savon vert cent parties d'eau en poids, et mettre le tout dans une bassine, sur un fourneau; on fait bouillir; 2° Après avoir enlevé les tapisseries de la chambre, on agrandit, avec une lame de couteau, les fissures des murs, afin de permettre à l'eau de bien pénétrer dans l'intérieur; 3° Si le lit est en bois, on en démonte les diverses pièces; 4° On prend une grosse éponge, qu'on attache solidement à l'extrémité d'un bâton; on la plonge dans la dissolution bouillante de savon, et, à plusieurs reprises, on lave les murs de la chambre, surtout là où il y a des fissures, en ayant soin de plonger souvent l'éponge dans la liqueur, qui est d'autant plus efficace qu'elle est plus bouillante; 5° On lave toutes les boiseries et les pièces du lit de la même manière, ainsi que les fissures des carreaux, du plancher, du parquet; 6° On change les rideaux, les couvertures du lit, des chaises, etc.; 7° Si on a une paillasse, on renouvelle la paille, après avoir fait passer la toile à la lessive, et le fond sanglé à l'eau bouillante; 8° Enfin, on bouche les fissures des murs avec un mastic fait de craie et de colle animale, et on tapisse la chambre à nouveau.

Il est facile de détruire les punaises qui se mettent dans les lits en fer. On y parvient avec de l'essence de térébenthine.

On use encore, pour la destruction des punaises, d'une infinité d'autres moyens : l'acide sulfureux, la décoction de tabac, les dissolutions mercurielles, etc.; l'acide sulfureux a l'avantage, en pénétrant dans les fissures d'un appartement, de détruire les œufs en même temps que les punaises. Pour faire usage de cet acide, il faut enlever de la chambre où doit se faire l'opération tous les métaux et tous les objets garnis de fer ou de cuivre, qui s'y trouvent. Dans deux ou trois têts à rôtir, on met quelques canons de soufre qu'on chauffe jusqu'à ce qu'il s'enflamme. On fait deux fois en vingt-quatre heures la même opération, et on donne de l'air à la chambre. Deux fois dans les vingt-quatre heures qui suivent, on fait une seconde opération qui a pour but d'empêcher l'acide sulfureux de se transformer en acide sulfurique, et qui consiste à faire chauffer dans des creusets placés au milieu de la chambre un mélange de chaux et de sel ammoniac. On donne de l'air à la chambre dans la

quelle il est prudent de ne coucher que lorsque l'odeur du gaz acide sulfureux et du gaz ammoniacal aura complétement disparu, c'est-à-dire au bout de deux ou trois jours.

C'est surtout en aout et septembre qu'il faut s'occuper de la destruction des punaises, parce que, à cette époque, tous les œufs sont éclos.

On peut encore faire usage des poudres *insecticides* qu'on lance, au moyen d'un soufflet, dans toutes les fissures où se logent les punaises, en visitant souvent avec attention, les endroits où elles se ménagent une retraite favorable.

Il y a des moyens de préservation qui se réduisent aux suivants : Si on restaure de vieilles maisons ou si on en construit de neuves, on mêle de la poudre fine de coloquinte aux dernières couches de plâtre et de mortier, à la colle destinée aux mortaises des meubles. La quantité de poudre de coloquinte est de 30 gram. pour un kilogramme de colle, et d'une quantité égale par litre d'eau, pour le mortier ou pour le plâtre. L'amertume de la plante, qui conserve longtemps ses propriétés vénéneuses, est un poison violent pour les punaises.

Punch (*Office*). On compte deux espèces de punch : le *punch ordinaire* et le *punch glacé*.

Le *punch ordinaire au rhum* se fait de la manière suivante. On fait infuser un zeste d'orange et un demi-zeste de citron dans deux décilitres de sirop, et on mêle à cette infusion le jus de deux oranges. En même temps, on fait fondre 500 grammes de sucre avec trois décilitres d'une infusion de thé, préparée à l'instant même; on ajoute au sucre ainsi fondu un litre de rhum, puis l'infusion d'orange et de citron qu'on passe au tamis, et on met chauffer tout le liquide sans le faire bouillir. On enflamme le punch pour le faire brûler un peu avant de le servir. On peut, si on veut, remplacer le rhum par du kirsch.

Le *punch à l'ananas* ne se fait pas tout à fait comme le punch au rhum. Dans une terrine contenant trois décilitres de sirop, on ajoute le jus de deux oranges, le zeste d'une orange, la moitié d'un ananas bien paré et émincé en lames fines, et on laisse infuser le tout pendant une heure, en ayant le soin de couvrir la terrine. En même temps on fait fondre dans deux décilitres d'eau 450 grammes de sucre, auquel on mêle, quand il est fondu, un litre de bonne eau-de-vie et un décilitre de rhum. On y ajoute le sirop contenu dans la terrine et on y fait chauffer le tout, en remuant avec une cuiller. Lorsque le punch est chaud, on y mêle les lames d'ananas, et on fait brûler pendant quelques minutes. On sert dans des verres, en mettant dans chaque verre une ou deux tranches d'ananas.

Les confiseurs vendent des punchs tout préparés et qui sont excellents. Il suffit de plonger, débouché, dans un bain marie, le vase qui le contient.

La seconde espèce de punch est le *punch glacé*. On le fait à la romaine et à l'impériale.

Pour faire du *punch glacé à la romaine* on prépare une composition de glace au citron avec soixante quinze centilitres de sirop à 28 degrés, un décilitre de jus de citron; deux cuillerées à houche de vanille, 7 ou 8 zestes d'orange et de citron bien lavés, et le jus de 4 oranges. Après avoir passé cette composition au tamis, on la travaille, frappant, dans la sorbetière pour l'obtenir bien lisse. Un peu avant de servir, on ajoute 4 blancs de meringue, et on la travaille vivement pendant six minutes. Au moment de servir, on ajoute 2 décilitres de rhum et un demi-décilitre de kirsch ou de vin de Champagne.

Punch glacé à l'impériale. Il se fait comme le punch à la romaine. On fait infuser un bâton de vanille dans trois quarts de sirop d'ananas. On y ajoute le zeste d'une orange, d'un citron, le jus de 4 oranges et de 2 citrons, 5 blancs de meringues, 1 décilitre de marasquin, 1 décilitre de crème de noyau, du kirsch, du curaçao et deux décilitres de vin de Champagne.

Le *punch glacé* se sert dans les dîners, entre deux mets, ou entre deux services, mais habituellement avant le rôti. Il fait aussi partie des rafraîchissements qu'on offre dans les bals et dans les soirées.

Purées (*Hygiène*.) Il vaut mieux consommer à l'état de purée les légumes secs, plutôt que de les manger cuits entiers, par la raison toute simple que

la pellicule qui les enveloppe est très-indigeste. C'est surtout aux femmes des villes et aux enfants dont l'estomac est toujours délicat, que les purées conviennent.

Cuisine. Les purées constituent à elles seules des plats d'entremets, ou elles sont employées comme litière pour des rôtis ou des entrées. On les fait également entrer dans un grand nombre de potages.

Purées de légumes frais. Toutes se traitent de la même manière. Après que les légumes ont été épluchés et nettoyés, on les jette à l'eau bouillante, avec un peu de sel; au bout d'un instant, on les retire pour les rafraîchir à l'eau froide. Ensuite on les fait cuire dans une casserole, en les mouillant avec du bouillon. On les écrase et on les passe au tamis de crin, quand on s'aperçoit qu'ils cèdent sous une légère pression des doigts. On met ensuite cette purée dans une casserole avec deux ou trois cuillerées de velouté, et on la lie avec plusieurs jaunes d'œufs. Avant de la servir, on l'assaisonne de sel, de poivre, d'un petit morceau de sucre et d'un bon morceau de beurre frais, qui doit se fondre au moment même où on la retire du feu.

Si on veut faire sa purée au maigre, il suffit de la mouiller avec du lait au lieu de la mouiller avec du bouillon.

Purées de légumes secs. Quels que soient les légumes qu'on veut mettre en purée, on les fait tremper, dès la veille, dans un vase rempli d'eau tiéde, et on les y laisse toute la nuit. Quand on est disposé à les faire cuire, on les met dans une marmite ou dans une casserole remplie d'eau froide, avec du beurre, deux ou trois oignons, du sel, du poivre, du persil; et il faut veiller, quand ils ont commencé à bouillir, à ce qu'ils ne cessent pas avant la fin de la cuisson. Il ne faut jamais les remuer avec une cuillère de métal, mais bien avec une cuillère de bois. Lorsque les légumes sont suffisamment cuits, on les passe au tamis, et on met dans une casserole 200 grammes de beurre frais, dans lequel on fait passer, quand il est chaud, quelques échalottes finement hachées, et auxquelles on ajoute la purée qu'on mouille avec du lait ou du bouillon, suivant qu'on la veut manger au maigre ou au gras. La purée qu'on destine aux potages doit être plus claire, par conséquent mouillée plus largement, afin de pouvoir passer facilement au tamis.

Suivent différentes autres espèces de purées d'après un de nos maîtres de gueule :

« Voici, d'après J. Gouffé, comment se doit préparer la purée de champignons :

« Couper en morceaux des champignons lavés et épluchés, et les mettre sur le feu dans une casserole avec une cueillerée à bouche d'eau, du jus de citron et un peu de sel ; après deux minutes d'ébullition, retirer du feu la casserole ; laisser les champignons refroidir dans leur cuisson ; les mettre ensuite à égoutter sur un linge et les essuyer.

« Il n'y a plus alors qu'à les piler en les mêlant à un peu de beurre frais ; à passer cette pâte au tamis et à l'amalgamer ensuite à un peu de béchamel maigre bien réduite.

(Le baron BRISSE.)

« La *purée de champignons* s'obtient en les faisant sauter dans un peu d'eau et jus de citron, les hacher ensuite ; les presser dans un linge ; les passer au beurre avec nouveau jus de citron, jusqu'à ce que le beurre tourne en huile, et en y mêlant un peu de velouté et de gros poivre ; s'allie parfaitement à des œufs pochés. »

(Le baron BRISSE.)

« Un abonné » me demande d'indiquer la préparation de la *purée Soubise,* qu'il ne peut réussir. Sans doute il s'y prend mal, car c'est bien simple :

« Passer au beurre des oignons hachés, et, avant qu'ils ne prennent couleur, y incorporer quelques cuillerées de purée de haricots blancs, du sel, du poivre et de la muscade rapée ; passer ensuite le tout à l'étamine et employer. »

(Le baron BRISSE.)

Voici un intéressant entremets de légumes :

« *Céleris-raves à la purée.* Eplucher des céleris-raves, les diviser en quartiers, en arrondir les angles, les blanchir pendant dix minutes, les égoutter, puis les cuire dans une casserole, mouillés de bouillon et recouverts d'une barde de lard. Après cuisson, en passer la moitié au tamis, pour en faire une purée; laisser refroidir les autres, pour

les passer ensuite dans une sauce Villeroi, et les frire de belle couleur; les dresser en couronne sur un plat; verser dans le milieu la purée finie avec un peu de glace de viande ou de Liebig, un peu de sucre et un morceau de beurre. »

(Le baron BRISSE.)

« Voici la préparation demandée des betteraves à la purée d'oignons, dite à la *poitevine*.

« Les betteraves étant cuites, puis recuites au four, les couper par tranches, les mêler à une purée d'oignons mouillée avec du bouillon, les assaisonner de sel et d'épices, les laisser mijoter, et, au moment de servir, y ajouter un filet de vinaigre. »

(Le baron BRISSE.)

Purgatifs (*Med. domest.*). « Sous l'influence d'un purgatif sagement administré, il est fait à la surface de l'intestin un violent appel aux humeurs, des selles copieuses se déclarent, une détente générale a lieu, et il s'opère dans les organes profonds un dégorgement subit et salutaire. Un purgatif bien administré est un des moyens les plus héroïques dont dispose le médecin, parce qu'ici l'action est prompte, l'évacuation abondante, le dégorgement immédiat.

« Le public consulte peu le médecin sur la nécessité et le choix d'un purgatif; voici à cet égard quelques conseils: Si la langue est chargée, sale et jaunâtre, l'haleine forte et fétide, s'il y a un goût de bile dans la bouche, des envies de vomir, perte d'appétit, il faut prendre deux grains d'émétique dans un demi-litre d'eau tiède en deux fois, à un quart d'heure d'intervalle, et, lorsqu'on aura bien vomi, prendre une infusion de tilleul ou de thé pour se remettre. Si sa langue n'est que blanche, sans envie de vomir, si le ventre est douloureux et le malade constipé, s'il y a en même temps maux de tête et étourdissements, on prendra à jeun 45 grammes d'huile de ricin en une fois, ou 2 grammes de scamonnée dans un verre de lait. L'huile de ricin se prend, soit pure, ce qui est plus simple, soit dans une tasse de café ou brun ou dans un lait de poule, ou associée à trois cuillerées de sirop de baume de Tolu.

« Si l'on purge par précaution ou pour un léger malaise, c'est encore ces deux purgatifs qui seront préférables, parce qu'ils sont doux, inoffensifs, et ne laissent derrière eux aucune irritation de l'intestin.

« Si c'est pour un mauvais rhume, il faut préférer la mauve à la dose de 60 grammes, délayée dans une tasse de lait tiède, prise le matin à jeun. Pour les enfants de 8 à 12 ans, 30 grammes suffisent, et 15 à 20 grammes pour les plus jeunes.

« Si c'est pour des aigreurs d'estomac avec rapports acides, il faut prendre la magnésie carbonatée à la dose de 8 à 10 grammes dans deux ou trois verres d'eau sucrée.

« Ce purgatif agit lentement, mais sûrement et soulage beaucoup.

« Pour combattre la constipation, on use de la graine de moutarde blanche ou de l'aloès. La première est un excellent médicament, mais il faut la suspendre souvent parce qu'elle finit par irriter le gros intestin et la vessie. J'ai vu un monsieur qui en avait fait un usage trop prolongé, contracter par ce fait une inflammation de la vessie dont il mourut. On en prend une ou deux cuillerées à bouche au moment du repas; on la verse sèche dans la bouche, puis on l'humecte avec une gorgée d'eau; une fois qu'elle est bien mouillée, on boit par-dessus et lentement un demi-verre d'eau qui la fait glisser dans l'estomac. L'aloès se prend à la dose de 1 gramme dans une petite cuillerée de miel ou de confiture. Beaucoup de personnes le mettent dans leur première cuillerée de soupe.

« Il en est de l'aloès comme de la moutarde : il faut de temps à autre en suspendre l'usage, sous peine de déterminer des irritations de l'anus et du rectum. On combat aussi avantageusement la constipation en prenant chaque matin une infusion faite avec 5 gr. de thé Saint-Germain. »

(Dr DUPASQUIER.)

L'évacuation déterminée par les purgatifs constitue la saignée blanche des anciens.

« Quel que soit le purgatif qu'on adopte, il est bon de le prendre au moins pendant une huitaine de jours, si l'on tient à ce que le sang en éprouve une modification vraiment utile. Or, c'est là ce que personne ne fait, peut-être parce qu'on ne se rend pas compte

de ce qui convient, mais surtout parce que les purgatifs devant être pris *à jeun* occasionnent une fatigue, un dégoût que peu de personnes peuvent supporter pendant toute une semaine.

« Ces inconvénients disparaissent avec nos pilules, dont le mode d'emploi est si commode. On peut, avec la plus grande facilité, les prendre aussi souvent qu'on le croit utile, soit par nécessité, soit par précaution.

« Nous sommes convaincu que, bien souvent, pour conserver une santé parfaite, il suffirait d'avoir la précaution de se purger assez fréquemment pour ne laisser à aucune mauvaise humeur le temps de se former, de s'amasser en quantité plus ou moins grande, et de devenir plus maligne en devenant plus ancienne.

« C'est donc avec raison que nous conseillons, à toute personne qui tient à entretenir sa santé, de ne pas craindre de se purger plusieurs fois par an, sans avoir égard aux saisons, mais en se guidant sur l'état de sa santé. Tant qu'on se porte parfaitement bien, on s'abstient; mais le moindre dérangement peut être considéré comme une indication de prendre le purgatif pendant quelques jours. Sans inconvénient pour les personnes qui n'en auraient guère besoin, une telle purgation peut être de la plus grande utilité pour tous ceux dont le sang à une disposition pour se transformer en glaire, en bile ou en toute autre humeur. »

(Dr DEHAUT.)

Voici un proverbe ancien qui est le résultat d'observations :

A la lune neuve
La purge te treuve.

Art vétérinaire. Les purgatifs dont on fait le plus souvent usage pour les animaux, sont le *sulfate de magnésie* pour le cheval et le bœuf; le *sel végétal* (tartre de potasse), combiné avec le sel et la manne, pour les porcs, les chiens, les chats, les agneaux; le *sulfate de soude* pour les petits animaux, et le *sulfate de potasse* employé comme sulfate de magnésie; la *manne grasse*, purgatif doux pour le chat et le chien; le *séné* pour le cochon, le chien et le chat; la *rhubarbe purgative* seulement pour le chien; le *jalap*, pour le mouton, le chien, le cochon, etc. On doit régler l'usage de ces substances purgatives, suivant la nature de la maladie, l'âge, la force et le tempérament de l'animal.

On ne doit pas purger des ruminants avec des liquides, leur estomac ne permettant que des purgatifs solides.

L'action des purgatifs est lente chez les gros animaux; ils n'agissent sur le cheval, par exemple, qu'après 24 heures.

Purin (*Economie rurale*). Le purin est un engrais composé des urines des bestiaux et du jus de fumier. Il est connu en Suisse et dans l'Est de la France sous le nom de lizier. Des citernes maçonnées sont construites exprès pour le recueillir. Comme rien ne doit être perdu des liquides qui peuvent augmenter la qualité du purin, on emploie d'abord la dose nécessaire pour conserver aux tas de fumiers l'humidité qui leur est nécessaire, et on emploie le reste comme engrais liquide. Dans les prairies naturelles, on répand le purin étendu de cinq ou six fois son volume d'eau, tandis qu'on n'y ajoute qu'une fois son volume d'eau, si on le destine à favoriser la croissance de plantes diverses.

Sur toute la frontière du Nord et en Belgique, on délaye une certaine quantité de tourteau de graines oléagineuses, avant de se servir du purin ; ces graines augmentent de beaucoup la puissance fertilisante.

En Bretagne, presque tous les engrais sont employés sous forme de purin : les urines des bestiaux sont recueillies dans des citernes; jour par jour, on y jette leurs défections solides qui, jointes aux urines, donnent une purée liquide dont l'action est des plus énergiques pour la végétation. Ordinairement, on calcule qu'il faut 400 hect. de purin sans eau, soit 800 hect. de purin mêlé à son volume d'eau, pour bien fumer un hectare. Cette quantité de purin est regardée comme l'équivalent de 30,000 kil. de bon fumier. Si l'on veut ne rien perdre de l'ammoniaque qui se dégage des citernes, on y jette de temps à autre du *plâtre* en poudre, du *sulfate de soude* ou du sulfate de fer. Ces substances convertissent l'ammoniaque en sels fixes et préviennent sa déperdition.

Putois (*Animaux nuisibles*). Le putois doit son nom à l'odeur désagréable que

répand une liqueur huileuse contenue dans une poche que cet animal a sous l'anus. Le putois est une espèce de martre, mais il a le museau plus court et plus gros. Son corps grêle et allongé lui permet de passer à travers les fentes des murailles.

Son système dentaire est composé de deux petites molaires en haut, et trois en bas. La peau de cet animal est d'un brun noirâtre, nuancé de fauve, son museau, une partie de son front et l'extrémité de ses oreilles sont blancs.

On trouve le putois dans toutes les régions du globe. C'est un carnassier sanguinaire, plus avide encore de sang que de chair. Pendant la nuit, il rôde autour des habitations, en cherchant à s'introduire dans les basses-cours, où toujours il laisse des traces de son passage en faisant des victimes; il arrive qu'il a quelquefois si peu d'espace pour se retirer qu'il n'emporte que la tête des volailles, auxquelles il s'est attaqué. Le putois fait encore la chasse aux rats, aux taupes, aux mulots, et même aux oiseaux dont il mange les œufs et les petits. Quand la nourriture lui manque pendant l'hiver, il dévaste les ruches des abeilles, et se réfugie dans les coins les plus retirés des greniers et des caves; pendant l'été, il fait son gîte du creux des arbres ou des terriers des lapins.

La femelle du putois met bas cinq à six petits par portée.

On compte plusieurs espèces du putois :

1° Le *putois commun*, qui mesure 35 cent.;

2° Le putois de Pologne, brun, tacheté de blanc et de jaune;

3° Le putois du Cap, ou zorille, blanc et noir;

4° L'hermine;

5° Le putois des rivières, d'un brun roussâtre;

6° Le putois de Sibérie, fauve clair;

7° Le putois d'Amérique, qui est une espèce du genre moufette.

Putréfaction (*Econ. domestique, Hygiène*). Il suffit qu'un corps organisé, animal ou végétal, soit privé de la vie, et exposé ou à la chaleur ou à l'humidité, pour qu'il entre en décomposition, et perde toutes les qualités qui le rendaient propre aux divers usages de la vie. Si on respire pendant longtemps les gaz que produit toujours la putréfaction, on est exposé à un grand nombre de maladies.

Beaucoup de fièvres et d'épidémies sont dues aux miasmes délétères répandus dans l'air. Pour se préserver de ces fléaux, il est très-important d'éloigner les matières putréfiées du centre des populations. Dans les villages comme dans les villes, il faut enlever soigneusement les boues et les immondices déposées sur la voie publique, éloigner les cimetières, les abattoirs, les usines ou les établissements insalubres, les voiries, etc.

Il est cependant des circonstances où l'on est forcément obligé de conserver dans les habitations des matières infectes. Dans ce cas, on place, dans l'endroit infecté, un vase rempli de chlorure de chaux, qu'on délaie de manière à former une bouillie peu épaisse. On répandra une certaine quantité de cette bouillie sur les corps en décomposition. Le gaz qui s'échappera de cette composition combattra la fétidité des matières en décomposition.

Il faut bien se garder de toucher à ces matières.

Il en pourrait résulter des accidents mortels. Les médecins qui dissèquent les cadavres sont quelquefois victimes de leur imprudence.

Pylore (*Méd.*). On appelle pylore l'ouverture par laquelle les aliments passent de l'estomac dans l'intestin grêle. Quand une tumeur se développe dans le pylore ou dans son voisinage, elle se rétrécit et empêche ainsi les aliments de sortir de l'estomac, qui ne peut alors s'en débarrasser que par des vomissements. Dans ce cas, il faut que le malade fasse usage de lait pendant un certain temps pour éviter les vomissements.

Pyrale (*Insectes nuisibles*). Parmi les diverses espèces de pyrale on en distingue surtout deux : la *pyrale de la vigne* et la *pyrale des fruits :*

1° La pyrale de la vigne est une chenille qui vient du papillon appelé pyrale, et qui se multiplie par millions. Des récoltes entières ont été détruites pendant longtemps par cette chenille qui, deux fois par année, suce les jeunes feuilles d'abord, puis les jeunes grappes, qu'elle crispe et enveloppe de

ses fils soyeux. En automne, elle enveloppe encore de fils de soie les grains de raisin ou même se place à l'intérieur des grains. Il est vrai qu'on peut s'opposer aux ravages de cet insecte, en enlevant soigneusement toutes les grappes entourées de fils et en brûlant toutes les feuilles roulées. Le vigneron Raclet a trouvé un procédé plus efficace encore. Ce procédé consiste à laver à l'eau bouillante les échalas et les ceps dont l'écorce recèle des larves ou des œufs de la pyrale. La chaleur n'est pas assez persistante pour nuire à la vigne, mais elle suffit pour tuer les œufs. Quoiqu'elle n'ait pas complétement disparu des vignobles du sud et de l'est de la France, elle n'exerce plus de ravages aussi désastreux, depuis qu'on emploie le procédé dont nous venons de parler.

La *pirale des fruits* est un petit lépidoptère, dont la larve bien connue, et appelée le *ver des fruits*, vit à l'intérieur des pommes et des poires. Aussitôt après la floraison, la femelle dépose, au sommet du fruit, un œuf duquel sort une larve microscopique.

Cette larve mange si peu, qu'elle ne nuit en rien à la croissance du fruit dont elle hâte la maturité, quand elle grossit. Si, dans les pays où le poirier et le pommier sont cultivés grandement, les frutts tombés étaient soigneusement broyés jour par jour pour en faire du vinaigre, on verrait bientôt disparaître la pyrale; il faudrait des règlements qui rendissement ces mesures obligatoires; car, isolément, elles sont sans résultat; et il suffit de laisser l'insecte multiplier librement sur un point pour que le canton en soit infecté.

Pyramide (*arbor.*). C'est le nom d'une des formes qu'on fait prendre aux arbres fruitiers. Il y a cette seule différence entre les *pyramides* et les *quenouilles* que les premières présentent de l'inégalité dans la longueur des branches. Elles durent, au reste, plus que les quenouilles et portent une plus grande quantité de fruits. On dispose surtout en pyramide les diverses espèces d'arbres qui ne peuvent se mettre en quenouilles, comme les cerisiers, les pruniers, les abricotiers. Dans la pyramide, l'art du jardinier consiste particulièrement à les tenir suffisamment garnis de branches, mais en laissant entre ces branches assez de distance pour que tous les fruits jouissent également des rayons du soleil. Il faut aussi empêcher les plus vigoureuses de l'emporter et d'attirer à elles seules toute la sève de l'arbre et retarder autant que possible leur accroissement en hauteur et en largeur quand elles arrivent à produire des fruits.

Pyrèthre (*méd. dom.*). C'est un genre de la plante formé de plusieurs espèces de chrysanthèmes et de matricaires. Les principales espèces sont : le *pyrèthre officinal*, le *pyrèthre camomille*, le *pyrèthre à fleurs blanches*, le *pyrèthre en corymbes*, le *pyrèthre inodore*. On en fait une poudre qui sert à la destruction des punaises et autres insectes.

Q

Quadrille. Quatre couples de danseurs placés en carré, de façon à avoir chacun un vis-à-vis, forment un *quadrille.* Pourvu que chaque couple ait son vis-à-vis, on en augmente le nombre autant que l'on veut. Il y a cinq figures dans un quadrille ordinaire : la *chaîne anglaise*, appelée aussi *pantalon*, l'*été* ou *avant-deux*, la *poule*, la *pastourelle* et la *finale.*

Chaîne anglaise. Au lieu de balancer et de faire un tour de main pendant huit mesures, comme on le faisait autrefois, les danseurs qui se font vis-à-vis partent tous ensemble, changent de place pour venir ensuite à celle

qu'ils occupaient; cela dure huit mesures. Ensuite les dames seules font la *chaîne des dames*, en se donnant la main droite, et en donnant la main gauche au cavalier de vis-à-vis, avec qui elles font un demi-tour. Elles reviennent à leur place de la même manière, traversent encore une fois, puis se remettent en place, comme au commencement de la figure.

Eté ou avant-deux. Un cavalier et la dame de vis-à-vis font pendant quatre mesures plusieurs pas en avant et en arrière; ils recommencent ensuite, en appuyant à droite et à gauche, après quoi, ils traversent pour changer de place, font deux fois de suite plusieurs pas en avant et en arrière. Puis, ils traversent de nouveau, pour regagner leur place. Quand ils y arrivent, ils font avec le cavalier ou la dame qui attend un balancé peu marqué. Alors, le cavalier et la dame qui n'ont pas dansé, exécutent la même figure.

Poule. Un cavalier et la dame qui lui fait vis-à-vis s'avancent l'un au-devant de l'autre et se donnent la main gauche, en même temps que le cavalier offre la main droite à sa dame, et celle-ci à son cavalier. Placés ainsi, ils balancent, retournent à leur place, et vont deux fois de suite en avant-deux. Puis, on s'offre mutuellement la main, et, avec son vis-à-vis, on va deux fois en avant-quatre. La figure se termine par un balancé à quatre et une demi-chaîne anglaise.

Pastourelle. Un cavalier conduit sa danseuse au cavalier de vis-à-vis. Celui-ci la reçoit de la main gauche, et offre la droite à sa dame, en prenant le soin de faire placer les deux dames un peu de côté. Il marche avec elles en avant et en arrière, puis une seconde fois en avant, devant le cavalier resté seul. Là, il leur fait faire un demi-tour, en les laissant au premier cavalier, qui recommence la figure dont nous venons de parler. Lorsque les dames tournent sur elles-mêmes pour la deuxième fois, elles doivent être placées de manière à faire un rond, à quatre. Ce rond est suivi d'une chaîne qui termine la figure.

Finale. La différence qu'il y a entre l'été et la finale est dans les premières mesures qui précèdent l'avant-deux. On fait un balancé général ou un chassé-croisé qu'on répète au milieu de la figure et à la fin. On peut, si on veut (et on le fait quelquefois) remplacer le chassé-croisé par un galop.

Quadrille croisé. Ce quadrille ne peut se danser qu'entre quatre couples de danseurs. Tous à la fois, des deux côtés du carré, dansent sans interruption. Mais il faut, en s'entrecroisant, mesurer ses distances, de façon à ne pas se heurter. Dans la poule, les huit danseurs se donnent la main, de manière à former la croix au moment du balancé à quatre. Dans la pastourelle, les danseurs qui partent les seconds passent derrière le dos des premiers, et, au moment de faire le rond, tous les danseurs se donnent la main et forment un rond général.

Quadrille des lanciers. Ce quadrille se compose aussi de cinq figures. Dans la *première figure*, le cavalier fait un avant-deux simple avec la dame qui lui fait vis-à-vis; cet avant-deux est suivi d'un tour de main. Le même cavalier donne ensuite la main à sa dame, et passe au milieu du couple qui lui fait face. Celui-ci traverse en même temps, et fait de même en revenant à sa place. Chaque cavalier salue deux fois la dame placée à sa gauche, et la dame répond par des révérences. Le cavalier fait ensuite un tour de main avec la dame qu'il a saluée, et chacun retourne à sa place.

En Angleterre, le salut se remplace par un moulinet que font les cavaliers d'abord, puis les dames, qui, les mains entrelacées, tournent en rond, à gauche, tandis que les cavaliers tournent en rond, à droite. Chacun après retourne à sa place. Tous les couples font la même chose.

Deuxième figure. Le premier cavalier va avec sa dame deux fois en avant et deux fois en arrière. La deuxième fois il laisse sa dame à la gauche du cavalier, vis-à-vis, puis il fait un chassé à droite et à gauche, et finit par un tour de main. Il conduit ensuite sa dame près du cavalier de droite, pour aller se placer vis-à-vis, près de la dame de gauche. Le couple de vis-à-vis fait de même, et tous forment un avant-huit; après quoi, chaque cavalier prend la main droite de sa dame et retourne à sa place. Tous les couples en font autant.

Troisième figure. Pendant deux mesures, la première dame va seule en avant; à son tour, le cavalier vis-à-vis s'avance pendant deux autres mesures; alors, le cavalier salue profondément et la dame lui répond par une révérence. Les quatre dames forment ensuite un moulinet, se tenant entrelacées au centre, par la main gauche, avec la main droite dans la main gauche des cavaliers; chacun de ceux-ci fait tourner les dames de vis-à-vis dans le moulinet, ainsi que la sienne; puis, tous retournent à leur place.

Quatrième figure. Le premier cavalier va avec sa dame vers le couple de droite, en faisant, lui, un salut, et elle une révérence; puis, ils vont au couple de gauche et font la même cérémonie. Ensuite, il y a deux fois un chassé-croisé, suivi d'un balancé ou un chassé-ouvert; puis, on fait une chaîne anglaise entière avec le couple de vis-à-vis.

Cinquième figure. On commence par une grande chaîne, dans laquelle le premier cavalier donne la main gauche à sa dame, et tous deux se saluent respectivement à la moitié de la chaîne, à leur rencontre, et ils font de même en arrivant à leur place. Là, le premier couple tourne le dos au quadrille; celui de droite se place derrière, celui de gauche, derrière le deuxième; quant au quatrième, il se trouve naturellement placé. On continue par deux chassés-croisés et par le pas de basque ou balancé. Les cavaliers font la promenade, l'un derrière l'autre en tournant à gauche; les dames font de même, mais en tournant à droite. Quand, à l'extrémité de la salle, dames et cavaliers se rejoignent, chaque cavalier avance avec sa dame vers l'autre extrémité, puis ils se séparent en se plaçant l'un vis-à-vis l'autre. Les quatre couples vont en avant et en arrière, font un tour de main et reprennent leur place. On termine, comme on a commencé, par la grande chaîne, toujours la main gauche du cavalier tenant la main gauche de sa dame.

La danse peut être un exercice très-salutaire, mais il ne faut pas en abuser. D'ailleurs, on ne danse plus guère que dans les bals publics: dans le monde, on se contente de marcher.

Quamoclitte (*Hort.*). C'est un genre de plantes à fleurs monopétalées, de la famille des convolvulacées, qui se rapproche assez des liserons; seulement, il ne comprend que des espèces exotiques remarquables par l'éclat et la variété des couleurs de leurs fleurs.

Il y a deux espèces de quamoclitte: le *quamoclitte écarlate* ou *jasmin rouge d'Amérique* et le *quamoclitte cardinal* de l'Inde. Elles sont cultivées dans les jardins pour leurs fleurs nombreuses, de couleur éclatante. Elles demandent une terre légère et substantielle et une exposition chaude. Elles se multiplient de graines semées en pleine terre vers la fin d'avril ou le commencement de mai, ou sur couche en mars, si l'on veut en jouir plutôt.

Quart (*Mesures*). On appelle quart une petite futaille qui est la quatrième partie d'un *muid* ou la moitié d'une feuillette ou barrique. On lui donne aussi le nom de quartaut (Voyez l'art. suiv.). Le quart-muid contient 72 pintes, ou 9 veltes, ou 67 litres; le quart-botte, 14 veltes, ou 112 pintes ou 106 litres.

Voici d'autres rapports du quart de certains pays:

Le quart pour l'huile de baleine, à Amsterdam, vaut 116 litres 819 cent.; le quart de Rondelle, pour la bière, à Lille, 38 lit. 16 cent.; le quart pour la bière brune et la bière blanche ou *ale*, à Londres, 1 lit. 135 cent.; le quart pour le vinaigre, à Orléans, 106 litres.

Quartaut ou *quarteau* (*Mesures*) C'est comme le quart, une espèce de futaille ou de tonneau dans lequel on met particulièrement du vin. Il vaut de même 67 litres. Seulement, il varie aussi, suivant les pays.

Le quartaut d'Auvergne vaut 137 litres; le quartaut de Paris 67 l. 05; le quartaut de Châlons-sur-Saône, 114 l.; le quartaut de Beaune, 114 l.; le quartaut d'Orléans, 114 l.; le quartaut de Mâcon, 106 l.; le quartaut de Champagne, 91 l.

Il y a encore: le quartaut tiercerolles, qui contient 114 litres, et le quartaut busse, valant 122 litres.

Quarteron (*Mesures.*) On entend ce mot de plusieurs façons. Comme poids, c'est le quart de la livre; comme compte, c'est le quart d'un cent, plus un, soit vingt-six. C'est dans ce dernier sens qu'on dit un quarteron de noix, d'œufs, de marrons, de prunes, etc.

Quartiers (*Art vét.*). On entend par ce mot les deux faces latérales du sabot du cheval, de l'âne et du mulet, qui sont sujettes à diverses affections maladives, dont la plus grave s'appelle *faux quartiers*. C'est ce qui se nomme pour l'espèce humaine : *ongles doubles*, *ongles rentrant dans les chairs*. Dans cette maladie, la corne du pied des animaux est rude à sa surface, raboteuse, fendillée, et l'on y remarque souvent des plaques superposées. Il peut arriver que le faux quartier soit naturel. Alors il est incurable. Dans le cas contraire, c'est-à-dire quand cette affection provient d'une ferrure négligée ou de toute autre maladie du pied, comme le javart ou la fourbure, on peut obtenir la guérison et ramener les sabots à leur état normal, et le mal cesse avec la cause qui l'a produite. On a l'habitude de mettre aux chevaux atteints du faux quartier un genre de ferrure appelé *ferrure en planche*. On applique en même temps un corps gras sur la corne attaquée.

Il y a encore d'autres affections qui peuvent prendre les pieds du cheval, surtout ceux de devant. La plus commune, appelée *quartiers faibles*, consiste dans un amincissement énorme de la corne du pied. Ces sortes d'affections regardent le maréchal-ferrant qui n'aura qu'un remède à appliquer : une ferrure fréquente et soignée.

Quartz (*Conn. ut.*). On nomme ainsi une substance composée de silice pure ou d'acide silicique, qui se trouve le plus souvent en cristaux prismatiques et pyramidaux, dérivant d'un rhomboïde obtus. Le quartz peut rayer le verre comme le diamant. Il présente une cassure tantôt vitreuse, tantôt couchoïde. Les principales variétés de quartz forment le hyalin, l'opale, le jaspe, le silex, l'agate, le résinite.

Le *quartz hyalin*, qu'on appelle aussi cristal de roche, est un cristal plus ou moins parfait, transparent, avec un aspect vitreux. Le plus beau se trouve dans les Alpes, les Pyrénées et à Madagascar. L'améthyste, la topaze de l'Inde, etc., sont des quartz colorés, employés dans la bijouterie. La pierre à fusil est un quartz silex.

Le quartz, qui accompagne presque toujours les métaux, entre dans la composition des granites, des micaschites, des porphyres, etc., et se trouve dans les terrains de la série géognostiques, où il est disséminé en cristaux, en veines, en filons et en masses. Il forme près de la moitié de l'écorce terrestre, où sa formation est continuelle. Les eaux minérales en contiennent presque toutes, et les laves des volcans en renferment jusqu'à 70 p. 100.

Quassier (*Hort.*). Cet arbrisseau, qui tire son nom de celui du nègre qui en fit connaître ses propriétés, est originaire de Surinam et a été introduit aux Antilles en 1722. La tige, haute de deux à trois mètres, est recouverte d'une écorce jaunâtre ; ses feuilles sont épaisses ; ses fleurs rouges, disposées en grappes allongées; le fruit composé de cinq drupes ovales. La racine et surtout l'écorce de cet arbre, qu'on met en petits copeaux appelés *quassia amara* pour faire une décoction, sont employées en médecine comme toniques et fébrifuges. Elles ont les propriétés à peu près que la gentiane. On fait aussi des gobelets de *quassia amara*, dans lesquels il suffit de laisser l'eau quelques heures avant de la boire.

Quatre de chiffre (*Chasse.*) C'est une sorte de piége à détente, qui tire son nom de sa ressemblance avec le chiffre 4. Ce piége se compose de trois pièces : le *pivot*, le *support* et la *marchette*. L'extrémité inférieure du support est appuyée contre un coin de la marchette ; le milieu a un cran qui porte sur le sommet du pivot taillé en biseaux, et l'extrémité supérieure soutient le couvercle ou la porte du piége. La marchette a, à l'une de ses extrémités, un cran dans lequel s'appuie le support; au milieu, un autre cran qui est appuyé sur une cheville implantée sur le côté du pivot, ce qui empêche la marchette d'obéir à l'effet du support. L'autre extrémité de la marchette peut être disposée de plusieurs manières; seulement, elle doit toujours être de façon à servir de juchoir aux animaux qu'on veut prendre. Quant au support, il porte au milieu une cheville latérale qu'on remplace souvent par un cran tourné du même côté, et il a son sommet taillé en biseau. Le piége ainsi disposé, on comprend qu'un animal placé sur l'extrémité de la marchette, fait, par son poids, baisser celle-ci et échapper le

cran du milieu ; de sorte que le support, n'éprouvant plus de résistance, laisse tomber le couvercle ou la porte du piége.

Quatre-épices (*Cuis.*). On appelle de ce nom un mélange de poivre, de muscade, de girofle et de gingembre pulvérisés. Le mélange se fait dans la proportion de 125 parties de poivre, 16 de muscade, 8 de girofle et 32 de gingembre. Ces diverses épices, qui relèvent le goût des mets, ne sont plus guère employées en mélange. Elles ont, d'ailleurs, des propriétés excitantes, et il faut en user en état de santé seulement et avec modération.

QUATRE-ÉPICES (*Hort.*). On appelle ainsi quelquefois la *Nigelle*. (Voir ce mot.)

Quatre-fruits (*Office.*) Il y a deux espèces de quatre-fruits : les jaunes et les rouges.

On appelle *quatre-fruits jaunes* les oranges, les citrons, les bigarades et les cédrats. Après certaines préparations, ces divers fruits sont associés et mélangés, et on les emploie ainsi à faire des confitures, des compotes, des conserves, des gelées, des sirops.

Les *quatre-fruits rouges* comprennent les fraises, les cerises, les groseilles et les framboises. On mélange ces fruits, et ils servent à préparer des confitures, des compotes, des crêmes cuites, des gelées, des glaces, des sirops.

Il y a aussi la *liqueur* ou *ratafia des quatre-fruits*. Après avoir fait macérer pendant un mois, dans quatre litres de bonne eau-de-vie, 500 grammes de chacun des quatre fruits suivants : fraises, framboises, groseilles, cassis, on les écrase et on passe le mélange. On y ajoute un sirop fait avec deux kilogrammes de sucre et un litre d'eau; puis, on filtre la liqueur, et on la met en bouteilles.

Quatre-mendiants (*Off.*). C'est le nom qu'on donne à un mélange de noisettes ou d'avelines dans leur coque, d'amandes à coque tendre, de figues sèches et de raisins secs de Malaga, qui est le roi comme assiette de dessert. De quelque qualité que soient ces fruits, ils ne paraissent jamais dans un dîner d'apparat.

Quenèfes (*Cuis.*). On appelle ainsi une préparation qu'on doit faire ainsi, suivant le baron Brisse :

« Détremper dans une terrine 250 grammes de farine avec des œufs et lui donner la consistance de pâte mollette ; ajouter sel, poivre et muscade et 75 grammes de beurre fondu ; saupoudrer la table de farine ; tailler la pâte en morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeons ; les rouler en olives et les placer dans un plat à sauter beurre. Quarante minutes avant de servir, verser du consommé bouillant sur les quenèfes, les faire mijoter pendant une demi-heure; les égoutter ensuite, les mettre dans la soupière et verser dessus du consommé bouillant.

Quenelles (*Cuisine*). La viande qui convient le mieux pour faire des quenelles est la viande de veau, le gibier ou la volaille. Quant au poisson, il faut prendre de préférence du brochet, du saumon ou du merlan. Dans tous les cas, on procède de la même manière. D'abord, on épluche soigneusement sa viande ou son poisson, qu'on hache aussi fin que possible, et qu'on passe au tamis de crin. Ensuite, on fait tremper de la mie de pain dans du lait ou du bouillon, et, après l'avoir bien pressée, on la fait dessécher sur le feu dans du beurre ; on y ajoute deux jaunes d'œufs, et on fait dessécher encore. On fait refroidir sur une assiette la mie de pain ainsi désséchée et on la passe au tamis de crin. Puis, on prend, par portions égales, la chair ou le poisson haché, la mie de pain et du beurre. On mélange le tout dans un mortier en ajoutant d'abord un œuf entier, puis deux ou trois jaunes d'œufs, du sel, du poivre, de la muscade.

Avant de faire cuire les quenelles, on les moule dans une cuillère en leur donnant la forme qu'on veut ; on les plonge pendant quelques minutes dans du bouillon bouillant ; à défaut de bouillon, on prend de l'eau salée bouillante. Après dix minutes de cuisson, on les égoutte et on les sert soit comme entrée avec une sauce ou une purée, soit comme garniture dans une tourte ou un pâté chaud.

Les quenelles se mangent encore frites. Pour les servir ainsi, on les roule dans de la mie de pain très-fine ; on les trempe dans des œufs assaisonnés et battus comme pour une omelette. On les pane encore, puis on les fait

frire et égoutter, et on les sert sur un plat garni de persil.

Les *quenelles ordinaires* sont celles qui se font habituellement avec du veau; les *quenelles de gibier*, avec de la chair de faisan, de perdreau, et par les mêmes procédés que les quenelles ordinaires. Pour les *quenelles de poisson*, on prend la chair d'une foule de poissons. Cependant, celle du saumon, du turbot, du brochet, du merlan est préférable. On ajoute à la préparation des quenelles de poisson, une cuillerée à bouche de fines herbes passées au beurre.

« Peu de légumes s'accommodent mieux d'un riche fond de cuisson et



Quamoclite

d'une sauce bien corsée que les concombres; c'est pourquoi, comme entremets, je les indique farcis.

« La farce à quenelle dont on les remplit après en avoir avec soin enlevé l'intérieur, les bardes de lard sur lesquelles on les met à cuire pendant trois quarts d'heure, et le blond de veau dont on les sauce pour les servir, concourent admirablement à leur succulence. »

(Le baron Brisse.)

Les quenelles ont des propriétés diverses en raison des viandes qui entrent dans leur composition. Elles sont, en général, plus ou moins excitantes, à cause des épices dont elles sont assaisonnées; mais on peut, avec certaines modifications, les rendre très-utiles pour les personnes chez lesquelles la mastication est plus ou moins difficile.

Quenouilles (*Hort.*). Le nom de *quenouille*, qu'on donne aux arbres fruitiers est souvent confondu avec le nom de *pyramide*, et, cependant, il y a une très-grande différence quant à la disposition et aux résultats. L'ensemble de la quenouille est tel que son plus grand diamètre est vers le milieu de sa hauteur, de sorte que les branches latérales diminuent de longueur, à mesure qu'elles se rapprochent ou de la base ou du sommet. La séve, qui se trouve



QUENELLES

1. Quenelle pour potage. — 2. Quenelles pour ragoût Quenelles pour grosse quenelle.

attirée vers le centre de l'arbre, par une grande quantité de branches, abandonne les extrémités, lesquelles se chargent de fleurs ou de fruits qui épuisent rapidement les branches et les font périr en quelques années. On voit que la base se dégarnit vite, tandis que le milieu de l'arbre et le sommet continuent à croître. C'est alors que la forme primitive de l'arbre disparaît, et est remplacée par la forme en tête. La forme pyramidale se substitue à la forme en quenouille, partout où l'horticulture est exercée avec intelligence.

Les poiriers se laissent parfaitement

conduire sous la forme de *quenouilles* ou sous celui de *fuseau*. On les plante à de très-petites distances les uns des autres, en évitant de leur laisser des branches à bois latéral. Il est vrai qu'ils vivent moins longtemps, et qu'ils deviennent moins gros avec ce genre de taille; mais les fruits qu'ils donnent sont plus beaux et infiniment meilleurs que ceux des arbres élevés en quenouille ou en pyramide. Le pommier d'api est de tous les pommiers le seul qui s'élève en quenouille, les autres variétés se taillent en forme de buissons ou de gobelets.

Les quenouilles se plantent ordinairement dans les plates-bandes des jardins, sans nuire aux autres plantes cultivées; elles peuvent être assez rapprochées, ou placées entre chaque espalier, où on les laisse jusqu'à ce que les espaliers aient pris assez d'accroissement pour se réunir.

On donne aussi le nom de *quenouilles* à l'atractylis, genre de plantes qu'on trouve dans les terrains marécageux de l'Europe et dont les tiges servaient autrefois à faire des fuseaux. Les feuilles se mangent quelquefois en guise d'épinards.

Quête (*Chasse*). En matière de chasse, ce terme a plusieurs significations. Souvent, c'est la *quête* du chien d'arrêt qui fait le succès du chasseur, lequel doit modérer l'ardeur de son chien, pour l'obliger à chercher devant lui et à fouiller les herbes et les buissons. Pour que la quête soit bonne, il faut que le chien cherche à bon vent et perçoive facilement les émanations du gibier, soit qu'il ait le nez en l'air, soit qu'il cherche la tête basse. Un bon chien ne doit s'éloigner de son maître que d'une centaine de pas, tout au plus. S'il sent le gibier, il avertit son maître par les mouvements précipités de la queue; puis, il prend la piste, qu'il ne quitte plus, tant que l'arrêt n'est pas dessiné et la pièce partie. Alors, le chasseur suit son chien, de manière à se trouver à portée pour tirer le gibier. Il y a des chiens qui quêtent toujours, en courant, la tête levée, et qui, après avoir fait au galop le tour d'une terre, s'éloignent s'ils n'ont pas senti le gibier. Les pointers arpentent une plaine toute entière, et vont quelquefois se mettre en arrêt à un kilomètre de distance. Cette manière de quêter, très-élégante, du reste, n'est pas toujours sûre et n'est utile ni dans les bois, ni dans les vignes, ni dans les accidents de terrain. Un chien de chasse est d'autant meilleur que sa piste est plus sage.

On peut en vénerie animer une meute par un ton pour chien que l'on nomme *la quête*. On dit que le valet de limier va *en quête* quand il détourne le gibier. On donne encore le nom de *quête* au canton où se fait le détournement.

Après un hourvari ou un retour, on *quête à la billebaude* ou on *requête* le gibier perdu

Queue (*art vétérinaire*). On reconnaît qu'un cheval est vigoureux quand on éprouve une certaine résistance à lui relever la queue. Les chevaux ardents, surtout quand ils ont du sang, relèvent la queue ou la déplacent en s'animant. On a imaginé de couper transversalement les muscles abaisseurs de la queue, pour laisser beaucoup d'action aux muscles releveurs. Cette opération se fait pour donner au cheval l'apparence de l'énergie qui lui manque, et s'appelle pratiquer la *queue à l'anglaise*.

Quand on coupe les dernières articulations du tronçon de la queue, le cheval s'appelle *écourté*, et on dit qu'il est *courte queue*, quand l'amputation est plus importante. Si on ne laisse au cheval que deux touffes de chaque côté de la queue, on dit qu'elle est en *catogan*. Si le cheval ne subit aucune amputation, il est à *tous crins;* sa queue est *en balai*, quand tous les crins se terminent en s'effilant; elle est en *queue de rat*, si les crins sont effilés et rares, et *en éventail*, quand les crins s'étalent à l'extrémité.

Si le taureau, au moment de la saillie, disloque les vertèbres de la queue, on dit que cet accident, qui suffit pour défigurer la plus belle vache, s'appelle *queue cassée* ou *queue enfoncée*.

Pour que les chiens de garde aient moins de prise à l'ennemi, dans le cas où ils seraient attaqués, on leur coupe la *queue*. On la coupe aussi, ainsi que les oreilles, aux chiens hargneux. C'est un préjugé qui fait que certaines personnes coupent un bout de la queue aux chats, sous le prétexte qu'ils ont un ver, et que sans cette opération ils mourraient.

Queue de bœuf (*Cuisine*). La queue

de bœuf se fait cuire à la casserole, avec des carottes, deux ou trois oignons, des clous de girofle, un bouquet garni. On la sert ensuite avec une garniture de carottes préparées, en arrosant le tout du jus qu'on aura fait réduire. Ce mets s'appelle une *queue de bœuf en Hochepot.*

La *queue de bœuf à la Sainte-Ménehould* se fait cuire de la même manière. Après qu'elle est refroidie, on la trempe dans de l'œuf battu, on la met dans la friture, et on la sert sur une rémolade.

Queue (*Mesures*). On se sert encore aujourd'hui, dans quelques villes de France, d'une mesure appelée *queue.* C'est principalement pour les liquides et spécialement pour les vins qu'on l'emploie. La capacité de la queue est d'environ trois hectolitres; cependant, elle varie suivant les pays. On emploie de préférence, comme étant plus facile à manier, la *demi-queue,* qui mesure à peu près 144 pintes, c'est-à-dire environ 140 litres. Beaucoup de vignobles se servent encore de la demi-queue, dont voici quelques rapports très-usités :

Demi-queue	de Champagne,	183	litres.
—	de Reims,	198	»
—	de l'Hermitage,	205	»
—	de l'Anjou,	243	»
—	du Cher,	243	»
—	du Languedoc,	274	»
—	de Mâcon,	213	»
—	de Montigny,	213	»
—	de Sologne,	236	»
—	de Blois,	236	»
—	de Beaune,	228	»
—	de Pouilly,	228	»
—	d'Auvergne,	280	»
—	—	297	»
—	—	265	»

Queue de cheval (*Agriculture*). On désigne sous le nom de *queue de cheval* une espèce de fougères très-commune dans les bois humides, et employée quelquefois à l'ornementation des jardins. Cette fougère s'appelle aussi *presle des bois.*

Queue de lion (*Horticulture*). C'est un charmant arbrisseau, dont la taille atteint la hauteur de deux mètres. Ses fleurs sont grandes et abondantes. Elles paraissent sur la fin de l'été et durent jusqu'au mois d'octobre. La queue de lion demande à être en serre pendant l'hiver; et au printemps, peut être remise en pleine terre. Cet arbrisseau, que les jardiniers appellent *léonotis,* se reproduit de graines ou de boutures.

Queue de rat (*Art vétérinaire*). La médecine vétérinaire désigne sous le nom de *queue de rat,* une croûte cornée, longue, étroite, écailleuse, qui se produit sur toute la longueur des tendons des membres du cheval, aussi bien sur les membres antérieurs que postérieurs. Cette croûte fait tomber le poil, qui ne repousse plus. La queue de rat est une défectuosité qui diminue plus ou moins la valeur d'un cheval de luxe, mais qui ne nuit pas à celle d'un cheval de travail, si surtout il est bon d'ailleurs. En somme, la queue de rat n'est pas une maladie. Le cheval qui en est atteint est toujours propre au même service; ses fonctions n'en sont nullement troublées. Jusqu'à présent, on ne connaît aucun moyen de faire repousser le poil sur les arêtes qui constituent la queue de rat. Cette maladie pourrait peut-être bien être prévenue par l'emploi des moyens hygiéniques.

Queue de paon (*Horticulture*). C'est une plante bulbeuse, qui se cultive en pleine terre légère et à l'air. Pour conserver ses oignons en terre, il faut la couvrir. Cependant il est préférable de la rentrer, quand ses feuilles se sèchent. La queue de paon, appelée aussi *trididie,* n'a que des fleurs éphémères, de formes tout à fait extraordinaires, et du plus remarquable éclat. Comme toutes les plantes bulbeuses, la queue de paon se reproduit de graines ou de caïeux.

Quiches au maïs (*Cuis.*). « Une abonnée me demande la préparation des *quiches au maïs* dont on garnit les étuvées de lamproie, les matelottes d'anguille, les aloyaux rôtis, etc. Voici la recette qui m'a paru la meilleure :

« Délayer dans du lait, jusqu'à consistance de bouillie, de la farine de maïs finement tamisée, y ajouter beurre, muscade rapée et sel, et la mettre à cuire. Lorsque cette bouillie aura pris de la consistance, y incorporer des jaunes d'œufs sans la laisser rebouillir; verser le mélange sur une abaisse de pâte à feuillage, et mettre à cuire au four ou dans un four de campagne,

avec feu dessous et dessus. Après cuisson, couper en morceaux carrés de quatre à cinq centimètres et s'en servir pour garniture. »

(Le baron Brisse.)

Quilles (*Jeu d'adresse*). Le jeu de quilles se compose de neuf morceaux de bois, façonnés, de forme conique, assez larges à leur base pour pouvoir se maintenir debout. Ces morceaux de bois sont appelés *quilles*. On les place sur trois lignes parallèles, à une distance égale les unes des autres, de manière à former un carré assez loin duquel on place le but. Avec la boule qui fait partie du jeu, chaque joueur abat le plus grand nombre possible de quilles. Toute quille abattue vaut un point. Celle du milieu compte pour trois points et quelquefois pour neuf points, si on l'abat toute seule. Ceci, du reste, n'est que de convention.

Généralement, il est de règle que toute quille ne compte pas quand elle tombe sans avoir été touchée. C'est la même chose quand une quille tombe après que la boule s'est arrêtée.

On peut jouer les quilles à la poule. Chaque joueur dépose son enjeu, et c'est celui qui a abattu le plus grand nombre de quilles qui a gagné la poule.

On joue aussi aux quilles sur une table. On les dispose de manière à ce qu'elles se dressent toutes d'un seul coup en tirant un faisceau de ficelles dont chaque unité est attachée sous une quille, et passe sous la table par un trou pratiqué à l'endroit où est placée la quille On suspend une boule au-dessus des quilles, et on la lance en lui faisant décrire un cercle qui se rétrécit de plus en plus, et lui fait abattre un certain nombre de quilles.

Les règles de ce jeu sont les mêmes que celles du jeu de quilles ordinaires.

Quinconce (*Horticulture, arboriculture*). Les arbres sont plantés en quinconce, lorsqu'ils sont à une distance parfaitement égale de leurs voisins. Quand la plantation est bien faite, on doit voir, en se plaçant à un point quelconque de la plantation, des allées droites rayonnant dans toutes les directions. C'est à ce caractère qu'on reconnait un quinconce bien établi. La plantation en quinconce est celle qui met les plantes dans les meilleures conditions pour qu'elles n'éprouvent aucune gêne. Un plant de salade, de choux et de légumes repiqués se plante en quinconce. On trace au cordeau des lignes parallèles, à distances égales, et on plante la première ligne en mesurant exactement la distance entre chaque pied ; pour les lignes suivantes, on prend le milieu de l'intervalle entre les plants de la ligne précédente, et on a une plantation en quinconce régulier. On ne peut pas contester les avantages de cette disposition, qui permet aux arbres de prendre une forme bien arrondie, dégagée de tout contact étranger, et librement entourée de lumière. Aucune parcelle de terrain n'est perdue pour la végétation, et les productions exposées par des clairières continues au contact des rayons de soleil, aux courants d'air, se rapprochent beaucoup pour la quantité, et surtout pour la qualité de celles qui poussent isolément.

Quinine (*Médecine*). La quinine est un sulfate qui s'emploie en médecine dans les affections fébriles et surtout dans les fièvres intermittentes. Il est bon, pour l'administrer, de suivre toujours les prescriptions d'un médecin, qui l'ordonne à des doses plus ou moins fortes, soit en pilules, soit en lavements, en nature ou en potions. Il ne faut jamais en faire usage de soi-même, car cette manière de couper la fièvre peut avoir les conséquences les plus fâcheuses, surtout quand les forces du malade ne sont pas en rapport avec les doses qu'il s'administre. La meilleure manière d'avaler la quinine, sans en sentir l'amertume, c'est d'en envelopper la dose à prendre dans du pain à chanter, et d'en faire une petite boule qu'on avale bien vite, la faisant suivre immédiatement d'une gorgée d'eau pure.

Quinquina (*Méd. domestique*). Le quinquina est un arbre d'Amérique. Il y en a de deux sortes : le *quinquina gris*, qui est formé de petites écorces minces, grises à l'extérieur et roulées sur elles-mêmes ; le *quinquina rouge*, dont l'écorce est épaisse, large et un peu aplatie. Cette espèce est la plus recherchée ; c'est aussi celle qui coûte le plus cher. Le quinquina gris ou rouge s'employait autrefois en poudre comme fébrifuge ; mais, depuis la découverte du sulfate



ASTER DECORUS

de quinine, on a cessé de l'administrer sous cette forme. On l'emploie en décoction. Pour cela, on en prend environ 30 grammes concassé pour un litre d'eau. Chaude, cette décoction est trouble ; mais le refroidissement l'éclaicit, et le dépôt qui se forme est insoluble dans l'alcool aussi bien que dans l'eau. Quelques médecins prétendent que c'est un avantage pour les malades de boire la décoction trouble.

Le quinquina s'emploie à faire du vin.

Pour faire du *vin de quinquina*, on se sert de vin blanc, d'alcool et de quinquina gris en poudre. Si, au lieu de vin blanc, on prend du vin de Madère ou du Malaga, l'alcool devient inutile. Pour un litre de vin blanc, on met 30 grammes d'alcool rectifié et 60 grammes de quinquina. Le quinquina doit s'infuser séparément avec l'alcool pendant vingt-quatre heures. Alors on ajoute le vin blanc et on fait macérer le tout durant huit jours, au bout desquels on filtre le mélange dans du papier gris non collé. Le vin de quinquina se prend à la dose de deux cuillerées à bouche le matin, à jeun, et le soir avant le dernier repas. C'est un excellent tonique pour les estomacs débilités et pour les enfants. Mais il ne faut leur donner que des doses prescrites par le médecin.

En mélangeant 64 grammes de teinture de quinquina avec une bouteille de vieux vin de Bordeaux ou de vin de Madère, on obtient immédiatement du *vin de quinquina*.

Aux estomacs trop fatigués, on donne du *sirop de quinquina*.

Quintal (*Mesures*). L'ancien quintal représentait 100 livres. Le *quintal métrique* d'aujourd'hui représente 100 kilogrammes. C'est le dixième du *tonneau* de mer.

Quintefeuilles (*Méd. domestique*). Cette plante, connue sous le nom de *potentille*, se récolte en automne. Ses racines renferment de très-grandes propriétés fébrifuges, et peuvent être employées avec succès dans les fièvres intermittentes. Quand la quintefeuille est sèche, on la découpe en petits morceaux et par rondelles. 30 à 40 grammes de cette racine, bouillie dans un litre d'eau, font une tisane qu'on fait boire aux malades entre deux accès de fièvre

R

Rabatage (*Horticulture*). On donne le nom de rabatage à la suppression d'une ou de plusieurs branches d'arbres plus ou moins fortes. Cette suppression se fait afin de laisser plus de sève aux jeunes pousses qui doivent remplacer les branches abattues.

On rabat sur le vieux bois les jeunes branches malades ou endommagées, la perte étant bientôt réparée, surtout dans les arbres à yeux latents, toujours prêts à s'ouvrir. L'opération prend le nom de *recépage* quand elle est faite sur le tronc principal, et qu'on en rabat toutes les branches.

Racahout *des Arabes* (*Econ. domestique*). Des glands doux torréfiés légèrement, mélangés de faibles quantités de sucre et de chocolat, forment une préparation alimentaire que les Arabes nomment *racahout*. On a mis en usage diverses formules pour la préparation de ce produit, qui n'a de mérite et de valeur que par la forme de ses flacons et par les annonces. Voici cependant une recette brevetée :

Poudre de gland préparé .	30 gr.
Fécule de gland.	250
Poudre de riz.	220
Poudre de cacao torréfié. .	8
Sucre en poudre (ce qu'on veut).	

Le racahout fait avec ces doses se vend à raison de 16 fr. le kilo, et ne possède pas les qualités nutritives qu'on lui attribue.

Races. On maintient les genres ou

races des végétaux par la marcotte, la bouture ou par d'autres moyens de multiplication.

Les variétés nouvelles s'obtiennent par le *semis*. Le croisement des plantes s'opère comme celui des animaux.

Les *races* se propagent chez les animaux quand les mâles et les femelles ont les mêmes caractères et les mêmes formes. Les races peuvent s'améliorer par l'accouplement d'animaux d'une race supérieure avec des animaux d'une race moins parfaite. Les animaux de races différentes accouplés ensemble produisent des *métis*.

Rachitisme (*Méd.*). « C'est une maladie des os qu'on appelle aussi nouure. Les enfants dont les os ne se développent pas d'une manière régulière sont *rachitiques*. Cette affection a une gravité assez grande, puisqu'elle déforme les os au point de produire les plus regrettables difformités, depuis la simple courbure des jambes, jusqu'à celle de la colonne vertébrale : les bossus sont, ou ont été rachitiques. Cette affection n'est pas mortelle et ne cause guère de douleur, mais elle prépare tant de souffrances morales, qu'on doit ne rien négliger pour s'opposer à son développement.

« Ce n'est point à leurs parents que les enfants rachitiques doivent leur triste infirmité, mais bien plutôt à une alimentation vicieuse, pendant les deux ou trois premières années. Lorsque les organes digestifs n'ont encore que la force de digérer du lait ou des aliments très-doux, si on les oblige à fonctionner sur de la viande ou sur des aliments substantiels ou d'une digestion difficile, on amène, peu à peu, des troubles qui engendrent le rachitisme, dans le cas ou ils se produisent lentement ; ou bien, des diarrhées ou des inflammations graves, si la marche du mal est rapide. Lorsqu'on s'aperçoit à temps des mauvais effets d'une alimentation trop forte, il est facile d'y remédier, en revenant à une pratique plus sage; la guérison s'opère alors d'elle-même, et sans qu'on ait besoin d'employer des remèdes.

« On peut toujours guérir le rachitisme lorsque les sujets sont jeunes, c'est-à-dire lorsque leurs os n'ont pas acquis la solidité qui les empêcherait de se redresser. Le résultat est d'autant plus rapide qu'on commence plus tôt le traitement, et que le malade est moins âgé.

« Voici ce traitement :

« 1° Purgation très-modérée, mais régulière;

« 2° Huile de foie de morue, de deux à quatre cuillerées à bouche par jour;

« 3° Aliments variés, pas trop riches, c'est-à-dire, proportionnés à l'âge et aux facultés digestives des enfants.

« Ces moyens suffisent presque toujours.

« Si ce traitement était bien appliqué à tous les enfants dont les os commencent à se courber, on cesserait bientôt de voir des bossus et des bancals. »

(Dr Dehaut).

Racine (*Pêche*). Les pêcheurs à la ligne donnent ce nom à un filament de nature soyeuse, transparent, et généralement employé pour monter les hameçons destinés à prendre les poissons d'eau douce.

La *racine* s'appelle aussi *crin de Florence, mort à pêche*, etc. Pour l'obtenir, on jette dans le vinaigre, un ver à soie parvenu à son entier développement, et on l'allonge en le tirant par les deux extrémités. La soie et la matière gommeuse dont il est composé s'étendent jusqu'à une longueur de 25 à 30 cent.

Après la dessication, on met les racines en bottes pour les vendre aux pêcheurs.

Un seul brin de racine peut supporter de 10 à 12 kilos de poissons, mais il est prudent de tordre deux brins ensemble, si on veut pêcher de gros poissons.

Racines (*Arboriculture*). Plus les racines peuvent se développer dans une terre légère, plus elles deviennent grosses et plus elles augmentent en nombre. Elles s'allongent par le développement des bourgeons terminaux. Aussi, dans beaucoup de plantes, on régénère les racines en les coupant à leur extrémité, ce qui provoque le développement des rameaux. Cependant, les racines des arbres résineux ne se régénèrent pas plus que les branches, l'existence de l'arbre étant compromise quand on les coupe. Plusieurs conséquences pratiques résultent de l'équilibre qu'il doit toujours y avoir entre l'étendue et

la masse des racines, avec le nombre et la force des branches : d'abord, pour les labours qu'on fait au pied des arbres, il faut que ces labours soient exécutés dans une circonférence au moins égale à celle des rameaux; ensuite il est à remarquer que plus il y a de racines, plus il y a de tiges, de branches et de feuilles.

Lors donc que les tiges et les branches sont taillées à propos, les racines prennent une force nouvelle et déterminent une pousse d'un grand nombre de tiges et de branches plus vigoureuses que les premières; et à leur tour, celles-ci se chargent de feuilles plus belles et en plus grand nombre; et comme elles absorbent une plus grande quantité d'air, elles portent aux racines une nourriture abondante; enfin, si on supprime une des principales branches de l'arbre, ou si on diminue une partie de ses rameaux, il faut le déplanter pour diminuer les racines dans une égale proportion. Si on négligeait d'agir ainsi, l'arbre se surchargerait de sève, et pourrait être attaqué mortellement.

La partie supérieure de la racine, le point par où elle s'unit à la tige, se nomme le *collet de la racine* ou *nœud vital*, parce que la plante meurt quand c'est à cette place qu'on la coupe.

Rack ou *Arack*. On donne ce nom à une espèce d'eau-de-vie qui s'obtient par la distillation et par la fermentation du riz.

Radis (*Hort.*). Le soin le plus important à donner à la culture de toutes les petites espèces de radis, c'est de bien fouler, en la piétinant, la terre où on sème de la graine de radis. Depuis le printemps jusqu'à l'automne, on peut semer chaque semaine. Les radis doivent être dans une terre amendée par des fumiers bien consommés, et, pendant l'hiver, semés sur une couche tiède, à laquelle on donne de l'air jusqu'aux gelées. Les principales espèces de petits radis sont :

Le *radis rose de Bourgogne* ;

Le *radis blanc hâtif;*

Le radis gris d'été ;

Et le radis jaune hâtif; ce dernier croît plus vite que le radis rose, même le plus précoce.

Parmi les gros radis, on distingue les radis noirs, les radis violets et les blancs. Tous se sèment en été pour se récolter en hiver, et leur culture est semblable à celle des navets. La meilleure variété, bien supérieure au radis noir, a été importée en France depuis quelques années seulement. Elle vient de Chine, et est connue sous le nom de *radis rose d'hiver*. On la cultive absolument comme les autres variétés.

Radis (*Hors-d'œuvre*). Les radis qu'on veut choisir en hors-d'œuvre doivent être doux et tendres; on supprime les racines et on ne laisse que deux ou trois des plus petites feuilles; puis après les avoir lavés, on les range, sans eau, dans un ravier.

Raffles ou *Raffles* (*art vétérinaire*). On appelle aisi la maladie éruptive, semblable au *feu d'herbes* et particulière aux bêtes bovines qui ont mangé trop de feuilles de vigne ou de marc de raisin. Cette affection n'est pas dangereuse : un traitement bien simple et bien facile la fait disparaître. D'abord, on soumet l'animal à une diète sévère; on lui donne de l'eau bien claire, dans laquelle on fait dissoudre 125 grammes de gros sel et 30 gram. de sel de nitre par seau d'eau. Si la fièvre devient violente, on pratique une saignée, on lotionne les mamelles avec de l'eau chaude; on étrille l'animal plusieurs fois pendant le jour et on le couvre ensuite.

L'axe central d'une grappe de raisin ou d'une grappe de groseilles, quelquefois l'épi du maïs, se nomme *raffles* ou *rafle*.

Rafle (*chasse*). On se sert, pour prendre les merles et les petits oiseaux, d'un filet composé de deux *aumées* et d'une *nappe*. Ce filet, ordinairement long de 4 ou 5 mètres, et large de 3, s'appelle *rafle*. Les dimensions de la nappe doivent être doubles, afin de pouvoir faire poche en passant par les mailles de l'aumée. On place la nappe entre les aumées, et on attache à ses extrémités deux perches de 5 mètres chacune, au moyen desquelles deux personnes peuvent porter le filet et le tenir tendu. Les oiseaux, en voulant passer comme dans le hallier, se prennent au filet.

Plus les nuits sont froides et obscures, plus la chasse aux petits oiseaux est productive avec le rafle. Deux personnes le portent le long

d'un buisson, tandis qu'une troisième tient une lumière du côté du rafle opposé au buisson. Une quatrième personne passe de l'autre côté du buisson, et le bruit qu'elle fait, en frappant avec un bâton, fait lever les oiseaux qui, effrayés, volent du côté de la lumiere, et passent au travers du rafle dans lequel ils se prennent.

Le *tramail* est un rafle de petites dimensions.

Rage ou *hydrophobie* (*Médec.*). « Cette maladie prend naissance chez des animaux domestiques (chien, chat) ou chez des animaux sauvages (loup, renard), soit qu'ils aient été mordus par des animaux enragés, soit que la maladie se développe d'elle-même. Alors ces animaux attaquent l'homme, le mordent, laissent dans la plaie de la bave, et bientôt les accidents les plus terribles se manifestent. Fort heureusement, la morsure a souvent lieu sur une partie recouverte de vêtements qui *essuient* les dents, en sorte que la bave ne pénètre pas. C'est là une des causes qui font qu'il n'y a pas autant de victimes que de personnes mordues. Il n'y a guère qu'un tiers des morsures faites par les chiens enragés qui donnent la rage.

« Quand une personne a été mordue par un animal enragé, les accidents n'apparaissent pas tout de suite; ce n'est au plus tôt que *dix* à *quinze* jours après, et, le plus souvent, on ne voit se manifester les symptômes de la rage que *trente* à *quarante* jours après la morsure. On cite des cas où la rage s'est développée beaucoup plus tardivement; mais ils sont douteux.

« Quand on a été mordu par un animal enragé, il faut *absolument* brûler la morsure avec un fer rouge. C'est là le seul moyen de prévenir la maladie. On vante bien certains remèdes comme capables de prévenir la rage; mais ces prétendus spécifiques ne réussissent que dans les cas où la bave aurait été essuyée par les vêtements, ou bien lorsque, l'animal ayant fait plusieurs morsures, sa bave était épuisée : il faut le dire bien haut, ces remèdes sont cause de la plupart des terminaisons funestes, en faisant négliger la cautérisation.

« La cautérisation des morsures est d'autant plus efficace qu'elle est pratiquée plus vite, on aurait grand tort d'attendre, pour cela, l'arrivée d'un médecin. Aussitôt que l'accident est produit, il faut *courir* vers une maison où l'on puisse trouver du feu, chez un forgeron serait le mieux. On fait chauffer *au rouge* un morceau de fer pointu, tel qu'un clou, on le saisit avec des pincettes et on l'enfonce, sans hésiter, dans chaque morsure, de manière à en atteindre le fond. Comme ces cautérisations (que tout le monde peut faire) ne sont que des brûlures non dangereuses par elles-mêmes, la prudence commande de les faire, alors même qu'on supposerait que l'animal n'est *peut-être pas enragé*. Bien entendu, les cautérisations seront pansées comme des brûlures accidentelles, pour en calmer la douleur.

« Disons encore qu'en attendant que l'on puisse brûler les morsures, il faut que le patient les fasse saigner le plus possible en les pressant. »

(Dr DEHAUT.)

Ragoûts (*Cuisine*). On appelle ragoûts, diverses préparations culinaires, ordinairement composées de plusieurs substances, et qu'on sert tantôt seules, tantôt comme garnitures. Il y a des ragoûts de mouton, de veau, etc.

« Connaissez-vous les ragoûts de crevettes de Dunkerque, qui se servent chauds dans une croûte à pâté? On épluche de grosses crevettes; on les saute dans une sauce blanche où domine le jus de citron, et on les verse dans la croûte à pâté. C'est très-bon, je vous l'assure. »

Je le crois sans peine.

(Le baron BRISSE).

Rafraîchisseur ou *rafraîchissoir* (*Econ. dom.*). Il suffit d'entourer d'un linge mouillé un vase contenant du liquide, pour que le vase et le liquide éprouvent un certain refroidissement. L'eau mise dans un vase de poterie poreuse est infiniment plus fraîche que celle qu'on veut conserver en bouteilles, lors même que ces bouteilles seraient en grès.

Pour utiliser les fontaines, et conserver à l'eau la fraîcheur qu'elle a au sortir de la terre, il faut que le bassin qui reçoit l'eau soit très-petit, exposé au nord, et s'il se peut, à l'abri de quelque roche.

La fraîcheur des caves, lorsqu'elles

sont un peu profondes, est environ 12 degrés, c'est-à-dire un peu moindre que celle des puits les mieux conditionnés.

Si on veut mettre des aliments à rafraîchir dans une cave, il faut les y laisser plus longtemps que dans l'eau des fontaines. Cependant on hâte le refroidissement en entourant de sable mouillé les choses qu'on veut faire rafraîchir.

Une demi-heure suffit pour rafraîchir la boisson ou les aliments descendus dans un puits; portés à la cave, ils ont besoin d'y rester pendant au moins douze heures.

Les Américains se servent d'une espèce de fontaine en terre poreuse, d'une contenance de 20 à 22 litres. Ce vase, qu'ils appellent *appareil rafraîchisseur*, pose sur trois pieds dans une cuvette de terre vernissée, destinée à recevoir l'eau échappée à l'évaporation. Dans ce vase, on met de l'eau de pluie ou de fontaine pour rafraîchir le liquide placé dans un récipient qui, lui-même, est suspendu au centre de l'appareil. La fontaine poreuse remplit l'office d'*alcarazas*. La forme d'un appareil rafraichisseur doit être celle d'un cylindre couché; sa surface extérieure, recouverte d'une toile sur laquelle on fait couler de l'eau fraîche. Au besoin, on peut placer à l'intérieur un filtre que l'eau traverse sans cesse.

Dans les grandes chaleurs, on asperge continuellement les appartements avec de l'eau ordinaire, pour les rafraîchir, ou on agite l'air au moyen de la *ventilation*.

Raie (*Cuis.*). On emploie dans la cuisine deux espèces principales de raie : la *raie lisse* et la *raie bouclée*. Cette dernière, bien que plus petite que la raie lisse, est infiniment meilleure et plus délicate.

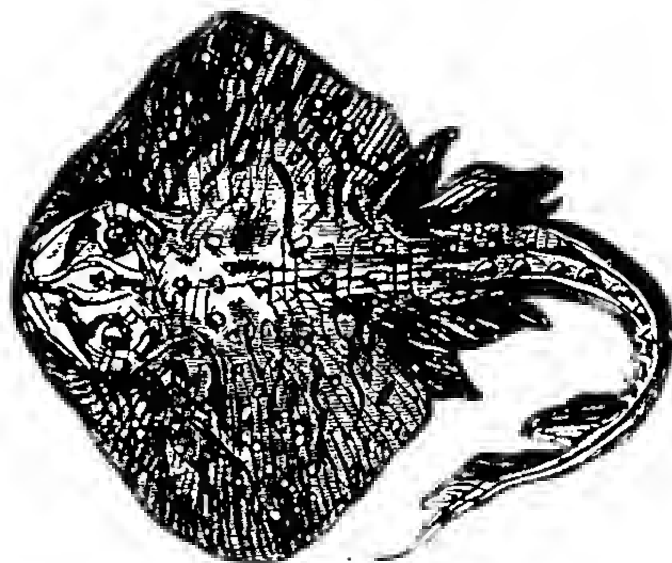
« La raie, poisson cartilagineux, est dure quand elle est nouvellement pêchée, mais attendue suffisamment, elle devient tendre; aucun poisson mieux que la raie ne brave les grandes chaleurs, mais alors elle *pique* et ce *montant* n'est pas du goût de tout le monde. C'est surtout dans ce cas qu'il faut la préparer au *beurre noir*, rehaussé de câpres ou de cornichons hachés et de persil frit.

« Quand la raie est fraîche, le mieux est d'en écraser le foie cuit, et de le mélanger à une sauce blanche, qui prend le nom de *sauce à la noisette*, et dont on l'accompagne, après l'avoir fait cuire à l'eau, de sel, avec vinaigre et tranches d'oignons. »

(Le baron Brisse).

« *La sauce à la noisette*, indiquée le 12 janvier, n'est pas la seule qui convienne à la raie, quand elle est fraîche. La Sainte-Ménehould est également une variante excellente de la sempiternelle raie au beurre noir.

« *Raie à la Sainte-Ménehould.* Mettre au feu, dans une casserole, un demi-litre de lait, un morceau de beurre manié de farine, des tranches d'oignons, bouquet garni, gousse d'ail pincée de quatre épices et un peu d'eau, si besoin il y a. — Remuer doucement le tout jusqu'à ce que l'ébullition se produise et retirer alors la casserole de dessus le feu. Dans cette *Sainte-Ménehould,* mettre à cuire des filets de raie; les égoutter ensuite; les paner à deux reprises, après les avoir trempés dans du beurre fondu: les griller sur un feu doux, puis les servir sur une *remoulade* ou une *sauce Robert.* »



Raie

(Le baron Brisse.)

Raietons. C'est aux petites raies qu'on donne ce nom. Les raietons se mangent ordinairement frits. On leur enlève la peau de chaque côté, après leur avoir coupé la tête, et on les ouvre en deux. On les lave ensuite dans plusieurs eaux, et, après qu'on les a fait égoutter, et qu'on les a épongés, on les met dans un vase avec du sel, du poivre, des oignons émincés, des herbes hachées, et on les retourne sou-

vent dans cet assaisonnement. Avant de les faire frire, on les retire de la marinade, on les tourne dans la farine, et on les met dans la poêle, où on les laisse jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée. On les sert ensuite sur un plat garni de persil.

Raifort sauvage (*Horticulture, médecine*). Cette plante vivace se cultive dans les jardins pour la racine qui peut se manger en place de moutarde avec des viandes froides. Elle est vivace, aime l'ombre et la terre fraîche. Elle se multiplie de tronçons de racines qu'on met en terre au printemps.

Le raifort sauvage est encore connu sous les noms de *cranson, cochléaria de Bretagne, moutarde de capucin.*

On se sert de sa racine et de ses feuilles pour préparer des tisanes diurétiques et antiscorbutiques.

Raine ou **Rainette** (*Reptiles*). Ce genre de Batraciens anoures, détaché de celui des grenouilles, est dépourvu de dents; il a le corps trapu, large, sans queue; ses pattes antérieures sont plus courtes que les postérieures; ses doigts sont terminés par des pelotes ou des disques élargis, enduits d'une certaine viscosité. C'est à l'aide de leurs doigts que ces reptiles se fixent sur les arbres, les feuilles et même les corps lisses absolument verticaux.

La rainette commune ou grenouille d'arbre est la seule espèce qu'on trouve en Europe. On la trouve l'été dans les bois et les prés, à proximité des étangs, et elle se retire au fond des eaux pendant l'hiver pour y rester plongée dans l'engourdissement. Sa nourriture se compose de vers et d'insectes. Son coassement, qui ressemble à celui de la grenouille, est plus aigu. La rainette se laisse assez facilement approcher et prendre. On la distingue facilement à sa belle couleur verte. L'accouplement a lieu dans l'eau.

Quelques personnes se font une espèce de thermomètre de la rainette en la renfermant dans un bocal où il y a de l'eau et une petite échelle qui la dépasse. Doit-il faire beau, la rainette monte à l'échelle; doit-il pleuvoir, elle se cache au fond de l'eau.

Raiponce (*Horticulture*). La racine et les feuilles de cette plante sont excellentes, mangées en salade et mêlées avec de la salade de mâches ou de laitue. La graine de raiponce est extraordinairement fanée, et est toujours mêlée de sable ou de terre sèche. On la sème au mois de juin, quelquefois en juillet seulement, dans une terre fraîchement labourée. Il faut l'arroser plusieurs fois par jour, et, lorsque le plant est levé, les soins lui deviennent inutiles. Souvent on mêle à la graine de raiponce de la graine de radis, d'oignons ou d'autres salades.

On compte deux espèces ou variétés de raiponce : l'une velue, l'autre lisse. Elles se cultivent ensemble.

Raisiné (*Economie domestique*). Soit que l'on veuille faire du raisiné simple, soit qu'on en fasse du composé, il faut commencer par faire subir une préparation au jus du raisin; ce jus s'appelle le moût. Pour obtenir un excellent raisiné, il faut prendre du raisin parfaitement mûr, l'écraser pour en exprimer le jus, et mettre ce jus sur le feu dans une marmite assez grande pour n'être qu'à moitié remplie.

Lorsqu'on a enlevé au moût toute son écume, on jette dans sa marmite deux cuillerées de craie en poudre. On écume une seconde fois, et on jette encore de la craie. Quand l'effervescence a disparu, on retire la marmite du feu, et on laisse reposer le moût pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles le liquide est complètement clair et dégagé de tout acide. Ensuite, on le transvase et on le verse dans une bassine plus large que profonde, et on procède à la fabrication du raisiné.

Le raisiné se fait de deux manières: *simple* et *composé.*

Raisiné simple. Cette sorte de raisiné se prépare surtout dans le Midi où le raisin est toujours très-mûr et subit une décoction naturelle. On ne met à bouillir d'abord que la moitié du moût, et, lorsque l'ébullition est bien en train, on remet peu à peu l'autre moitié. Après qu'on a écumé, on passe le liquide au travers d'un linge serré; on remet sur le feu, et on continue l'opération de la même manière jusqu'à ce que le raisiné ait atteint assez de consistance. Dans le Nord, on s'y prend différemment. Quand le moût est réduit au deux tiers, et avant qu'il soit suffisamment épaissi, on le verse tout bouillant dans des terrines évasées et non vernissées. Pendant deux fois vingt-quatre heu-

res, on le laisse se reposer, et, avec une écumoire, on enlève le tartre qui peut se trouver au-dessus du liquide. L'acide des confitures est ainsi diminué, et la force du sucre augmentée. Alors on passe le raisiné au travers d'un linge, et on le remet sur le feu en remuant sans cesse. Quand un peu de résiné chaud mis dans une assiette se prend immédiatement en gelée, c'est que les confitures sont suffisamment cuites.

Raisiné composé. On fait entrer dans le raisiné fin ou composé des coings ou des poires de messire Jean ou de Martin-sec. Pendant que le moût dépose, on coupe ces fruits par morceaux et on les fait cuire à part dans un vase couvert avec un litre de moût. Pour un seau de moût, on met environ 120 poires. Pendant qu'elles cuisent à petit feu dans leur jus, on fait réduire le moût, auquel on ajoute les poires, quand elles sont entièrement cuites, et on a une marmelade bien sucrée. Si on veut que les fruits restent en quartiers dans le raisiné, on les met tout coupés dans une casserole remplie d'eau bouillante ; on ne leur donne qu'un bouillon, puis on les retire avec l'écumoire pour les mettre à rafraîchir dans une terrine d'eau fraîche. Un quart d'heure après, on les remet dans le moût bouillant, et on ne leur laisse prendre que trois ou quatre bouillons. Après que le raisiné est suffisamment cuit, on le verse dans des pots, et on ne le couvre que quand il est refroidi.

Au lieu de moût de raisin, on peut prendre du cidre ou du poiré doux tiré à clair quarante-huit heures après le pressurage, et faire une confiture assez semblable au raisiné. On fait évaporer ce liquide aux trois quarts de son volume, on le mêle avec d'autres fruits, et on fait cuire.

Raisins (*Hygiène*). Le raisin est sans contredit un des fruits les plus salubres, soit à l'état frais, soit à l'état sec; frais, il doit être parfaitement mûr. Cependant, il y a des espèces qui offrent des inconvénients pour la santé. Ce sont celles qui sont spécialement propres à la fabrication du vin ; par exemple les variétés de *gamet*, de *pineau* et de *teinturier*. Lors même que ces raisins seraient arrivés à une complète maturité, ils donnent à ceux qui en mangent une forte diarrhée qui dégénère quelquefois en dyssenterie. Les raisins sucrés du Midi, le *picardan*, le *rivesalte* et tous les *muscats* donnent la diarrhée moins facilement que les raisins du centre; mais, comme ils fermentent dans l'estomac, ils produisent l'ivresse, et quelquefois aussi des fièvres intermittentes dont il est très-difficile de se débarrasser. Les raisins bons à la consommation en nature sont ceux dont la chair est ferme, la peau mince, comme le *raisin noir de Hambourg* ou *frankenthal* et la *grosse perle de Hollande*. A ces variétés qu'on trouve dans le Nord, il faut ajouter toutes les variétés de *chasselas* récoltées dans le Centre. Tous les raisins noirs ou blancs du Midi peuvent également être mangés.

On cultive dans les jardins, pour la table et pour l'office, plusieurs variétés de raisins. Voici les principales :

Raisin chasselas de Fontainebleau :
Variétés : Chasselas violet.
— rouge.
— hâtif.
— de Montauban.
— doré ou de Champagne.
— Ciouta ou d'Autriche.
— musqué.
Raisin de Corinthe blanc.
— — rose.
— cornichon blanc.
— — violet.
— Frankenthal noir de Hambourg.
— gros Damas.
Raisin grosse perle de Hollande.
— Madeleine blanc.
— malvoisie.
— muscat de Rome, passe-longue musquée.
— — blanc ou de Frontignan.
— — rouge.
— — nain ou de la mi-août.
— panse jaune, chasselas d'Alger.
— précoce ou Madeleine noire.
— Saint-Pierre.
— verjus ou bordelais.

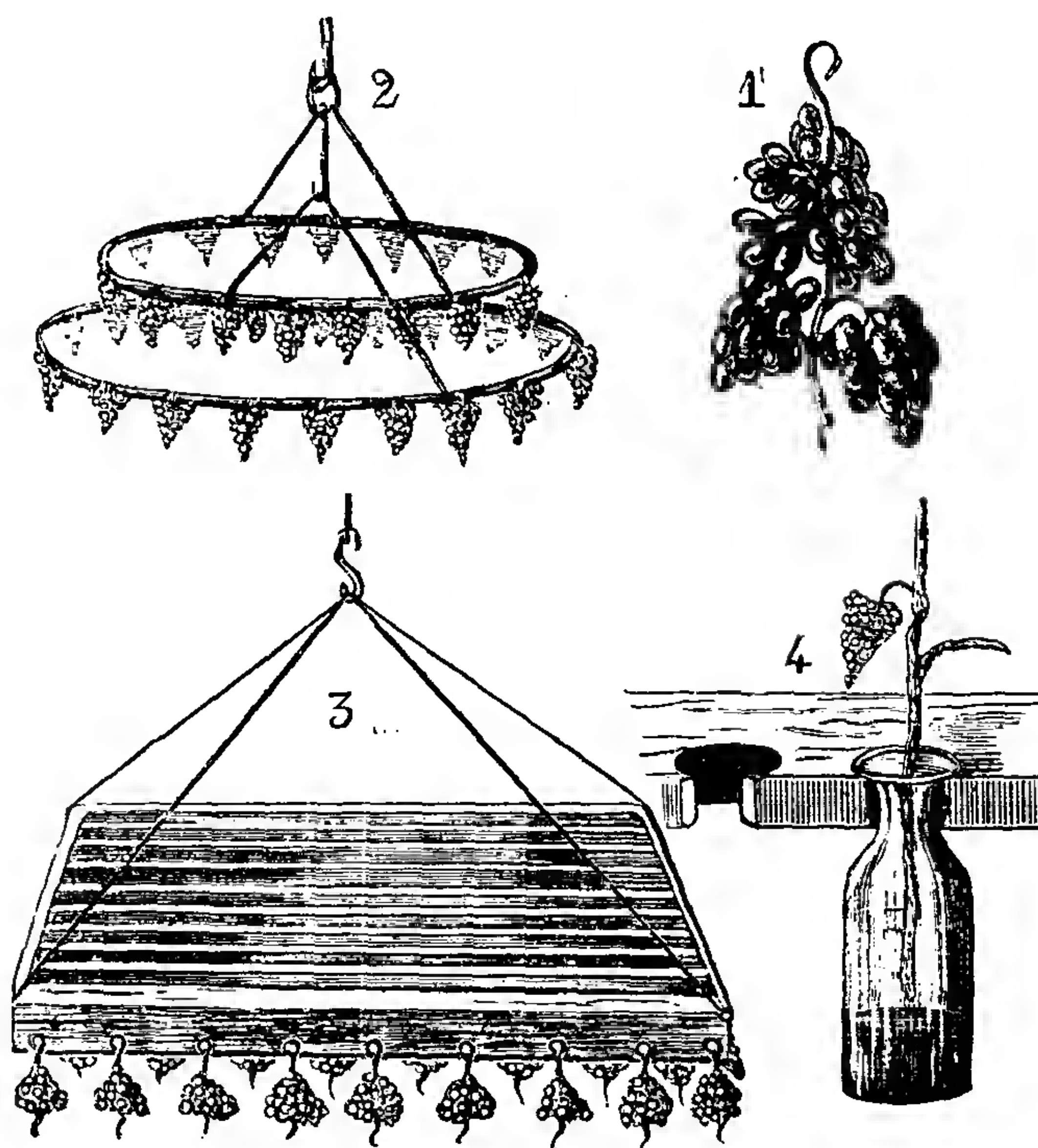
Conservation des raisins. On emploie pour conserver les raisins les *sacs*, le *fruitier* et les *tonneaux*.

Pour conserver les raisins en sacs, on nettoie d'abord les grappes et on les éclaicit au moyen de petits ciseaux; ensuite on enferme chaque grappe dans un sac de papier un peu fort, percé en-dessous de quelques petits trous, afin que l'air pénètre jusqu'au raisin. Quand le raisin a atteint un degré de maturité suffisante, on étrangle la queue de la grappe avec le fil qui ferme le sac; et, suivant que le temps est sec ou pluvieux, on laisse le raisin pour ne le cueillir qu'à mesure des besoins.

Il faut, pour mettre du raisin en sacs, choisir un beau jour et attendre que la rosée soit dissipée. Il en est de même lorsqu'on le cueille pour le déposer dans le fruitier. On coupe les grappes avant la complète maturité et on les range avec précaution sur des tablettes garnies de paille bien sèches. Les grappes ne doivent pas se toucher et doivent être visitées de temps en temps pour en enlever les grains gâtés. On peut, si on le préfère, suspendre les grappes aux solives du plafond au moyen de clous, et toujours la grappe renversée. Sous le climat de Paris, c'est le chasselas qui se conserve le mieux et le plus longtemps.

On conserve encore le raisin dans des tonneaux défoncés, et dans l'intérieur desquels sont placés, à différentes hauteurs, des baguettes destinées à soutenir les grappes. L'air pouvant altérer le fruit, il est important de replacer le fond sur le tonneau et de jeter dans l'intérieur, soit de la sciure de bois blanc, soit des cendres de lessive, soit enfin des graines. Ce moyen empêche l'action de l'air atmosphérique.

Le raisin peut se conserver frais ou plutôt reprendre sa fraîcheur par le procédé suivant : On prend des raisins de choix, parfaitement sains, et pas tout à fait mûrs; on les met au soleil pendant trois ou quatre heures, puis on les range, en les isolant, dans des



RAISINS

1. Mode de suspension des grappes. — 2. Cerceau pour suspension. — 3. Corde pour suspension. 4. Conservation du raisin frais.

barils, avec du son bien sec ou de la sciure de bois blanc. On ferme hermétiquement le baril, qu'on remise dans un endroit bien sec. Pour faire usage de ce raisin et lui rendre sa première fraîcheur, il suffit de tremper pendant huit ou dix minutes dans du vin bouillant la queue de la grappe, à laquelle il faut d'abord enlever un bout. Suivant que le raisin est blanc ou noir, on se sert de vin blanc ou de vin rouge.

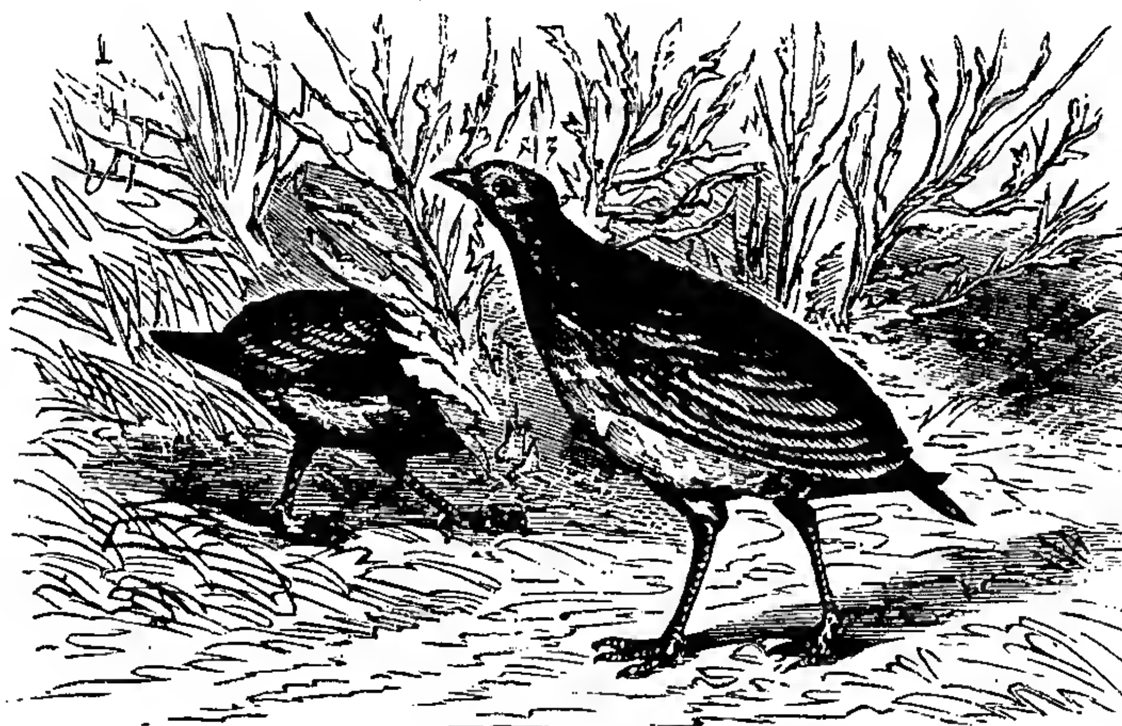
M. Charmeux, de Thomery, a inventé un appareil consistant en un cylindre de fer-blanc, muni d'un entonnoir pour le remplir, et d'un robinet pour le vider. Un support en bois soutient ce cylindre, qu'il faut tenir constamment plein d'eau renouvelée tous les jours. Des goulots de fer-blanc, placés de distance en distance, sortent du corps du cylindre; à chacun de ces goulots est assujetti un brin de sarment supportant une ou deux grappes de raisin mûr. Les malades et les convalescents peuvent, grâce à ce procédé, avoir du raisin frais dans toutes les saisons.

Raisins à l'eau-de-vie. On prend, pour les conserves à l'eau-de-vie, du raisin blanc, à gros grains et à peau ferme : c'est du raisin d'Espagne. On emploie aussi le muscat. Les grains les plus beaux doivent être détachés soigneusement un à un, sans être froissés, et trempés dans l'eau fraîche pour être lavés. On les égoutte, on les essuie avec un linge fin, on les pique de quelques coups d'aiguille, puis on les met dans un bocal qu'on remplit avec de l'eau-de-vie et le jus qu'on a exprimé des grains les moins beaux. On ajoute à ce mélange une quantité suffisante de sucre.

Raisins secs. Les raisins secs se préparent de la manière suivante :

Les raisins sont d'abord cueillis bien mûrs et bien sains. On les blanchit, en plongeant à trois reprises différentes les grappes dans l'eau bouillante, ou dans une lessive bouillante de cendres de sarments auxquels on aura ajouté quelques poignées de plantes aromatiques. Après ce bain, on place les grappes sur des claies, et on les fait sécher au soleil, en les rentrant chaque soir. Trois ou quatre jours suffisent pour dessécher suffisamment le raisin On les range alors dans des caisses qu'il est bon de visiter de temps en temps pour donner de l'air et pour voir s'il n'y a pas de moisissure. Au bout d'un mois, on peut les mettre en réserve ou les livrer à la consommation.

On trouve dans le commerce beaucoup de raisins secs : les meilleurs sont les *raisins de Malaga*, qui comptent eux-mêmes plusieurs sortes : les *Muscats grappés* ou *royaux*, les *non grappés* et les *sous-couches*, ou grappes choisies, rangées en couches, séparées par des feuilles de papier; les *raisins de Corinthe*, les *raisins de Calabre*, les *raisins de Lipari*, les raisins d'Espagne, de



Râle de genêt.

Denia, les *gros muscats* et les *petits plants,* les sultans, qui n'ont pas de pépins, etc.

« La préparation des raisins secs diffère d'après leur espèce.

« *Raisin de Corinthe.* On le mêle à un poids égale de farine, on le roule ainsi dans un torchon, puis on le met dans une passoire, à travers laquelle les queues, qui s'en sont détachées, puissent passer; étalé ensuite sur une table; trié, puis lavé à plusieurs eaux, il est séché sur plaque, devant le four.

« *Le raisin de Smyrne* se passe rapidement dans de l'eau; s'égoutte et est mis à ressuyer sur un linge; puis on le trie, on en retire les queues; on en partage les grains en deux par le travers, et on les fait sécher.

« *Le raisin de Malaga* s'égrène, les grains sont fendus en deux par le travers et on en retire les pépins. »

Le baron Brisse.

Rajeunissement *des arbres* (*Hort.*). On peut tenter d'opérer le rajeunissement de vieux arbres à fruits, lorsque les branches ne donnent plus de jeune bois qui puisse refaire une charpente aux arbres. De tous les arbres fruitiers à noyaux, c'est le pêcher qui est le plus difficile à rajeunir, toute sa séve se portant vers le haut des branches. Cependant, quand une branche, poussée au bas de l'arbre, annonce une certaine vigueur, on retranche les branches supérieures du même côté, et on arrive à rétablir la charpente. C'est ainsi qu'on a vu des pêchers très-vieux, ayant de beaucoup dépassé la durée de leur existence. C'est par la greffe en couronne et par le recépage, qu'on rajeunit les arbres fruitiers en plein vent. Quant aux pommiers et aux poiriers en espalier, on emploie, pour leur rajeunissement, un procédé bien simple et bien ingénieux, qu'on applique dès que l'arbre dépérit, par vétusté, et avant surtout que sa ruine soit trop avancée. On retranche toutes les branches épuisées, et on pose sur chaque bras de la charpente un nombre de greffes de branches à bois et de branches à fruits. Ce nombre ne peut être déterminé que sur l'étendue des branches. L'arbre aspire la sève par ces greffes nouvelles, et une pousse énergique réagit bientôt sur les racines, qui reprennent une nouvelle vigueur. Ainsi, au lieu de sacrifier un arbre vieux et improductif, on le refait, on lui rend toute sa force et toute sa vigueur, et souvent il est plus productif que jamais.

Râles (*Chasse*). Le râle est un marcheur infatigable, qui tourne autour des roseaux en touffes, plonge sous l'eau et ne se lève qu'à la dernière extrémité. On en distingue de deux espèces : le *râle d'eau* et le *râle de genêt*.

Râle d'eau. Il est plus petit que le râle de genêt et a des couleurs moins brillantes. Quand, en fuyant, il rencontre une touffe d'herbes ou un buisson, il s'y perche et laisse passer le chien pour lui faire perdre sa trace. Le râle d'eau a le vol pesant; ses pattes, qui sont très-longues, pendent derrière lui, et on l'abat facilement. Il quitte habituellement nos contrées pendant l'hiver. Il y a une autre espèce de râle d'eau, appelée *petit râle d'eau* ou *marouette.* Cette espèce ne se distingue de la première que parce que sa taille est plus petite.

Râle de genêts. On l'appelle encore le *roi des cailles.* C'est un grand destructeur d'insectes, dont il fait sa principale nourriture. Il vit principalement dans les prairies humides, dans les bois marécageux et dans les genêts. Le râle de genêt est un peu moins gros que la perdrix; son dos, d'un brun roux, offre des reflets métalliques, qui lui ont fait donner le nom de râle doré. Il est monté sur de très-grandes pattes, dont il se sert pour échapper à ses ennemis. Aussi est-il difficile de le faire partir, et les chiens trop lents, ou qui ne veulent pas quitter leur arrêt, l'échappent presque toujours. Il sait que son vol lourd, en droite ligne, le livre facilement aux chasseurs; aussi, ne s'élève-t-il de terre qu'à la dernière extrémité. C'est presque toujours aux pattes qu'il est atteint, et s'il n'est pas tué raide, et que ses pattes ne soient pas brisées, il se lève, fuit, et le chien le plus adroit ne l'atteint pas. De même que les cailles, le râle, qui fait son nid dans les prairies et dans les genêts, part l'hiver pour aller dans les contrées méridionales.

Les râles se prennent encore au moyen de halliers et de collets. Si on en tend sur une longue ligne, ils s'y

jettent d'autant plus facilement qu'ils fuient plutôt qu'ils ne courent. Au lieu de halliers, on peut disposer des haies de genêts le long des marécages, et laisser de distance à autre des passées dans lesquelles on tend des collets.

Cuisine. La meilleure manière d'accommoder cet excellent gibier, est de le mettre à la broche. Il s'apprête comme le canard sauvage. Le râle de genêt peut aussi recevoir les mêmes préparations que la caille.

Rames (*Agric.*). Ce sont des rameaux de bois qu'on plante en terre, auprès d'une plante grimpante, comme les haricots ou les pois, afin qu'elle s'y attache par ses mains ou vrilles dont sa tige est garnie. Il faut enfoncer la rame fortement en terre, sans quoi elle serait ébranlée par les coups de vent. Inutile d'ajouter qu'elle doit être branchue, ce qui lui permet d'être plus facilement saisie par les vrilles. On place les rames, en inclinant celles d'un rang dans un sens, et celles du rang suivant dans un autre, de sorte qu'elles se croisent un peu au-dessous de leur sommet. On doit les rattacher entre elles par des liens de jonc ou d'osier; cela contribue à donner de la solidité aux rames et à les empêcher de céder aux coups de vent, auxquels elles donnent une grande prise quand elles sont chargées de plantes.

Ramequins (*Office*). C'est le nom qu'on donne à une pâtisserie préparée avec de la pâte aux choux; seulement, on y mêle du fromage de Gruyère et du Parmesan râpés et un peu de poivre, au lieu de sucre et de zeste de citron. Cette pâte est couchée par cuillerées, sur un plafond beurré et légèrement fariné, en espaçant convenablement ces petits tas; on les dore avec du jaune d'œuf, et sur chacun d'eux on dépose un petit morceau de fromage de Gruyère, qui fond pendant que les gâteaux cuisent.

Ramonage (*Econ. dom.*). Le ramonage des cheminées a pour but de les débarrasser de la suie qui s'attache à leurs parois et qui donnerait prise à un incendie. Il faut les faire ramoner aussi souvent que la prudence le commande, suivant qu'on y fait plus ou moins souvent du feu, et une fois par an pour le moins. Quand il y a plusieurs ramonages, le premier se fait avant le commencement des froids et le second vers le milieu de l'hiver.

A la campagne, où les tuyaux des cheminées sont larges, le ramonage se fait par de jeunes garçons, qui s'introduisent dedans et qui en râclent la suie dans toute la hauteur. A Paris et dans les villes, cette opération a lieu au moyen d'une corde garnie d'une espèce de tête de loup à petites lames métalliques et qu'on tire de bas en haut et de haut en bas. On paie généralement de 75 centimes à 1 franc par chaque cheminée. Le prix, du reste, varie suivant le nombre de cheminées : Au-dessus de 7, il est de 40 centimes; à 5, de 50 centimes; à 3, de 60 centimes; et, pour une seule, de 75 centimes.

Ceux qui négligent de faire ramoner leurs cheminées sont passibles d'une amende de 1 à 5 francs.

Rapette (*Hort.*). On appelle de ce nom des végétaux herbacés, qui sont rugueux comme des râpes, d'où leur désignation. On les trouve dans la plus grande partie de l'Europe, au milieu des champs. Les Italiens emploient les feuilles de la rapette en guise de bourrache.

Rapprochement (*Hort.*) La taille des arbres fruitiers, du poirier surtout, prend le nom de rapprochement quand elle est pratiquée sur des bois de plus d'un an. Cette taille a pour but, en effet, de rapprocher les pousses nouvelles, soit du tronc, soit du centre de l'arbre. Si un arbre a été mis à fruit trop tôt et que, sans être vieux, il soit fatigué par un excès de production, on peut le rétablir en rapprochant toutes ses branches. On les taille sur un coude, afin d'y faire naître de nouveaux rameaux qui se remettent peu à peu à fruit et rendent sa vigueur à l'arbre.

Raquette (*Chasse*). C'est un piége à prendre les oiseaux, à détente spontanée. Il se compose : 1° d'une baguette flexible et élastique, liée à un piquet fixé en terre ou attaché à un arbre ou à un buisson; 2° d'un fil ayant à un bout une boucle formant collet. Le fil s'attache par l'autre bout à une des extrémités de la baguette et, par le milieu, au piquet, de façon à en rapprocher l'extrémité de la baguette. Pour le bout qui forme collet, il passe dans un trou pratiqué dans l'autre

extrémité de la baguette, et il porte un petit triquet qui l'empêche de repasser par ce trou et qui tend le piége en rapprochant fortement du piquet le bout de la baguette. Cette baguette a, un peu au-dessus, un rebord sur lequel on pose la marchette, qui est retenue dans une position horizontale par un nœud fait à la naissance du collet, mais qui n'est pas assez gros pour l'empêcher de passer par le trou de la baguette. Quand un oiseau se pose sur la marchette, il la fait baisser; alors, le nœud échappe, la branche se redresse et le collet prend les pattes de l'oiseau. D'autre part, la marchette est attachée à la baguette pour qu'elle ne se perde pas, et toutes les extrémités supérieures doivent être taillées en pointe, pour que les oiseaux ne puissent s'y placer. Quant à l'appât, il s'attache à la pointe de la baguette avec un fil.

Il y a une autre sorte de raquette qui est plus forte et qui sert à prendre les geais. Au lieu d'avoir deux branches, le ressort n'en a qu'une; la tête du piquet fait l'office de la seconde branche. Ce piége peut prendre de plus gros oiseaux, si l'on donne à la marchette et au collet de plus grandes dimensions.

— (*Hort.*). On donne vulgairement les noms de raquette ou de nopal à plusieurs plantes de la famille des cactées. C'est de la forme aplatie, ovale ou oblongue des rameaux articulés de ces plantes, que vient le nom de raquette.

On appelle raquette de mer une espèce de caroline qui présente des articulations élargies en forme de raquette.

(Pour la raquette à volant, voir *Volant*).

Rasoirs (*Conn. us.*). Donner des indications précises sur le choix à faire dans l'achat des rasoirs serait bien difficile, car le prix plus ou moins élevé de ces instruments n'est que rarement une garantie de leur qualité. Quoi qu'il en soit, tous les rasoirs ne conviennent pas à toutes les barbes. On fera bien de charger un coiffeur de donner à son rasoir le tranchant convenable, suivant que sa barbe est forte ou fine. Quand on a plusieurs rasoirs, il ne faut pas se servir indifféremment de l'un ou de l'autre. On fait usage de l'un d'eux tant qu'il est en état; on en prend ensuite un second, pour passer de même au troisième. Il suffit souvent du repos pour les remettre en état de servir.

On a un cuir à rasoirs pour repasser l'instrument avant de se raser. Il suffit de passer quatre ou cinq fois la lame du rasoir d'un côté et de l'autre. On doit nettoyer de temps en temps le cuir à rasoirs pour enlever les couches anciennes de cire. Avant de se servir du rasoir, il est bon de le tremper dans de l'eau chaude, surtout en hiver. Cela le rend plus doux. Inutile d'ajouter que la barbe faite, il faut essuyer avec soin la lame du rasoir ; sans quoi, elle se rouillerait.

Rat (*Animaux nuisibles*). On ne connaît pas de rats plus voraces et plus destructeurs que le *rat commun*, appelé aussi *surmulot*. Il commet les plus grands dégâts sur les navires, dans les magasins; il détruit les provisions de bouche, ronge le linge, les vêtements. Le *rat gris* est une variété de surmulot: c'est le rat des égouts. Il y a encore le *rat noir* ou *rat de Norwége*, qui est aussi très-vorace. Ces sortes de rats se multiplient à l'infini, et, lorsqu'on en est trop incommodé, on lance à leur poursuite des chiens boule-dogues de race anglaise, qu'on dresse tout exprès pour la chasse aux rats.

On emploie un grand nombre de moyens pour détruire les rats des habitations : d'abord, les boulettes de graisse ou de viande hachée, mêlée d'arsenic ou de phosphore, puis des racines fraîches de renoncules, pilées et mélangées à la graisse, ou encore du lard frit roulé dans la noix vomique. Tous ces poisons violents présentent de grands inconvénients. Ainsi il arrive souvent que les boulettes, jetées dans les endroits infestés par les rats, sont ramassées par les chiens auxquels on ne les avait certainement pas destinées.

On fait encore des boulettes de verre pilé, avec de la ciguë en poudre, que l'on réduit en pâte en y mêlant un peu de lait. Ce poison est moins violent que le précédent. Il ne tue pas le rat instantanément, mais celui-ci va se réfugier dans un trou où il meurt, et son cadavre devient un foyer d'infection.

Un des moyens les plus certains pour la destruction des rats, et qui offre moins de danger que le poison, c'est de

placer dans les endroits hantés par ces animaux un baquet contenant de l'eau en quantité suffisante pour les noyer, et couvert de planches disjointes dont l'une fait bascule. Sur cette planche, on place de la farine ou du lard, ou quelque autre chose pour attirer les rats, ce qui ne manque jamais. Les rats se prennent encore aux piéges, notamment avec une espèce d'assommoir appelé *quatre-de-chiffre*. (*Voir ce mot*).

La peau du *rat noir* est très-recherchée pour la fourrure et pour la fabrication des gants de Suède. Celle du *surmulot* a très-peu de valeur.

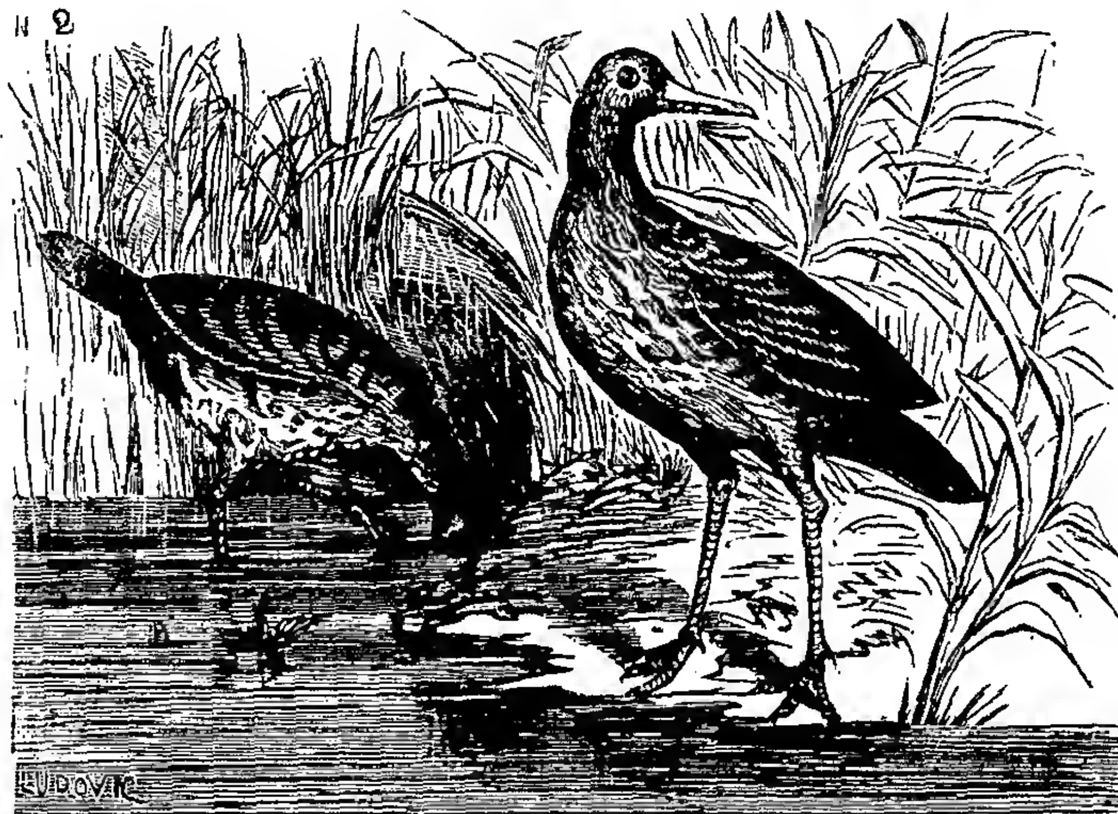
Rat d'eau. Cette espèce de rat est ainsi appelée parce qu'elle vit dans l'eau. Non-seulement elle dégrade les rives, mais elle dévore l'écorce des arbres plantés sur les bords. Pour préserver les arbres de la dent des rats, on en enduit le tronc de dégras d'huile de poisson. Cet enduit a de plus l'avantage de favoriser la croissance de l'arbre.

Ratafias (*Economie domestique*). On fait du ratafia avec des fruits de diverses espèces, avec plusieurs sortes de racines et de fleurs; mais la manière de procéder est toujours la même. Elle se réduit à une infusion de fleurs ou de fruits dans de l'eau-de-vie convenablement sucrée. Les fruits à écorces, comme les oranges, les cédrats et les citrons, se mettent avec le zeste. Les groseilles, les cerises et autres fruits à noyaux s'écrasent avant l'infusion; les fleurs et les racines se concassent.

Pour un litre d'eau-de-vie, on met 250 grammes de sucre et un double décilitre d'eau.

Ratafia de Grenoble. Ce ratafia, qui passe pour excellent, se fait ainsi :

Dans deux litres de bonne eau-de-vie, on fait infuser 125 grammes d'amandes de cerises dépouillées de leur peau, 10 grammes de fleurs de pêcher, 2 grammes de canelle et une douzaine de clous de girofle. Puis, on fait fondre 500 grammes de sucre dans deux litres de suc de merises. On réunit les deux mélanges qu'on, filtre, après quoi on met la liqueur en bouteilles.



Râle d'eau.

Ratafia de ménage. Pour faire une liqueur agréable, et d'autant plus économique qu'elle n'exige pas de sucre, il suffit de faire infuser des fruits très-mûrs dans trois litres d'eau-de-vie et un peu de vin. Voici comment se fait ce ratafia de ménage. Dans un vase pouvant contenir dix litres, on verse trois litres d'eau-de-vie ; on remplit ce vase de fruits, cerises, prunes, abricots ou pêches très-mûrs, qu'on écrase avant, et dont on concasse les noyaux. On laisse infuser jusqu'après la saison des fruits, puis on passe le mélange en exprimant fortement le marc, sur lequel on verse deux litres de vin, et l'on l'exprime encore. On aromatise la li-

queur en y ajoutant un peu de canelle ou quelques têtes d'œillet à ratafia. Quand le ratafia est bien reposé, on le filtre à la chausse et on le met en bouteilles.

Ratanhia (*Méd.*). C'est la racine du krameria, arbrisseau du Pérou, de la famille des polygalées. Cette racine, fibreuse et rouge, possède des propriétés fortement astringentes. On l'emploie contre les diarrhées chroniques et les pertes de sang par l'anus.

Râteaux (*Agriculture, horticulture*). Le râteau est un instrument qu'on ne pourra jamais trop recommander. Il sert à ramasser tout le foin fané, et économise le temps ainsi que la main-d'œuvre. Les cultivateurs ne se servaient autrefois que du *râteau à dents de bois*. Ce râteau est aujourd'hui remplacé par un râteau d'une largeur de 1 m. 50 à 2 mètres; il est traîné par un cheval, et armé de longues dents de fer un peu courbées.

On se sert en horticulture de râteaux de trois formes différentes : le *grand râteau*, le *râteau moyen* et le *petit râteau*. Avec le *grand râteau*, on brise les mottes de terre, et on égalise la surface du sol labouré à la bêche; le grand râteau remplit exactement les fonctions de la herse dans la grande culture. Ses dents sont comme des clous, très-forts et très-longs, à une assez grande distance les unes des autres, et courbées vers le milieu. Le *râteau moyen* sert surtout à râtisser les allées sablées ; il est fait comme le grand râteau, et ses dents espacées, courbées, en dedans, sont arrondies à leur extrémité, au lieu d'être pointues ; le *petit râteau* est, en petit, la reproduction du grand ; on s'en sert pour couvrir les semis de graines qui doivent être peu enterrées, et pour râtisser dans les plates-bandes entre les touffes d'ornement. On se sert encore pour enlever l'herbe fauchée et les feuilles tombées, du *râteau de bois*, appelé *râteau de faneuses*. Deux rangées de dents de bois le garnissent.

Râtelier (*Animaux domestiques*). Les râteliers doivent être établis dans une position à peu près verticale, en laissant un espace libre entre le mur et la mangeoire. Un grillage doit fermer cet espace et être fixé d'une manière transversale, de manière à laisser passer la poussière qui tombe sur le sol entre le mur et la mangeoire. La hauteur du râtelier soit en bois, soit en fer, doit être de 0 m. 80 c., et les fuseaux, qui tournent sur eux-mêmes, doivent avoir de l'un à l'autre une distance de 0 m. 06 c. à 0 m. 08 c.

Des auges ou mangeoires remplacent maintenant le râtelier dans toutes les étables où ont été introduites de bonnes méthodes. Il est vrai que la distribution du foin au râtelier ne peut jamais se faire également, tandis qu'il est très-facile de mesurer dans les auges les fourrages qu'on donne hachés et qu'on mélange avec des racines coupées. Quand les bestiaux ont cessé de manger, il est facile d'enlever ce qui reste de leur ration, dont le gaspillage n'est pas possible. Cependant, comme il est difficile d'introduire partout l'emploi du hache-paille, beaucoup de cultivateurs ont conservé le râtelier.

On se sert encore, dans un grand nombre de bergeries, du râtelier double, posé sur un support, afin que les moutons puissent manger des deux côtés. On en viendra certainement à remplacer ce râtelier par des auges dans lesquelles on distribuera la ration aux moutons.

La manière la plus avantageuse de donner à manger aux lapins, c'est de leur distribuer leurs fourrages dans un petit râtelier placé au fond de leurs cabanes. On est sûr qu'ils ne salissent pas leurs aliments de leurs urines, ce qui les rendraient malades.

Ration (*Economie rurale*). Les cultivateurs éclairés règlent la ration journalière des aliments de leurs animaux domestiques. C'est un moyen de savoir au juste quelle quantité de fourrages et de racines il faut pour un certain nombre de bestiaux. Un berger intelligent et qui sait se rendre compte voit, d'un seul coup d'œil, pour combien de jours son troupeau trouvera des vivres dans un pâturage.

Mais un fermier qui donne à ses bestiaux du fourrage et des racines tant qu'il y en a, court le risque de se voir arriver à la fin de l'hiver sans aucune provision.

On calcule la ration des animaux domestiques herbivores en *ration d'entretien* et en *ration de travail*.

En foin sec de bonne qualité, la ra-

tion d'entretien est de 3 p. 100 du poids vif de l'animal; on y ajoute 2 p. 100 pour le travail. Ainsi une vache pesant 300 kilos devra avoir, chaque jour une ration de 9 kilos de foin, ou le même poids en d'autres aliments; un cheval pesant 200 kilos devra manger une ration de 6 kilos, et s'il travaille, on lui donnera une ration de 10 kilos. Les animaux à l'engrais n'ont pas besoin d'être rationnés; leur engraissement est d'autant plus prompt et plus profitable, qu'ils peuvent digérer davantage.

Ratissage, *Ratissoire* (*Horticulture*). Pour opérer convenablement le ratissage, il faut faire deux opérations successives. D'abord, on coupe entre deux terres, avec la bêche, les herbes qui ont crû dans les allées, ou entre les touffes de fleurs; ensuite on égalise le terrain à l'aide de la *ratissoire*.

Pour faire périr les mauvaises herbes ou les plantes qui croissent à la surface du sol, et pour nettoyer les allées destinées à la promenade, et leur donner une surface unie et propre, il faut choisir le moment où la terre n'est ni trop fraîche, ni trop sèche, afin de pouvoir faire pénétrer l'outil à 1 cent. environ du sol. On laisse pendant 24 heures dans les allées les herbes que l'on a coupées; puis, on les enlève avec le râteau, en même temps qu'on unit la surface du sol.

On fait plusieurs sortes de *ratissoires:* 1° la ratissoire ordinaire, qui se compose d'une lame en fer battu, ou en fer de faux, et qui est d'une largeur de 12 cent., sur une longueur de 30. Son manche est en bois; 2° la *ratissoire à pousser*, ainsi appelée parce que, en s'en servant, on pousse devant soi; 3° la *ratissoire à double branches* et la *ratissoire à tirer*. Les grandes allées d'un jardin ou d'un parc se ratissent avec la *galère à main* ou la *galère à cheval*.

Un ouvrier pousse le premier instrument devant lui au moyen de la roue qui est à son extrémité. Un ouvrier dirige également la galère à cheval à laquelle il y a, au lieu d'une roue, deux limons entre lesquels on attelle un cheval, ce qui permet de faire l'ouvrage bien plus rapidement.

Ratonnet de mouton (*Cuis.*). « J'ai retrouvé un bon emploi de la desserte d'une volaille ou d'un morceau de veau rôtis. C'est un hors-d'œuvre chaud, appartenant à l'ancienne cuisine, qui réunit le solide à l'agréable et a nom *ratonnet de mouton*. Il se prépare ainsi :

« Couper de la noix de mouton en tranches minces, aplatir ces tranches, les parer carrément et les faire mariner pendant deux heures avec de l'huile d'olive assaisonnée de sel, poivre, épices, fines herbes, jus de citron et pointe d'ail.

« Etaler ensuite ces carrés sur la table, poser sur chacun de la farce de blanc de volaille ou de veau rôti, convenablement préparée, les rouler en maintenant la farce aux deux extrémités au moyen de petites plaques de lard, les ficeles, les fixer à une broche à l'aide de petits hatelets et les rôtir en les arrosant de leur marinade additionnée de vin blanc.

« Pour servir ces ratonnets (petits ratons), les dresser en pyramide et les masquer d'une courte sauce obtenue par le mélange du fond de la lèchefrite à du bon jus. » (Le baron Brisse).

Ravalement (*Horticulture*). En horticulture, on entend par *ravalement* une opération qui consiste à supprimer les branches d'un arbre à fruit, soit un arbre pyramidal, soit un espalier, pour ne laisser que le tronc. On ne tarde pas à voir de jeunes rameaux sortir des points d'insertion sur le tronc des arbres. Si les rameaux sont bien dirigés, ils rendent bientôt à l'arbre toute son énergie. C'est surtout sur les poiriers que se pratique le ravalement.

Raves (*Agriculture*). Les raves, qu'on sème en plein champ pour la nourriture des bestiaux, se cultivent comme les navets. La graine de raves, semée à la volée, doit être mélangée de deux ou trois fois son volume de sable ou de terre sèche, à cause de sa grande finesse. On en emploie environ deux kilogrammes et demi par hectare, et, si on veut avoir ses pâturages dans les premiers jours du printemps, il faut semer les raves sur la fin de l'automne. La gelée détruit quelquefois la graine.

Conservation des raves. Si le terrain dans lequel sont plantées les raves n'est pas trop humide, à l'approche des gelées on coupe les feuilles à leur base et on les met dans une fosse creusée dans le champ même. Le fond de cette

fosse est garni de paille ; on en recouvre les raves, et, par-dessus cette seconde couche de paille, on met toute la terre qu'on a enlevée pour faire la fosse. La terre doit être fortement foulée, rangée en dos d'âne, et recouverte elle-même d'un toit en paille bien serrée. Les raves se conservent ainsi pendant tout l'hiver.

Ravioles (*Cuis.*). Ce mets, qui est italien, est un composé pour égales parties : de chair de veau et de tétine de veau ; de moitié d'une de ces parties de chair à saucisses ; et de même quantité de moëlle de bœuf. Le tout est pilé ensemble, et on y incorpore sel, poivre,



Rave,

épinards ; on passe au beurre ; puis on y ajoute du fromage à la pie dont le petit lait a été extrait, des jaunes d'œufs et des blancs en neige. Cette farce est déposée partiellement sur des petits morceaux de pâte, qui sont brisés, repliés et passés dans du bon bouillon en ébullition.

Ray-Grass (*Horticulture, agriculture*). L'herbe qu'on sème dans les jardins pour en faire des pelouses, et qu'on nomme *gazon anglais*, n'est autre chose que le *ray-grass* ou *ivraie vivace*. En France, le ray-grass croît partout, sur le bord des chemins, et beaucoup de pelouses naturelles en sont formées. Le ray-grass est quelquefois semé pour être pâturé sur place ; il est très-précoce, et surtout apte à repousser sous la dent des bestiaux, et à se fortifier d'autant plus qu'il est plus brouté. La durée d'un gazon, semé en ray-gras, peut être de trois ou quatre ans ; mais il peut durer beaucoup plus longtemps si, chaque année, il est recouvert de bon terreau.

On emploie 60 kilogrammes de ray-grass par hectare pour les pâturages. et le double pour les gazons. C'est au printemps et à l'automne que se font les semailles.

A l'espèce que nous venons de décrire, il faut ajouter le *ray-gras d'Italie* qui a une continuité de végétation qui n'existe dans aucune espèce. Pour qu'il réussisse, il faut qu'il soit semé dans une terre bien amendée. Les terres sèches, dans lesquelles il y a du calcaire, ne lui conviennent pas. Le ray-grass d'Italie ne donne des produits avantageux que pendant deux années de suite. On le sème en automne ou au printemps, seul, à cause de la rapidite de sa croissance, ou associé aux trèfles, pour les regarnir s'ils sont trop clairs.

On cultive encore l'*ivraie multiflore ray-gras* ou *de Bretagne*, et le *ray-gras Bailly*. Ces deux espèces sont peu répandues.

Rayonneur (*Agriculture*). Pour tracer sur le sol des raies droites peu profondes, à des distances régulières, et qui dirigent les ouvriers lors des semences ou de la transplantation, on se sert du *rayonneur*.

C'est un instrument qui, ordinairement, s'appuie sur la partie antérieure de sa haie, sur un avant-train de charrue qui en rend la marche plus régulière. Il est dirigé par un homme et tiré par un cheval, quelquefois même par deux chevaux. Ce rayonneur revient de 2 à 300 francs. Il est facile de faire établir par le charron d'autres rayonneurs, qui, s'ils ne tracent pas autant de rayons que les instruments perfectionnés, et s'ils font moins de travail à la fois, ont du moins le mérite de coûter peu, car on peut les établir pour 6 francs.

Il est bon de donner un aide au charretier, quand il se sert pour la première fois du rayonneur. L'aide conduit le cheval à la bride, et le charretier qui n'a qu'à s'occuper de la marche de son

instrument, peut, s'il est bien secondé, rayonner trois hectares par jour au lieu de deux.

Rayons (*Agriculture*). Toutes les fois qu'une abeille, parvenue nouvellement à son état parfait, sort d'une cellule, les ouvrières se précipitent dans cette cellule, en égalisent les parois intérieures, pour la disposer à recevoir un nouvel œuf qui deviendra à son tour une abeille. Les cellules se rétrécissent à chaque génération nouvelle, parce qu'il est impossible aux ouvrières d'enlever le mince tissu de soie dont s'enveloppe la larve avant de devenir nymphe et abeille. La simple inspection des cellules ouvertes, quand on en extrait les rayons, suffit pour indiquer s'il s'est formé dans ces cellules une ou plusieurs générations d'abeilles. La reine peut toujours pondre dans des cellules spacieuses, et les abeilles renouveler leurs alvéoles tour à tour, quand le rucher est bien gouverné.

On reconnaît à une teinte plus foncée de cire les rayons qui contiennent du couvain ; il faut éviter de les donner aux acheteurs qui désirent extraire eux-mêmes le miel pur. Les rayons renfermant du couvain doivent être pressés et égouttés à part, lorsqu'on retire le miel, au moment où se fait la taille des ruches.

Rébalade (*Chasse*). La chasse des oiseaux d'eau, qui se fait ordinairement la nuit, s'appelle *rébalade*. Le *rébaleur* (*chasseur*) se couche dans un bateau très-léger et tellement petit, qu'un homme seul peut s'y tenir. Ce bateau, qui est conduit à l'aide d'une perche garnie d'une fourche de fer à l'une de ses extrémités, et d'un anneau à l'extrémité opposée, se nomme *nègue-chin*, et sert pour chasser le gibier d'eau. Afin de n'être pas entendu des canards, le rébaleur doit garder le dessous du vent, et s'avancer doucement le long des roseaux, et, s'il veut gagner l'endroit où les canards mangent des herbes aquatiques (ordinairement au large) il doit pousser son nègue-chin le plus silencieusement possible, et n'en présenter que la pointe du côté des oiseaux, qui cessent de manger et de barbotter quand ils sont en éveil. C'est alors au chasseur d'attendre que leur crainte soit dissipée. Quand les canards recommencent à manger, il se soulève doucement, ajuste sa canardière, et tire dans la ligne noire que forme la masse des oiseaux. Ceux qui n'ont pas été frappés s'enfuient en criant ; le chasseur peut tirer au vol et ramasser son gibier. Quand les étangs sont gelés, il y a toujours des endroits qui ne sont pas couverts par la glace. C'est là que le gibier s'assemble. Si le froid devient plus intense, les places non gelées rétrécissent encore, et le gibier, saisi par le froid, ne s'occupe guère du chasseur qui fait parfois, même en plein jour, une grande destruction.

Les foulques, et toutes les espèces d'oiseaux d'eau, se tuent aussi à la rébalade ; mais les foulques, étant plus méfiantes que les canards, on ne peut les surprendre que lorsqu'elles sont endormies, ce dont on s'aperçoit à leur ronflement.

Reboisement des montagnes (*Sylviculture*). Quand le sol des montagnes est d'une nature calcaire, il faut le couvrir de plantations et défoncer le terrain par bandes alternatives de 80 centimètres de largeur, sur 30 centimètres de profondeur. L'intervalle entre chacune de ces bandes doit être de 1m 50 à 2 mètres, en raison de la rapidité de la pente. Les jeunes plants en échiquier doivent être préférés et plantés, en laissant entre eux, sur chaque ligne, une distance de 1 mètre.

On emploie les semis, comme plus économiques, quand le sol est de nature calcaire ; mais les résultats ne sont bons qu'autant qu'on joint les plantations aux semis. Pour cela, on place des espèces à bois blanc, de végétation active, et on place les lignes des jeunes plants à 2 mètres les unes des autres ; et, deux ans après leur plantation, on dispose une rigole entre chaque ligne, rigole dans laquelle on met des semences.

Rebouteurs (*Médecine domestique*). On donne les noms de *rebouteurs*, *renoueurs* ou *méges*, à des charlatans qui font métier de remettre les membres fracturés et principalement les entorses. Quelques-uns d'entre eux, adroits et intelligents, ayant une certaine connaissance de l'ostéologie, sont, il est vrai, assez habiles. Ceux-là sont les exceptions. Le rebouteur ignorant est toujours maladroit. Il torture les mal-

heureux qui s'adressent à lui, leur pose à tort et à travers des bandages ou des ligatures ; et presque toujours, quand le blessé s'adresse au chirurgien, le mal est sans remède.

Nous conseillons donc aux gens de la campagne de n'avoir, dans aucun cas, recours à ces empiriques, et de s'adresser directement à la chirurgie.

Recépage (*Sylviculture, horticulture*). Deux ans après la transplantation des jeunes arbres, on en supprime la tige à une petite distance du collet de la racine. Cette opération s'appelle *recépage*. Elle se fait en février, et a pour but de remplacer la tige coupée par une tige nouvelle beaucoup plus vigoureuse. On dirige vers le nord la coupe du recépage, afin qu'elle ne soit pas desséchée par les rayons du soleil, et qu'elle se cicatrise vivement. Au commencement de l'été, on choisit, pour le laisser, le plus vigoureux de tous les bourgeons développés au-dessous de la coupe, et on le maintient en lui donnant un tuteur. On coupe tous les autres auprès de l'écorce, et, dans l'hiver suivant, on coupe tout près de la nouvelle tige la tête de la tige primitive.

Le recépage, qui est nuisible aux espèces résineuses et aux espèces à bois dur, peut s'appliquer aux arbres fruitiers et aux espèces forestières dont le bois est mou. Quand un plan de semis ne végète pas avec énergie, on rabat sur la souche les arbres à fruits ou d'ornements la deuxième année. L'aubépine, le châtaignier, le faux acacia, etc., doivent être recépés à leur seconde feuille.

Le recépage est pour les arbres fruitiers, et surtout pour le poirier, une taille énergique qui consiste à poser tout autour de la coupe des greffes pour refaire à l'arbre une charpente neuve.

Réceptacle. On donne ce nom à l'endroit où repose une fleur ou quelques parties de fleur, ou bien un fruit ou ses semences. Lorsque les semences sont enveloppées d'un péricarpe, le réceptacle prend le nom de placenta.

Le réceptacle est le sommet du pédoncule plus ou moins épanoui. Mais c'est le point de la tige où repose la fleur et le fruit, quand il n'y a point de pédoncule. Il arrive qu'on ne distingue le réceptacle qu'en entr'ouvrant le calice ; dans ce cas, c'est parce qu'il y a une grande continuité entre le pédoncule et le calice.

Quand le réceptacle est commun à la fleur ou au fruit, on l'appelle réceptacle de la fructification. Dans les fleurs composées, il est une partie principale, souvent très-volumineuse, et il prend quelquefois un très-grand développement comme dans l'artichaut.

Rechaussement (*Agriculture*). On fait un rechaussement quand on élève la terre autour des racines d'une plante ou d'un arbre. Ce rechaussement empêche les racines de se dessécher au soleil et les préserve de la gelée. De plus, il répare les dégâts que les pluies ou les inondations ont pu causer ; et, enfin, il contribue au développement des fleurs et des fruits, en augmentant dans certaines plantes le nombre de leurs racines.

Récolte des produits de la terre (*Economie rurale*). Toutes les récoltes tuberculeuses ou charnues se récoltent de la même manière : on les arrache à la fourche ou à la bêche. On se sert aussi d'un crochet, qui est une sorte de houx à deux dents.

Les pommes de terre s'arrachent au crochet. On soulève la terre à 25 centimètres environ de chaque touffe, qu'on détache avec tous les tubercules qui lui appartiennent, et on fouille à droite et à gauche pour faire venir à la surface les pommes de terre qui auraient pu n'être pas mises à découvert. Un bon arracheur a besoin de deux femmes pour ramasser la récolte. Dès qu'elle est enlevée, on passe les herses sur la terre, ce qui réunit toutes les fanes, et met à découvert les tubercules qui ont pu échapper aux ouvrières. Il faut ramasser et charger de suite les fanes et les transporter dans la ferme pour en faire de la *litière* (*Voyez ce mot.*) Puis on laboure la pièce de terre. Les pommes de terre se récoltent encore à la charrue, et ce moyen d'arrachage est bien plus expéditif. On se sert d'une charrue à deux versoirs à laquelle on attèle deux chevaux ou deux bœufs qui marchent de chaque côté de la ligne qu'on veut arracher. Une charrue peut récolter, dans une journée, un hectare de pommes de terre, qui peuvent être ramassées par quinze à vingt femmes.

Les betteraves et les carottes s'enlè-

vent avec une charrue à un seul versoir. Placée au-dessous des racines, à côté de la rangée, elle soulève la terre sans la retourner. Le chevelu des racines est rompu, et les racines ne tiennent plus à la terre. Les ouvriers n'ont plus qu'à les ramasser et à les réunir en tas, où elles restent jusqu'à ce qu'on les vienne prendre pour les rentrer. Quand les carottes et les betteraves ont été semées à la volée, ce moyen d'arrachage n'est pas pratiquable. Il faut faire la récolte à bras, comme on la fait pour les navets, pour les raves et pour toutes les racines qui n'ont pas été semées en ligne.

Les racines se conservent dans des *celliers* ou dans des *caves* sèches; elles doivent surtout être à l'abri des atteintes de la gelée, et, pour éviter toute fermentation et toute pourriture, l'endroit où on les remise ne doit pas avoir plus de 1 mètre de largeur sur 80 centimètres de profondeur. Les navets et les raves, supportant assez bien en terre les premiers froids, on peut en arracher chaque jour, suivant les besoins de la consommation. Il en est de même de la carotte, dont la provision d'hiver se rentre fort tard. Les topinambours et les rutabagas supportent parfaitement l'hiver en place, et c'est un double avantage que de les y laisser. D'abord, les bestiaux ont de la nourriture plus fraîche; ensuite, on fait une économie d'arrachage.

Choix des récoltes. Une connaissance profonde de la localité et de la nature du sol est indispensable au cultivateur qui doit apporter le plus grand soin dans le choix des récoltes. Il doit surtout savoir quel climat leur est préférable.

Ainsi l'expérience a démontré que le sarrasin, l'orge, la luzerne, le mûrier, etc., ont bien plus de chaleur que le seigle, le lin, le trèfle, etc.; qu'il faut de l'humidité au froment, aux vesces, aux prairies, aux pommes de terre, et beaucoup de sécheresse à l'orge, à la vigne, au mûrier, etc.

Un sol ingrat, sablonneux, fréquemment arrosé, pourrait être converti en prairie; en attendant, on peut y cultiver du seigle et du sarrasin. La vigne, le mûrier, l'orge, etc., peuvent réussir dans un terrain sablonneux, s'il est meilleur. En le fumant même, on pourrait cultiver les trèfles, les pois et le lin. Un sol argileux amélioré par les engrais, peut donner des récoltes magnifiques en choux, en maïs, en luzerne. Autrement, il ne pourrait produire que du froment, des fèves, du trèfle. Un sol calcaire convient aux fèves et à la vigne; et dans les bonnes terres, les récoltes en orge, pommes de terre, maïs, etc., sont toujours riches et abondantes; mais elles exigent beaucoup de main-d'œuvre, à cause de la grande quantité de mauvaises herbes qui s'y mêlent.

Certaines plantes, comme le sarrazin, les vesces et les pois, sous l'ombre de leur végétation, étouffent les mauvaises herbes. D'autres, dont les racines sont profondes et vigoureuses, comme la pomme de terre et le topinambour, soulèvent le sol et le disposent à recevoir les influences de l'atmosphère. Le colza prépare le terrain à recevoir les grains d'hiver. Enfin, toutes les plantes sarclées ont la propriété de nettoyer le sol, à cause de la culture minutieuse qu'elles nécessitent.

Les plantes dont la végétation est la plus vigoureuse sont celles qui enrichissent le plus le sol. Celles qu'on fauche en vert n'enrichissent pas le sol, mais elles ne l'épuisent pas non plus, elles le ménagent plutôt. Ces plantes sont le seigle, la dravière, les pois, etc. Les plantes qui n'ont qu'une faculté appauvrissante, comme les choux, les pommes de terre, les seigles, l'avoine, etc., fatiguent le sol et sont très-nombreuses. D'autres plantes ont besoin, pour réussir, d'une quantité considérable d'engrais, comme les navets, le chanvre, le lin, les pavots; celles-là appauvrissent le sol, l'épuisent; aussi, sont-elles rangées au nombre des plantes épuisantes.

Quelques plantes se sèment au printemps, et quelquefois même dans les premiers jours de l'été; c'est l'orge et le sarrasin, qui n'occupent le sol que pendant très-peu de temps. Les plantes qui croissent lentement, et qui ne craignent pas le froid de l'hiver, se sèment en automne. De ce nombre sont le froment, le seigle et le colza.

Si on fait succéder une plante à elle-même, la première récolte nuira certainement à la seconde. Il faut placer

des plantes qui exigent de profonds labours entre deux récoltes qui ont sali le terrain ou qui n'ont demandé que des labours superficiels. Les plantes qui peuvent se succéder à elles-mêmes sont le chanvre, l'herbe, les betteraves, etc. Celles qui se sont antipathiques sont le lin, le froment, le trèfle, etc. Par conséquent, on n'en pourrait pas faire deux récoltes successives.

On a tort de croire que la grêle communique des propriétés malfaisantes aux fourrages qu'elle attaque, et que ces fourrages nuisent aux animaux auxquels on les donne en vert. La grêle dispose seulement les plantes à de plus rapides altérations. Aussi il appartient au cultivateur de connaître les meilleurs moyens à employer pour tirer parti d'une récolte endommagée, par la grêle, soit par les inondations. Quand les céréales sont trop souillées par la terre, on les convertit en foin, et si on peut les faucher facilement, elles font une bonne litière. On peut, sans crainte, donner aux bestiaux les foins attaqués par la grêle, en les associant à des racines ou à d'autres fourrages bien sains.

On appelle une *récolte dérobée* celle qui se fait indépendamment de la récolte principale de l'année. Quand, par exemple, on met des navets après du seigle, et qu'on sème en même temps des carottes et de l'orge, et trois mois après des pommes de terre ou des betteraves, etc., on fait des récoltes dérobées. Il faut, pour ces récoltes, des quantités considérables d'engrais, plusieurs attelages, beaucoup de bras et de bestiaux, et on ne peut les entreprendre que dans les pays où les terres sont rares et où il y a de nombreux capitaux.

Pour suppléer aux récoltes endommagées, c'est le sarrasin qui offre le plus de chances de succès. On peut encore les remplacer par les navets, les pommes de terre, le sénevé, associé au sarrasin; enfin, par la betterave, qu'on fait manger aux animaux avant le complet développement de la racine. C'est la variété de betterave, connue sous le nom de *disette*, qu'on prend de préférence.

Il y a des plantes qu'on enfouit pour en obtenir un engrais végétal, et dont la semence est fort peu coûteuse. Dans le Nord, on prend pour cette destination la *spergule* et le *sarrasin*, qu'on sème immédiatement après une récolte, et, sur la fin de l'automne, on enfouit profondément ces plantes quand elles sont en pleine floraison. Ordinairement, c'est à la charrue que se fait cet enfouissement, et, pour rendre plus fécond l'ensemencement, il faut attendre la décomposition complète des plantes, afin que les dents de la herse ne s'embarrassent pas dans les tiges et ne puissent les déterrer. La décomposition s'active par un arrosage de chaux sur la récolte avant son enfouissement.

Recoquetage (*Chasse*). Les perdrix vont le plus souvent faire dans le voisinage une seconde couvée, quand la première a été détruite par le mauvais temps, par les animaux nuisibles ou même par la faux des moissonneurs. Mais il est très-rare que cette couvée réussisse complétement; les petits qui en résultent peuvent à peine voler quand s'ouvre la chasse, et dès les premiers jours ils sont abattus par les mauvais chasseurs et par les chiens.

Retrices (*Conn. us.*). On appelle ainsi les pennes ou plumes qui forment la queue des oiseaux et leur servent comme des gouvernails pour se diriger dans les airs.

Rectum (*Méd. dom.*). Dès qu'on s'aperçoit du renversement du rectum ou de la chute du fondement, il faut repousser doucement la tumeur dans l'anus, en la comprimant avec le doigt indicateur recouvert d'un linge fin. Ensuite, on applique sur le fondement un tampon de charpie, mouillé d'eau ou de vinaigre, et par-dessus une compresse trempée dans le même lilquide. La charpie et la compresse doivent être soutenues au moyen d'une serviette qu'on passe entre les cuisses et qu'on attache par derrière et par devant à une ceinture.

La chute du fondement se produit trés-fréquemment chez les enfants : c'est un accident qui n'est grave qu'autant qu'il est négligé.

Art vétérinaire. Il arrive quelquefois que le porc et le chien font de si grands efforts pour rejeter leurs matières fécales, qu'il résulte de ces efforts une inflammation de la membrane mu-

queuse des gros intestins, et que le *renversement du rectum* se produit. Il est facile de réduire ce renversement, quand la partie sortie ne dépasse pas vingt centimètres. On lave l'intestin avec une décoction émolliente, et on le repousse avec un doigt enveloppé d'un linge huilé. Si l'engorgement rend la réduction impossible, on fait quelques légères incisions pour provoquer un dégorgement sanguin; ensuite on opère la réduction, et pour prévenir une nouvelle sortie du rectum, on donne des lavements froids d'abord, et astringents après.

Récurage (*Econ. dom.*). Tous les ustensiles de cuisine, et principalement ceux de cuivre et les casseroles, ont besoin d'être tenus dans un état constant de propreté. Pour les récurer, voici comme on procède : On délaie avec du vinaigre une certaine quantité de sable ou de farine. On met de cette préparation sur l'objet qu'on veut récurer; on le frotte vivement, et on le passe ensuite à la terre pourrie. Puis on le met dans l'eau claire et on l'essuie parfaitement. Quand une casserole est gratinée, ou que la partie étamée est noircie, on y met des cendres et de l'eau qu'on fait bouillir pendant deux ou trois heures, puis on frotte l'intérieur sans le récurer ni le gratter, cela altère l'étamage.

Les flambeaux de cuivre se nettoient comme les casseroles; mais comme ils ne sont jamais mis en contact avec le feu, on emploie du tripoli de préférence au sable et à la farine. Le tripoli peut servir sans être mouillé, ou si on veut activer sa besogne, on le délaie avec quelques gouttes de vinaigre. La terre pourrie, mêlée d'un peu d'huile d'olive, vaut mieux que le tripoli. Après le récurage, le flambeau s'essuie tout de suite, s'il a été nettoyé à sec; si on s'est servi de vinaigre, il faut le tremper dans l'eau et le bien essuyer ensuite.

Réfrigérants (*Art vét.*). Ce sont différents moyens que l'on emploie pour diminuer la chaleur acquise de tout le corps ou de quelques-unes de ses parties. Les réfrigérants s'appliquent surtout à l'extérieur, et, mis sur des parties dénudées ou sur une membrane muqueuse, ils y déterminent presque aussitôt le resserrement des vaisseaux capillaires, la pâleur des tissus et une diminution sensible de la chaleur.

Les seuls réfrigérants dont on fasse usage en médecine vétérinaire sont le vinaigre, les feuilles d'oseille, les acides sulfurique, nitrique, hydrochlorique très-étendus, la glace gelée, l'eau très-froide ou glacée. Ils sont particulièrement indiqués dans les cas de larges brûlures et de phlegmons devenus très-douloureux, par suite de l'extrême chaleur qui s'y est développée.

Regain (*Agriculture*). On appelle *regain* l'herbe qui pousse dans les prés après qu'ils ont été fauchés. Les prés arrosés donnent un regain, dans le Midi ils en donnent deux, mais les regains les plus abondants sont donnés par les prairies artificielles et surtout par la luzerne. On n'a pas toujours de regain fauchable dans les prés non-arrosés; cependant la crue qu'ils offrent après la fenaison peut donner un pâturage qui dure depuis le mois de septembre jusqu'à l'entrée de l'hiver. Le foin de regain est moins productif que la *fenaison* des *foins de première coupe*, mais il est plus favorable à la production du lait, de la chair et de la graisse, et c'est avec raison qu'on le réserve pour le donner, pendant l'hiver, aux vaches laitières et aux brebis.

Moins le regain est récolté avant dans la saison, plus il a de qualités. Ainsi, le premier regain vaut bien mieux que le second. On obtient un assez bon fourrage avec le troisième, en le mêlant avec de la paille qui s'imprègne de la saveur des herbes; si la saison est trop avancée pour que ce regain prenne une force suffisante, il vaut toujours mieux le faire faucher que de le faire pâturer, et distribuer l'herbe au râtelier.

Dans les grandes fermes approvisionnées de fourrages, on emploie les regains d'arrière-saison, à l'amendement des terres. Après qu'ils sont fauchés, on les fait transporter et enfouir comme engrais végétal. Dans les petites exploitations, on livre ces regains à la consommation de l'espèce bovine, mais ils ne valent absolument rien pour les chevaux, et au surplus ne contiennent que fort peu de propriétés nutritives.

Régime (*Hygiène, Médecine domestique*). Le régime, dans l'acception du

mot, comprend l'usage des boissons et des aliments nécessaires à la vie, soit dans l'état de santé, soit dans l'état de maladie. Hippocrate a dit que, sur quatre malades, trois se guérissent par le régime, sans qu'il leur soit nécessaire de recourir à l'emploi d'aucun médicament. L'âge, le sexe, le tempérament modifient le régime que chacun devrait suivre sans jamais s'en écarter, même pour le remplacer par un meilleur; on doit apprendre à se connaître soi-même, à ne pas ignorer à quelles exigences est assujeti le tempérament, et adopter un régime en rapport avec les conditions dans lesquelles on est placé. Un bon régime a pour résultat de conserver la santé, et de la réparer quand elle est délabrée. Les émotions agréables et douces, les témoignages d'intérêt, les preuves d'affection, et les bons soins font partie du régime qu'il faut faire suivre à un malade. En cas d'épidémie, tout changement dans le régime alimentaire et la manière de vivre peut avoir des conséquences fâcheuses et même devenir mortel.

Règles ou *Flux menstruel* (*Médec.*). « L'importance de cette fonction est bien connue de tout le monde. On peut dire que la santé des femmes est subordonnée à la régularité avec laquelle elle s'accomplit, pendant tout le temps de son existence. Il y a donc, pour toutes les femmes, une grande utilité d'être bien au courant de ce qu'il importe le plus de savoir de cette fonction.

« Quatre choses sont à considérer dans la manière dont la menstruation s'accomplit : 1° la *régularité;* 2° la *durée* de chaque apparition; 3° la *quantité* de sang; 4° sa *qualité*.

« *Régularité*. Ce qu'il faut surtout bien comprendre sur ce point, c'est que chaque personne *a son mois particulier*. Pour l'une, ce mois a trente jours; pour une autre, il n'en a que vingt-huit; pour d'autres, il peut être de trente-deux jours, de vingt-cinq jours, etc., etc.; ce qui est bien pour l'une peut être mal pour une autre. Pour connaître la longueur de ce genre de mois, il faut compter le nombre de jours qui s'écoulent entre le premier jour de chaque apparition. Ce nombre de jours doit être le même pour toutes les périodes : il ne doit jamais varier de plus d'un jour ou deux, en plus ou en moins. Les personnes qui comptent d'après les quantièmes du mois ne peuvent jamais s'y reconnaître, puisque les mois n'ont pas le même nombre de jours.

» *Durée de chaque apparition*. Le nombre de jours pendant lesquels la fonction s'exerce, à chaque nouvelle époque, a aussi son importance : pour chaque personne, il doit être toujours le même; mais, il n'est pas le même pour toutes les femmes : il varie depuis un jour jusqu'à huit jours et même davantage, suivant les personnes. Ce qui suffit pour une femme peut être insuffisant ou excessif pour d'autres.

« *Quantité*. La quantité totale du sang perdu à chaque période doit être toujours, à très-peu de chose près, la même pour chaque personne. Mais, sur ce point encore, une femme ne doit pas se baser sur ce qu'éprouve sa voisine. Les différences d'une personne à une autre sont très-considérables : ce qui est bien pour l'une est excessif ou insuffisant pour telle autre.

« *Qualité*. Il n'y a pas de différence, pour la qualité, d'une personne à une autre. Il faut toujours que le sang soit beau, et chacune est à même d'apprécier la qualité à la *couleur*.

« Toutes les fois que le nombre de jours qui s'écoulent entre chaque nouvelle apparition ne varie pas, que le nombre de jours pendant lequel l'écoulement a lieu reste également le même, et que, d'autre part, le sang perdu ne diffère ni pour la quantité, ni pour la qualité, on est certain que la fonction s'accomplit parfaitement et que la santé n'est pas troublée de ce côté-là; mais, il est essentiel que la régularité existe sous les quatre rapports en même temps. Dès que cette quadruple régularité n'existe plus, on peut être assuré que quelque chose manque à la santé, lors même qu'on ne ressentirait aucun mal (bien entendu, nous mettons le cas de grossesse à part). Le dérangement peut porter seulement sur la longueur du mois : il y a avance ou retard; ou bien sur la durée du flux, etc., ou enfin sur toutes les circonstances à la fois.

« Le dérangement des règles est toujours en rapport avec un dérangement correspondant dans l'état général de la santé, et c'est pour cela que les femmes ont tant d'intérêt à bien surveiller cette

importante fonction. C'est comme une sorte de miroir qui les met à même de connaître l'état de leur sang. C'est une source de renseignements précieux qu'il faut mettre à profit sans retard. Il est prudent d'agir tout de suite, le résultat du traitement étant d'autant plus prompt que le mal est plus récent.

« Le plus souvent, il suffit de suivre notre médication purgative, avec modération et régularité, pour que, le mois suivant, tout reparaisse en bon ordre. Mais, il importe de ne cesser l'emploi des pilules que lorsque la fonction est parfaitement rétablie.

« Si le dérangement consiste en un retard ou en une diminution de la quantité de sang perdu, on peut employer le *vin* de *marrube* avec avantage, en ayant le soin de n'en prendre que pendant la dernière semaine du mois, pour assurer le retour normal du sang.

« Si, au contraire, il y a avance, ou bien si la quantité de sang perdu est plus grande qu'il ne le faut, ou si le sang est affaibli et moins beau, s'il est pâle, noir ou glaireux, c'est au vin cordial qu'il faut recourir comme auxiliaire.

« Si, ce qui arrive très-fréquemment, le trouble correspond avec quelques signes de *chlorose* ou *pâles couleurs*, tels que palpitation, sang décoloré, on ajoute au vin cordial, et aussi comme auxiliaire, quelque ferrugineux.

« *Observation.* Lorsqu'on suit le traitement purgatif pour un mal quelconque, il ne faut pas l'interrompre à cause de l'apparition des règles : ordinairement, la purgation n'a aucune influence sur la fonction, qui s'accomplit comme d'habitude. Dans certains cas, cependant, le sang vient avec plus d'abondance, et, si l'on craint d'en être affaiblie, on peut suspendre la purgation pendant quelques jours. Il en sera de même dans les cas, tout à fait rares, où la purgation semblerait augmenter les douleurs qu'on ressent quelquefois pendant la durée du flux. On ne commence pas un traitement purgatif pendant les règles. » (Dr DEHAUT).

Réglisse (*Economie domest.*, *Médecine*). La réglisse est une plante qui trace énormément, et à laquelle il est indispensable d'imposer des limites. On y parvient en entourant de planches ou de fossés le terrain où on la cultive. La réglisse a besoin d'une terre sablonneuse et substantielle, labourée à une grande profondeur. On attend, pour arracher ses racines qu'elles aient trois à quatre ans de séjour en terre.

Les hivers du climat de Paris lui sont nuisibles, et ce n'est que dans le Midi de la France qu'elle acquiert la saveur qui la fait rechercher par la médecine.

La *racine de réglisse* a des propriétés rafraîchissantes incontestables, et joue un grand rôle dans la médecine domestique.

Dans les tisanes, elle tient lieu de sucre ou de miel; infusée froide, elle donne une boisson rafraîchissante connue sous le nom de *coco*. Pendant la première dentition des enfants, on leur donne un morceau de réglisse à mâcher; on donne la réglisse aux hydropiques pour les rafraîchir, toute boisson leur étant interdite.

Le commerce de la droguerie tire de la Catalogne la plus grande partie de la réglisse.

Avec 100 gr. de crême de tartre, 250 gr. de racine de réglisse, 30 litres d'eau bouillante et 1 litre d'eau-de-vie, on fait, à l'époque de la moisson, une boisson très-économique, qu'on mêle à l'eau pure que les travailleurs boivent toujours trop abondamment. Pour faire cette boisson, on fait d'abord bouillir la crême de tartre et la réglisse. Quand la crême de tartre est dissoute, on retire du feu et on laisse déposer, puis on passe au tamis. Quand ce mélange est refroidi, on le met en baril et on y ajoute l'eau-de-vie.

On fait en Catalogne de l'extrait sec de réglisse. Cet extrait se nomme *jus de réglisse* ou *réglisse noire*. Pour préparer ce jus, on coupe par morceaux les racines sèches, on les soumet à une forte ébullition dans l'eau à laquelle elles laissent en extrait la moitié de leur poids. Le liquide, en s'évaporant prend une consistance molle, qu'on divise par morceaux, dont la dessication se complète au soleil. Souvent on se sert de grandes chaudières en cuivre pour préparer le jus de réglisse qui, dans ce cas, peut contenir une certaine quantité de ce métal. Pour le purifier, les pharmaciens le font dissoudre à l'eau bouillante, le passent au travers d'un linge fin, et après qu'ils l'ont fait évaporer au

bain-marie, ils l'aromatisent avec de l'anis. C'est à Saint-Quentin (Aisne), dont les environs produisent beaucoup d'anis, que se fait en grand la fabrication de la *réglisse anisée*.

L'usage de la pâte de réglisse est absolument le même que celui des pâtes de jujube ou de guimauve : pour le préparer, on fait dissoudre de la gomme arabique dans une forte infusion de jus de réglisse. A la solution de gomme qu'on fait évaporer, on incorpore 4 ou 5 blancs d'œufs par chaque kil. de gomme et 500 gr. de sucre aussi par kilo.

Règne (*Conn. us.*). On appelle ainsi, en histoire naturelle, les grandes divisions naturelles des corps, suivant les caractères généraux qui leur sont communs. Le *règne minéral* est composé des corps dépourvus de vie et de mouvement, qui ne présentent point d'organes de nutrition et de génération.

Le *règne végétal* est formé des corps enracinés dans la terre, doués d'organes de nutrition, mais ne manifestant point de sentiment. Le *règne animal* comprend les êtres vivants doués du mouvement et de la faculté de sentir, se nourrissant et se reproduisant.

On divise encore plus simplement les corps en deux règnes : le *règne organique*, composé des animaux et des végétaux, et le *règne inorganique*, formé des minéraux, des liquides et des gaz.

Reine (*Apiculture*). Rien n'est curieux pour un naturaliste comme la manière dont les abeilles se conduisent envers leur reine.

Le corps de la reine diffère de celui de ses sujettes : il est plus allongé et d'une nuance moins foncée. Si la reine sort de sa ruche, elle est immédiatement suivie par tout l'essaim qui ne la perd pas de vue, et qui se groupe là où il plaît à sa reine de s'arrêter. Si plusieurs ruches essaiment à la fois, il n'est pas toujours possible aux reines de retenir leur essaim, qui se mêle quelquefois avec les autres. Dans ce cas, reines et sujettes se trouvent confondues, et dans leurs efforts pour se reconnaître, elles volent jusqu'à ce que, tombant de fatigue, elles s'abattent sur un buisson du voisinage. Alors l'éleveur étend une toile au-dessous de l'endroit où se sont réfugiées les abeilles, il les touche légèrement avec un plumeau pour les faire tomber. Pour faire cette opération il se garantit les mains avec des gants et la figure avec un masque de toile métallique. Avec une longue plume, il fouille doucement dans les abeilles pour retrouver leurs reines, qu'il pose isolément sous un verre, à mesure qu'il les reconnaît. Chaque reine est ensuite portée dans une ruche neuve, enduite de miel; et à l'aide du plumeau, l'éleveur pousse les abeilles vers la ruche, qu'il tient un peu inclinée. Quand il sait combien d'essaims sont partis ensemble, un coup d'œil lui suffit pour voir la quantité d'abeilles qu'il doit faire entrer dans la ruche. Quant au dernier essaim, il le laisse se former de lui-même, avec la quantité d'abeilles qui restent sur la toile.

L'éleveur pose simplement la reine sur une feuille d'arbre, après qu'il a enduit ses ailes de miel, ce qui l'empêche de s'envoler. Aussitôt les abeilles les plus rapprochées de la reine, viennent autour d'elle. Comme si elles en avaient l'ordre, de moment en moment des abeilles vont avertir celles qui sont restées sur la toile, et toutes se mettent à battre des ailes en bourdonnant joyeusement, et elles se réunissent à la reine, sans qu'il en reste une seule. Si un essaim tourne longtemps dans l'air, sans prendre un parti, il est à supposer que la reine, trop âgée, a peur de ne pouvoir se soutenir en l'air et qu'elle n'a pas la force de rejoindre sa colonie.

Le seul remède dans ce cas est de la sacrifier, et elle ne tarde pas à être remplacée.

Reine-Marguerite (*Horticulture*). Cette plante, appelée aussi *astère de la Chine*, offre un nombre considérable de variétés qu'on divise en 4 séries principales : 1° la *reine-marguerite naine hâtive;* ses rameaux naissent près de la terre, et leur hauteur ne dépasse jamais 30 cent.; 2° la *reine-marguerite double* dont les ligules planes sont disposées sur plusieurs rangs; 3° la *reine-marguerite anémone à tuyaux* qui a le disque couvert de fleurons tubuleux, de même couleur que les rayons; 4° enfin la *reine-marguerite pyramidale*, dont les rameaux dressés donnent à la plante un fort beau port; à l'exception du jaune, on trouve toutes les nuances de couleurs

possibles dans les variétés de reine-marguerite.

Peu de plantes ornent mieux, que la reine-marguerite, les plates-bandes et les parterres pendant la belle saison.

Sa floraison commence vers la fin de juillet et dure encore pendant tout le mois de septembre.

Les horticulteurs la regardent comme une plante très-précieuse, à cause de la grande facilité avec laquelle ils la cultivent. En effet, tous les terrains lui sont bons, et elle résiste aussi bien à la sécheresse qu'aux rayons brûlants du soleil.

La reine-marguerite se sème en avril; mais si l'on tient à avoir pendant longtemps des fleurs, on fait plusieurs semis, de quinzaine en quinzaine, jusqu'au 1er mai. Le premier de ces semis devra être abrité avec un simple paillasson pendant les nuits où la gelée serait à craindre. Quand le plant a acquis une certaine force, on le repique dans une plate-bande couverte de bon terreau, et on met chaque pied à une distance de 25 cent. Puis quand les boutons commencent à paraître, on lève la plante en motte, et on en garnit les plates-bandes dépouillées de leurs fleurs printanières.

Reins (*Médecine dom.*). Ordinairement, les maux de reins qui proviennent le plus souvent, soit d'une dépense exagérée de force physique, soit des causes qui font naître les rhumatismes, sont soulagés immédiatement par des frictions avec le baume tranquille et des cataplasmes de morelle fraîche, cuite et hachée comme des épinards. Le mal de reins intense est ce que les médecins appellent le *lumbago*. Il y a plusieurs moyens populaires employés pour la guérison de maux de reins. Le premier de ces moyens, dont on use dans l'ouest de la France, est celui-ci : on allume dans un grand tonneau défoncé un feu de copeaux, qu'on laisse brûler jusqu'à un commencement de carbonisation du tonneau; quand la chaleur du tonneau est devenue supportable, le malade y entre en chemise et enveloppé d'une couverture de laine qui ne laisse passer que la tête ; une transpiration abondante provoquée par ce bain d'air très-chaud, il en sort pour se mettre au lit dès que la température commence à diminuer. Un autre procédé usité dans tout le nord de l'Europe, c'est de boire, deux ou trois jours de suite, le matin à jeûn un demi-litre d'infusion d'arnica dans de la bière légère dans laquelle on ajoute un peu de crème de tartre. Le résultat de ce remède est de faire transpirer et aller fréquemment à la selle, ce qui emporte le mal de reins; mais nous devons dire que le malade en reste excessivement fatigué.

Ce qu'on appelle communément *tour de reins* est tantôt la luxation incomplète de la colonne vertébrale, tantôt l'effort d'un muscle des reins (Voy. *Entorses* et *Efforts*)

— *Art vétérinaire*. Les reins peuvent être chez les bêtes de trait le siége de blessures très-graves, et d'autant plus difficile à guérir que généralement elles sont le résultat de la manière peu intelligente avec laquelle on met les harnais. On a donné à cette maladie le nom vulgaire de *mal des rognons*. Cependant, les efforts de reins sont plus graves, et il est impossible d'obtenir la guérison autrement que par l'application du feu (Voy. *Effort*.)

L'*inflammation des reins* ou *néphrite* est très-commune chez les chevaux et chez les animaux ruminants. Cette maladie se manifeste par une douleur aigue dans la région des reins, par la rareté de l'urine, qui est de couleur sanguinolente, par des besoins fréquents d'uriner, besoins que l'animal ne peut satisfaire sans beaucoup souffrir, et enfin par la rétraction alternative et répétée des testicules. Cette affection est tellement grave chez le cheval, qu'elle va jusqu'à lui causer la mort. Pour la combattre, on fait de fortes saignées, on donne des breuvages rafraîchissants, des lavements émollients. On met l'animal au repos et à la diète, et on lui couvre le dos avec un drap mouillé. Mais pour appliquer ce traitement avec avantage, il faut prendre l'avis d'un vétérinaire.

Rejet (*Chasse*). Parmi les piéges à détente qui portent le nom de rejet, on en distingue deux comme pouvant remplacer avantageusement le *collet à ressort :* c'est le *rejet portatif en fil de fer* et le *rejet corde à pied*.

La pièce principale du premier est un ressort en fil de fer à deux branches,

tendant avec force à s'écarter l'une de l'autre. Une des branches est liée solidement à un pieu fixé en terre; puis, après avoir attaché un collet à l'autre branche, celle-ci est rapprochée par une ficelle portant un triquet, lequel, d'une part, est appuyé contre la première branche et, de l'autre, est engagé dans la coche de la marchette. Quand l'oiseau se pose sur cette marchette, le triquet échappe de la coche, et la seconde branche, qui n'est plus retenue, s'écarte vivement, en entraînant le nœud coulant et en serrant contre la première branche les pattes de l'oiseau. Si l'on change la position du ressort, c'est-à-dire, si on le met au-dessus ou au-dessous de la marchette, ce piége peut être employé contre toute espèce d'oiseaux et être placé indifféremment à terre, contre une branche d'arbre, etc. (Voir *Tendue*).

Le rejet corde à pied est formé essentiellement d'un collet, d'une marchette et des ressorts. Le collet est ouvert sur la marchette et pend à droite et à gauche. Une branche flexible, longue d'un mètre environ, plantée en terre par le gros bout, tandis qu'à l'autre est attaché une ficelle à laquelle tient le collet: tel est le ressort. La ficelle porte également un triquet qui, retenu d'un côté par un piquet à un crochet solidement fixé dans le sol, et de l'autre par une coche faite au bout de la marchette, empêche ainsi le ressort de se détendre.

La marchette aussi porte, à l'autre bout, un crochet fixé à un second piquet qui la retient et l'empêche de céder au ressort, lequel tend à se relever: il y a environ cinq centimètres de la marchette à la terre. Le piége, ainsi constitué, est ordinairement tendu dans les endroits fréquentés par les bécasses. Que l'une d'elle pose la patte sur la marchette, celle-ci s'abaisse, et, le triquet étant dégagé, le ressort se détend en entraînant avec lui le collet dont le nœud coulant saisit les pattes de l'oiseau et les serre fortement contre le piquet à crochet qui retient le triquet. La disposition du piquet et de la marchette peut varier, mais celle que nous venons d'indiquer est incontestablement la meilleure.

Rejetons (*Hort.*). On nomme rejetons des yeux ou bourgeons qui naissent sur les racines qui courent parallèlement à une faible profondeur. Ces yeux se développent au printemps, formant autour de la souche une garniture circulaire de jeunes pousses enracinées. Il y a des arbustes qui ne se multiplient que par la séparation des rejetons enracinés; ce sont les lilas et plusieurs espèces de rosiers. Les rejetons de ces arbustes, cultivés en pépinière, comme le seraient les sujets obtenus de semis ou de bouture, prennent aisément toutes les formes qu'on veut leur donner. Quant aux églantiers qui reçoivent la greffe des rosiers de collection, les rejetons qu'ils donnent les épuisent; ils doivent être coupés le plus profondément possible. Il en est de même des drageons que fournissent en très-grand nombre les pruniers de Damas et de Saint-Julien sur lesquels on greffe le pêcher, l'abricotier et les plus belles espèces de pruniers: il faut les extirper sans miséricorde, car ils empêcheraient la greffe de prendre.

Rejets (*Hort.*). Ce sont les jeunes pousses des arbres fruitiers qui proviennent des yeux latents, c'est-à-dire dormant sous l'écorce du vieux bois et toujours prêts à se développer lorsque la taille leur en donne l'occasion. Ils sont bons ou mauvais, suivant l'espèce. Ceux des arbres à fruits à pépins peuvent être utilisés, et c'est ainsi qu'on rajeunit ces arbres quand ils sont épuisés et qu'on remplace les branches mortes accidentellement. Au contraire, ceux des fruits à noyaux ne valent rien. Pour le pêcher en particulier, il est difficile de le rajeunir par ce procédé.

On doit tout simplement le sacrifier et le remplacer.

Relais (*Chasse*). C'est une division de la meute de chiens. Il y a d'abord les *chiens d'attaque* ou *jeune meute*; puis, vient le premier relais qu'on appelle la vieille meute et qui est composé de chiens un peu moins ardents. Après cela, il y a encore la *seconde vieille* ou plus simplement la *seconde*, qui renferme des chiens encore sages; enfin, le *troisième* et *dernier* relais qu'on appelle aussi les six chiens et qui ne donne que lorsque l'animal approchant de ses fins, commence à multiplier ses ruses. En bonne vénerie, on ne découple jamais plus de trois relais. Quelquefois on nomme *quatrième relais*

par plaisanterie, un coup de fusil qu'on tire lorsqu'on ne veut pas rentrer bredouille et que l'on désespère de prendre l'animal avec la meute seule.

Relevées (*Cuis.*). Ce sont des pièces qui composent, avec les rôtis, les principales d'un dîner. Voici un certain nombre d'entrées qui sont le plus souvent servies:

Pièce d'aloyau braisée, aux racines;

Quartier de chevreuil à la sauce poivrade;

Dindonneau poêlé à la nivernaise ou à la flamande, ou aux marrons glacés, ou à la sauce italienne;

Dinde truffée au jus;

Poularde aux huîtres, ou à l'allemande, ou à la nivernaise, ou à la flamande, ou à l'estragon, ou aux morilles, ou aux concombres, ou au jus:

Jambon glacé chaud, aux épinards, ou à la purée de pommes de terre, de pois verts ou de tomates;

Esturgeon au court-bouillon;

Bar au bleu avec sauce au beurre ou aux anchois;

Alose grillee à la purée d'oseille;

Truite à la Chambord;

Saumon au bleu ou à la sauce genevoise;

Turbot, sauces aux câpres ou aux huîtres;

Timbale à la Toulousaine;

Pâté chaud d'anguilles avec garnitures;

Pâté chaud à l'allemande;

Côtes de porc frais rôties avec sauce aux tomates;

Culotte d'agneau rôtie avec diverses garnitures;

Gigot de mouton braisé, à la purée de navets, aux navets glacés, à la purée de pommes de terre, à la chicorée, aux épinards, au jus;

Gigot de mouton à l'eau, garni de racines, c'est-à-dire à la nivernaise;

Filet de bœuf à la financière;

Rosbif aux garnitures de pommes de terre;

Pièce de bœuf, garnie à la française.

Reliure (*Conn. prat.*). On ne s'attend pas à ce que nous parlions ici de l'art du relieur: nous nous contenterons d'expliquer ce qui forme une bonne reliure. Voici d'abord un procédé tout simple pour disposer facilement en *brochure*, diverses feuilles éparses d'un livre, les livraisons, les écrits périodiques, etc. Il faut poser la première feuille à plat sur une table, de façon que le dos de la feuille se présente le long du bord de la table. On pique dans le dos et au milieu de la feuille une aiguille avec du gros fil, qu'on fait ressortir en un autre point du pli. La seconde feuille se pose sur la première en alignant les dos et les bords du haut des pages. On répète l'opération en faisant les deux piqûres juste aux points qui touchent les premières. On ressort l'aiguille en face de l'entrée de la première piqûre, où on a laissé passer un bout de fil, et, ce fil bien tendu pour serrer les deux feuilles l'une sur l'autre, on noue les fils ensemble. La troisième feuille posée sur la deuxième, on fait également deux piqûres en face des premières, en ayant toujours soin de bien tendre le fil. La feuille ne tient encore que par un bout: pour l'attacher par l'autre bout, l'aiguille se passe entre les deux piqûres des deux autres feuilles, en sorte que le fil de l'aiguille soit tourné dans le fil déjà fixé. Pour les feuilles qui suivent, on procède de la même façon, et lorsque la dernière est attachée, on fait deux nœuds. La première et la dernière ont été recouvertes d'un papier, qu'on a cousu avec elle. On met alors sous presse, on enduit de colle de pâte une feuille de papier de couleur pour faire la couverture, et l'on n'a plus qu'à ébarber les marges si l'on veut.

Il y a diverses espèces de reliures, depuis les plus simples jusqu'aux plus luxueuses. Les moins chères sont celles qu'on appelle *reliures anglaises*, dont la couverture est en toile, et les *demi-reliures*, qui n'ont que le dos recouvert en peau, tandis que les côtés sont en papier ou en toile. Ordinairement, une reliure commune en basane se paie: 60 cent. pour un volume in-18; 80 cent. pour un volume in-12; 1 fr. pour un volume in-8°. La demi-reliure en veau est plus chère: elle se paie: 1 fr. 50 pour un in-18; 1 fr. 75 pour un in-12; 2 fr. ou 2 fr. 25 pour un in-8°. Quant aux reliures entières, le prix en est plus élevé et varie suivant la qualité du veau ou du maroquin employé comme couvertures et des dorures, gauffrages, etc.

Pour qu'une reliure soit bien condi-

tionnée, elle doit réunir la solidité, l'élégance et la légèreté; le volume doit s'ouvrir facilement et rester ouvert sur la table à la page que l'on veut; quand il est formé, il faut que la couverture et les feuilles forment un tout bien uni, sans bâiller, ni se séparer en aucun endroit; le dos doit se briser facilement sans en conserver de marque ; le commencement des lignes et les marges intérieures sont parfaitement visibles en ouvrant le livre, et les marges extérieures sont rognées le moins possible et partout également.

On doit comprendre que pour avoir une reliure dans ces conditions, il faut ne confier ses livres qu'à un ouvrier habile en lui donnant le temps nécessaire. On ne fait pas relier un livre qui vient d'être imprimé. Il faut attendre une année et même deux; car l'encre d'imprimerie sèche lentement, et en soumettant au battage un livre dont l'encre ne serait pas convenablement sèche, on s'exposerait à voir toutes les pages maculées et comme illisibles. On doit dônc brocher les livres nouveaux, et c'est aussi sous cette forme qu'on les vend et qu'il leur est le plus facile de souffrir la fatigue d'une première lecture. Il y a, d'ailleurs, des précautions à prendre pour la reliure. Ainsi, il faut bien recommander de ne pas trop battre le beau papier, car il perdrait de sa qualité sonore, et, de plus, un livre trop battu, trop compacte, s'ouvre toujours difficilement. De son côté, la coûture, qui est le point capital de la reliure, demande certains soins. Par exemple, quand les cahiers sont épais, ils doivent être cousus non-seulement au milieu, mais encore au commencement et à la fin, ce qui donne à la coûture la solidité voulue. Le volume cousu et passé à la colle forte, le relieur doit l'arrondir avant qu'il soit tout à fait sec, car cette opération ne pourrait pas bien se faire après. Dans certains cas, il est bon de ne pas l'endosser au marteau et de laisser le *mors* se faire naturellement. Il faut aussi que les cartons soient rognés d'équerre avant d'être appliqués : de cette manière on obtient de rogner la tranche le moins possible. Or, on sait combien l'amateur tient à conserver à son livre le plus de marge possible. D'ailleurs, avec le compas et l'équerre, on ne peut manquer de réussir, si l'on a un peu d'habitude.

Le volume arrivé à cet état, on le dore, on le marbre ou on le jaspe sur la tranche. Quand les pages ne sont pas émargées, on se contente de faire dorer la tête ; mais c'est indispensable pour empêcher la poussière de pénétrer entre les feuilles.

Quant à la couverture, certains relieurs ont l'habitude de coller du parchemin sur le dos pour donner de la solidité au volume ; mais il suffit pour cela d'insérer du parchemin entre les nerfs : le résultat est même meilleur. Ce qu'on appelle la parure, c'est-à-dire l'amincissement de la peau peut être poussé plus ou moins loin; seulement, cela doit toujours être proportionné à la grandeur et à la grosseur du volume. Pour le carton, il faut qu'il soit plutôt fort que mince.

La dorure, la gaufrure et les autres ornements de luxe sont laissés au goût de l'artiste ; mais on doit tenir à ce que les titres soient exacts, et, pour cela, il est bon d'en donner l'orthographe et le texte par avance.

Rémiges (*Con. us.*). On appelle ainsi les plumes fortes et allongées des plumes des oiseaux : leur nom vient de ce qu'elles servent de rames.

Remise (*Chasse*). C'est l'endroit où le gibier va se réfugier après une première levée. Il faut suivre de l'œil les perdreaux et les cailles qu'on vient de tirer pour les retrouver à la remise, où l'on doit toujours les aborder dans le sens contraire du vent.

— (*Arbor*). On nomme aussi *remises* de petits bouquets de bois laissés au milieu des terres cultivées et destinés à servir de refuge aux animaux sauvages dans les propriétés où l'on veut retenir le gibier. Les remises seraient préjudiciables à l'agriculture si elles n'avaient pour but que de servir d'abri aux animaux; mais dans les pays peu boisés, elles peuvent être utiles en donnant des récoltes de bois.

Rémiz (*Oiseaux*). C'est une espèce de mésange qu on nomme aussi penduline. La tête est ferrugineuse ; elle a une tache noire sur l'œil; les rémiges et les rectrices sont brunes avec le bord ferrugineux. Elle suspend son nid, tapissé du duvet des plantes à aigrettes, à l'extrémité d'une branche flexible, au-dessus de l'eau.

Rémolade ou *Rémoulade* (*Cuisine*). Voici la manière de préparer cette sauce : on met dans un bol deux jaunes d'œufs crus, bien frais, une cuillerée à bouche de moutarde, et du sel. Avec une cuillère de bois, on délaie bien les œufs et la moutarde, en y ajoutant goutte à goutte de bonne huile d'olives, et, si l'on veut quelques gouttes de jus de citron. On tourne toujours du même côté jusqu'à ce qu'on ait de la sauce en quantité suffisante. Alors, on y ajoute une pincée d'échalottes hachées, et autant de persil, également haché. Cette sauce se fait un peu épaisse et se mange froide.

Rempaillage *des chaises* (*Econ. dom.*). Pour le rempaillage commun des chaises, on se sert de paille de seigle blanchie au soufre. Pour le rempaillage fin, on prend de la paille satinée ; le rempaillage d'une seule chaise exige de 50 à 60 cordons et se paie de 1 fr. 50 à 2 fr.

Les brins de paille dont un rempaillage est composé doivent être bien serrés, bien unis, solidement attachés, et offrir une surface ferme, bien rembourrée en-dessous.

Des chaises de paille, soigneusement rempaillées, sont d'un excellent usage pour les ménages modestes.

Remplacement (*Hort.*). Certains arbres fruitiers dont le bois se casse facilement, perdent souvent des branches, soit par suite de coups de vent, soit par la trop grande surcharge de leurs fruits ; le jardinier n'a pas besoin de se préoccuper du remplacement de ces branches, la nature y pourvoit. Cependant, lorsqu'il donne à ses arbres la taille d'hiver, il doit examiner scrupuleusement l'état, plus ou moins avancé de leurs branches, et ménager des branches de remplacement pour le moment où il en supprimera. C'est ce qui arrive chaque année pour le pêcher et le brugnonnier dont les branches ne fleurissent et ne portent fruit qu'une seule fois, quel que soit l'âge de l'arbre. Dans la vigne, la marche de la végétation est la même que celle du pêcher ; aussi le vigneron doit-il s'occuper de provoquer la naissance de jeunes sarments destinés à remplacer ceux qu'il retranche chaque année, après qu'ils ont donné leur unique récolte. Il doit aussi veiller aux coursons qui portent les sarments, et les rajeunir quand ils voient à leur base un œil assez bon pour devenir, pour le courson épuisé une branche de remplacement.

Rempotage (*Hort.*). Certaines plantes sont d'une végétation tellement vigoureuse qu'il est indispensable de les rempoter deux fois pendant l'année ; d'autres n'ont pas besoin d'y être plus souvent que tous les deux ou trois ans ; il y a même des plantes élevées en caisse, comme les orangers, les grenadiers, etc., qui peuvent attendre 8 à 10 ans. On s'aperçoit qu'une plante a besoin d'être rempotée quand sa végétation est moins forte, et que la largeur de ses feuilles diminue. Les végétaux que l'on cultive en terre ou en



Renne.

caisse ont vite épuisé la terre dans laquelle ils se trouvent. Il importe de les changer de temps en temps de vase pour les mettre dans de plus grands ; en même temps on renouvelle la terre, on raccourcit les racines, et on diminue le nombre des rameaux. De cette façon, la végétation ne souffre pas.

Le rempotage est une opération excessivement simple et facile. Voici comment on le pratique. Quand il s'agit d'un pot de terre, on bouche avec un tesson le trou destiné à laisser s'échapper l'eau des arrosements ; sur ce tesson, on met une couche de gravier, d'une épaisseur de 1 à 2 cent. On prend la plante qu'on veut rempoter, on examine bien la motte, et si les racines en tapissent toute la circonférence, on enlève avec un couteau tranchant, tout autour de la motte une certaine épais-

seur de terre, puis on met à nu l'extrémité des racines, qu'on fait pénétrer dans la terre nouvelle. On met alors la motte dans le vase, et, quand elle est bien assise, on met de la terre entre elle et les parois latérales du vase; on la presse, on la foule, on l'entasse avec une spatule en bois, afin que la plante soit bien assurée et qu'il n'y ait aucun vide. Enfin, pour bien lier la terre nouvelle avec l'ancienne, on arrose, et on place le pot à l'ombre, afin de faciliter la reprise de la plante.

Quand le rempotage se fait en caisse, on couvre le fond de la caisse d'un lit de plâtres ou de coquilles d'huîtres de 0,03 à 0,10 cent. Sur ces matières, on répand de la terre préparée suivant la nature de la plante; on en met une certaine épaisseur qu'on tasse légèrement, afin qu'elle s'affaisse le moins possible.

Renard (*Chasse. Animaux nuisibles*). Cet animal se chasse à la billebaude. Il fuit presque toujours par le plus mauvais terrain, et cherche, pour se débarrasser des chevaux et des chiens, des passages où il est impossible à ces animaux de le suivre. Sa ressource habituelle est de se terrer; aussi, quand on veut le forcer, il faut avoir soin de boucher les gueules de tous les terriers pour l'empêcher d'y pénétrer, et rien n'est si facile; une simple baguette dépouillée de son écorce suffit pour qu'il n'entre pas. Si on veut lui interdire l'accès d'un pays où il serait difficile de le suivre, on peut lui barrer le passage à l'aide d'une ficelle à laquelle on attache des lambeaux d'étoffe éclatante. Si l'on ne veut pas forcer le renard, on peut se contenter de lâcher sur sa trace quelques bassets et l'attendre à l'entrée de sa demeure, où il devient facile de le tirer. On peut encore prendre le renard au moment où il s'élance du terrier, et, si en lui faisant la chasse, on n'a d'autre but que de détruire un animal nuisible, on l'enfume, en bouchant toutes les gueules, excepté cependant celle qui est au-dessus du vent. On y enfonce une mèche soufrée allumée, et, lorsqu'on est certain qu'elle brûle, on bouche la gueule restée ouverte. Au bout de quelques heures, le renard est étouffé. Pour le prendre en vie, on agit comme pour un déterré de blaireau.

L'instinct du renard le porte à tuer toutes les volailles du poulailler dans lequel il pénètre, afin de les emporter toutes dans son terrier; aussi, le regarde-t-on comme excessivement nuisible aux basses-cours. Il détruit encore les lièvres, les perdrix, les faisans même, et par là, nuit aussi aux chasseurs. On doit donc chercher à le détruire par tous les moyens possibles, et malgré sa finesse réputée, il se laisse souvent prendre au traquenard, qui se tend du mois de décembre au mois de février, et qu'il faut placer à proximité d'un bois ou d'un endroit couvert, par exemple dans un pré ou dans un pâturage, en ayant soin d'avoir aux pieds des chaussures préalablement frottées avec de la graisse d'appât, car le renard a l'odorat fin; aussi ne saurait-on employer trop d'adresse pour les prendre. On se sert encore pour l'attirer d'une foule de piéges qu'on amorce avec de la viande ou même avec de la volaille morte; on empoisonne ces appâts avec de la noix vomique; et le moyen le plus sûr pour un fermier de préserver sa basse-cour, c'est de rechercher les terriers pendant l'hiver, à l'aide d'un bon chien, et d'exterminer tous les renards qu'il découvre, la chasse de ces animaux n'étant, d'ailleurs, jamais défendue.

Reniflement (*Art vétérinaire*). Le bruit que fait quelquefois le porc en respirant est dû à une affection caractérisée à laquelle on donne le nom de *reniflement*. Quand le porc en est atteint, il a les membranes muqueuses qui tapissent les voix nasales tuméfiées, rouges et enflammées. Son groïn est gonflé, et, le mal gagnant la tête, il sort des paupières des mucosités brunâtres. Puis, il s'établit par les naseaux un jetage liquide et peu abondant d'abord. Ce liquide ne tarde pas à devenir sanguinolent, et souvent il survient à l'animal des hémorrhagies qui le conduisent à sa perte.

Dès que le mal se déclare, il faut administrer à l'animal un vomitif composé de 6 décigr. d'émétique, et, si la fièvre devient trop forte, il faut faire une saignée, et, immédiatement après, appliquer un séton au poitrail. Puis, sur les faces latérales du cou, on fait des frictions avec de l'onguent vésicatoire, et trois fois par jour on administre à l'intérieur 3 gr. de sel ammoniac.

Renne (*Animaux utiles*). Ces animaux, qui sont de l'espèce du genre cerf, vivent par troupes nombreuses dans les régions les plus froides du nord des deux hémisphères. On les rencontre surtout en Laponie, au Groënland, au Spitzberg, dans le nord de la Sibérie et au Canada. Ils se font remarquer par leur bois, pourvu d'andouillers aplatis et dentelés, qui se rencontrent également chez le mâle et chez la femelle. Ce bois tombe chaque année et se refait en quelques mois. Les rennes ont à peu près la taille du cerf; mais leurs jambes sont plus courtes et plus grosses, leurs oreilles plus larges, leur museau plus élargi. Leur poil, très-épais, est d'un brun fauve en été et presque blanc en hiver; il est en partie laineux.

Chez les Lapons, le renne est domestique et est pour eux le principal élément de richesse, Les plus riches en ont des troupeaux entiers; les plus pauvres en ont au moins quelques couples. Ils en font une bête de trait et de somme. Ils l'attellent à des traîneaux quand la terre est couverte de neige, et cet utile animal peut parcourir plus de douze myriamètres en un seul jour. Ce n'est pas tout. Le renne nourrit ses maîtres de son lait et de sa chair; sa peau leur fournit des vêtements, et ils font sécher ses excréments pour les brûler. En un mot, c'est la providence des pays hyperboréens. Sa sobriété est en rapport avec l'aridité de ces régions: il se contente de quelques mousses de lichens, qu'il doit chercher sous la neige, ou de bourgeons d'arbres. L'été, il pait l'herbe qui pousse en petite quantité. Le renne peut vivre 16 ans.

Renoncule *(Horticulture)*. Pour reproduire la *renoncule des jardins*, il suffit de séparer les jeunes griffes que produisent chaque année les griffes anciennes. Par ce moyen une planche de renoncule peut indéfiniment rester au complet. On ne plante que des griffes reposées, c'est-à-dire des griffes qui ont passé une année entière en réserve, à l'abri du froid et de l'humidité. Avant de les mettre dans la terre, on les fait tremper pendant 24 heures dans de l'eau pure, et encore faut-il que la terre soit très-douce, mêlée de bon terreau, et exempte de pierres. Les griffes de renoncules passent assez bien l'hiver en serre sous le climat de Paris, pourvu toutefois qu'elles aient une bonne couverture de feuilles sèches. On les plante au printemps, et on les expose au levant. Cependant, les renoncules réussissent bien en carré; mais si on les plante en hiver et qu'on veuille des fleurs précoces, il faut les mettre au midi.

Les renoncules admises dans les collections d'amateurs doivent réunir certaines conditions : d'abord une tige d'une hauteur de 0^m20 centimètres au moins, une forme parfaitement circulaire, des pétales bien imbriqués, appliquées les uns sur les autres, des couleurs vives, ou unies ou marquées de lignes foncées nettement dessinées sur un fond de couleur claire,

La renoncule se sème au printemps, dans de grands vases remplis de bouse de vache desséchée, pulvérisée, convenablement humectée quand on y dépose la graine, et fréquemment arrosée jusqu'au moment où les renoncules commencent à lever, ce qui, suivant la température, a lieu 30 ou 40 jours après. Les jeunes renoncules ont besoin d'être bien surveillées : il faut constamment les garantir des limaces et de tous les insectes qui ne manquent pas de les attaquer. Quand elles ont assez de force, on procède au repiquage.

Moyennant quelques soins de culture, les renoncules se multiplient facilement de semis qui réussissent presque toujours; car les jeunes griffes obtenues donnent, dans l'année qui suit les semies, une floraison aussi belle que les griffes anciennes.

La température exerce la plus grande influence sur la durée des fleurs et sur leur beauté : ainsi, un soleil ardent accélère trop leur végétation, et les empêche de se conserver longtemps. Aussi, a-t-on remarqué que les renoncules plantées en automne fleurissent plus tôt dans une saison moins chaude, sont plus grandes, plus belles, et qu'elles durent plus longtemps que celles qui sont plantées à la fin de l'hiver.

Quand la floraison est passée, et le feuillage desséché, on enlève les griffes et les tiges, et on les met dans un crible qu'on plonge dans l'eau en remuant pour faire tomber la terre qui

pourrait adhérer aux griffes. On fait ensuite sécher les griffes à l'ombre et à l'air, et on les sépare avant qu'elles soient complétement desséchées; puis, on les conserve dans un endroit sec, jusqu'au moment où on les plante.

Pour avoir un beau mélange de fleurs semi-doubles ou doublées d'un coloris magnifique, il faut récolter la graine de renoncule sur des plantes semi-doubles.

Les variétés qui se cultivent en dehors des collections d'amateurs sont les suivantes : La *Renoncule à feuilles d'Aconit*, appelée *bouton d'argent*, parce que ses petites fleurs doubles sont d'un blanc pur; la *renoncule d'Afrique*, qui est très-rustique, peu sensible au froid : parmi les variétés qu'elle possède, on recherche surtout la *Merveilleuse*, le *Turban doré* et la *Séraphique d'Alger*. Ces variétés dégénèrent facilement et finissent par donner des fleurs rouges ou jaunes sans valeur. 3° la *Renoncule âcre*, appelée encore *Grenouillette* ou *Bouton d'or*. Cette plante est indigène, simple à l'état sauvage. On ne cultive que la variété double qui se multiplie par la division des touffes.

Il y a encore deux espèces indigènes : la *Renoncule rampante*, dite *Bassinet* et *Pied de coq*, et la *Renoncule bulbeuse*. Ces deux variétés diffèrent peu l'une de l'autre ; doubles, elles se confondent dans les jardins et sont désignées sous le nom de *Bouton d'or*.

Renoncule des blés. C'est l'*Adonide d'été* qui croît dans les champs et qui fleurit à l'époque des moissons. Bien qu'elle ne soit pas nuisible, il est bien de la faire disparaître. On y réussit au moyen de binages fréquents.

Renouée (*Hoot., écon. dom.*). Le genre *renouée* renferme d'abord la *bistorte*, la *persicarre* et le *sarrasin* ou *blé noir*; ensuite, des plantes que l'on cultive pour l'ornement des jardins; puis, la *renouée d'Orient* ou du *Levant*, appelée vulgairement *Cordon de saint Jean* ou *Monte-au-Ciel*, parce que ses tiges s'élèvent à une hauteur de 2 à 3 mètres. Le port de la Renouée d'Orient est élégant et majestueux, ses fleurs sont rouges, disposées en longs épis pendants. Cette plante, qui convient aux massifs des grands parterres, se sème sur couche au printemps; et, lorsque les jeunes plants ont de 15 à 20 cent. de hauteur et que les gelées ne sont plus à craindre, on les transplante dans une terre légère et substantielle et on les expose à la chaleur. On retire une assez bonne teinture bleue des feuilles de la *renouée des teinturiers*, ses tiges sont moins hautes que celles de la renouée d'Orient. Elle se multiplie de boutures ou de ses graines. La *renouée multicaule*, la *renouée à feuilles de raciet* et la *renouée de brunon* sont des plantes vivaces rampantes, très-bonnes à faire des bordures. Leurs fleurs sont rouges.

Renversement *de la matrice* (*Art vétérinaire*). A la suite d'une parturition difficile, cet accident se produit quelquefois chez les bestiaux. La loi le considère comme un *vice rédhibitoire*.

Repas (*Hygiène*). Il est très-important d'établir un ordre régulier pour les repas, et c'est un devoir pour les parents de faire contracter à leurs enfants de bonnes habitudes, et de les empêcher de manger quoique ce soit à des heures autres que celles qui sont fixées pour les repas. Les conseils d'hygiène sont sur ce point d'accord avec l'expérience. En effet, rien n'est plus préjudiciable à la santé que de déjeûner ou de dîner tantôt à une heure, tantôt à une autre, suivant le caprice, ou même suivant la faim. On voit tous les jours, des hommes doués d'une bonne constitution affecter de n'avoir pas d'heures réglées pour leurs repas, qui éprouvent, au bout d'un certain temps de sérieux dérangements dans leur santé, et qui sont affectés de cette maladie si douloureuse et si tenace qu'on appelle *gastralgie*.

Repassage (*Econ. dom.*). Quand le linge a été lavé, qu'il est sec, il est bon de le repasser, c'est-à-dire, de le passer dessus un fer chaud afin d'enlever les faux plis et de lui donner une sorte d'apprêt. Quand arrive le moment de procéder au repassage, on humecte légèrement la quantité de linge qu'on veut repasser à la fois. Après qu'on l'a mouillé, on le *table* en l'étirant dans tous les sens, en le pliant, en deux ou en quatre, suivant la longueur des pièces, et en l'empilant, de manière à faire pénétrer partout l'humidité. Toutes les pièces à empeser ou à tuyauter doivent être séparées. On met à l'amidon cru les cols, les manchettes, les poignets de chemises d'hommes et les de-

vants. On se sert d'amidon cuit pour les étoffes claires. Les robes se mouillent simplement et se roulent.

Pour que les fers dont on se sert pour repasser soient bons, il faut qu'ils soient en fonte, d'une belle épaisseur; autrement, ils se refroidiraient trop vite. On les fait chauffer sur un fourneau disposé pour cet usage, et sur lequel les fers reçoivent en peu de temps au degré voulu une chaleur égale. C'est le charbon de bois qui convient le mieux comme combustible. On peut n'en pas trop brûler en gouvernant bien son fourneau. Avant de se servir des fers quand ils sont chauds, il faut les essuyer bien soigneusement et les graisser avec un peu de cire s'ils ne coulent pas bien. Il est indispensable d'avoir une petite grille en fer, posée sur quatre pieds, pour supporter le fer à repasser, pendant qu'on prépare le linge ou qu'on change de pièce à repasser. Les poignées qui servent à tenir les fers sont ordinairement en feutre, recouvertes en cuir, et piquées sur les bords. Indépendamment des fers ordinaires, il est bon d'avoir des fers à gauffrer, simples et doubles, de grosseurs différentes.

La table à repasser doit être plus haute qu'une table ordinaire. On la couvre d'une couverture pliée en deux ou en quatre, laquelle est elle-même couverte d'une nappe de toile fine et unie. La nappe et la couverture doivent être fortement tendues au moyen de cordons attachés aux pieds de la table. Il est utile, pour le repassage des robes et des jupons, d'avoir une planche de bois blanc de 1^m60 de longueur sur 0^m66 de largeur à un des deux bouts et 0^m40 à l'autre bout. La planche, qui est garnie d'un morceau de tapisserie, recouvert d'une couverture de laine, se pose sur une des extrémités de la table et sur le dos d'une chaise. On l'introduit dans la jupe ou dans la robe qu'on veut repasser très-facilement et qu'on fait tourner sur la planche pour que tous les côtés soient successivement repassés.

On emploie pour azurer le linge du *bleu* qu'on doit toujours prendre de bonne qualité. On l'enveloppe dans un morceau de flanelle ou de toile neuve, pliée en doubles, et, lorsqu'on s'en est servi, on suspend à l'air le linge qui le renferme. De cette façon, il se sèche sans s'altérer.

— (*Conn. prat.*). Un coutelier seul peut réparer la lame des instruments tranchants tels que couteaux, canifs, rasoirs, etc., lorsque cette lame est altérée, usée ou ébréchée. Pour les canifs et les rasoirs, lorsqu'il s'agit seulement d'en raviver le tranchant émoussé, on les passe sur une pierre lisse et polie qu'on peut se procurer chez tous les couteliers. On verse sur la pierre une goutte d'huile qui s'y étend, et on passe à diverses reprises la lame de l'instrument, en présentant dans toutes ses parties le tranchant à l'action de la pierre, sur laquelle il faut de temps en temps laisser tomber une goutte d'huile, afin qu'elle ne soit jamais sèche.

Quant aux couteaux, aux serpettes et aux autres instruments, on emploie la *pierre à couteaux.* C'est une pierre grise qui se vend également chez les couteliers. On s'en sert à sec, sans jamais l'imbiber d'aucune espèce de liquide.

Repeuplement (*Sylviculture*). Deux ans après l'exploitation d'une coupe de bois, on repeuple les clairières par le *recouchage des branches.* Alors, si les souches sont encore vigoureuses, les jeunes pousses ont au moins 2 mètres de longueur. On plie doucement un jeune brin à son insertion sur la souche, et on le dirige vers le point qu'on veut garnir ; au besoin, on fait une entaille avec la *serpette* à la naissance du brin, en-dessus, pour favoriser le recouchage, et on étend le brin dans une petite rigole qu'on a disposée pour le recevoir. On le maintient avec un crochet en bois enfoncé en terre ; on redresse son extrémité qu'on a taillée après avoir fait au coude une blessure pour favoriser la sortie des radicelles. Si on a des souches isolées, le provignage peut être fait sur trois ou quatre brins qu'on fait rayonner à l'entour, en les laissant attachés à la mère dont la sève les développe, et leur fournit quelquefois dès la première année de nouveaux rejets qui peuvent être couchés à leur tour, par le même procédé, là où le besoin l'exige. En quelques années, on parvient à regarnir une clairière sans y mettre un seul plant. C'est surtout le hêtre et le charme, puis le chêne, qui se prêtent le mieux au provignage.

Si, faute de souches suffisamment fournies de brins, le recouchage est impossible, on plante des pins en quinconce, à 3 mètres de distance. Dès que les arbres commencent à donner de l'ombrage, on met dans les intervalles des arbres à feuilles caduques, qui, en quelques années, arrivent à une hauteur de 2 à 3 mètres et peuvent se passer de l'ombrage des pins. On exploite alors ceux-ci, et on en fait des échalas et des fagots!

Pour les forêts qui ne sont pas trop dépourvues de bois, la plantation par les semis est plus sûre que la plantation des arbres, qui réussissent difficilement dans les massifs élevés. Dans ce cas, les conifères sont les arbres qui se prêtent le mieux à la plantation.

Repiquage (*Arbor.*, *Hort.*). L'opération du repiquage consiste à enlever les jeunes plants des plates-bandes où ils se nuisent mutuellement, quand ils sont trop serrés, pour les placer dans un autre endroit où leurs racines dérangées par le déplacement se ramifient davantage en cessant de s'allonger. Les arbres doivent avoir au moins un an quand on veut les repiquer. Leurs racines alors ne sont pas encore très-longues, et il n'y a aucun inconvénient à les changer de place. La saison la plus favorable pour le repiquage est l'automne, après la chute des feuilles. Les racines peuvent encore se développer avant l'hiver, pourvu toutefois que l'arbre ait été transplanté par un temps humide et dans une terre bien ameublie par le labour. Dans les terres argileuses et humides, le repiquage ne doit être fait qu'au printemps. Quant au repiquage des plantes florifères, voyez SEMIS.

Reptiles (*conn. utiles*). On appelle ainsi des animaux à sang rouge et froid, à respiration pulmonaire et à circulation incomplète et qui sont de la troisième classe des vertébrés.

Ils sont principalement caractérisés par l'absence de plumes et de poils. Les uns sont ovipares, les autres vivipares. Les derniers ont quatre pattes; les premiers deux seulement et la plupart même n'en ont pas. Il y a des reptiles dont le corps est couvert d'écailles; il y en a d'autres qui ont des boucliers osseux; d'autres, enfin, présentent une peau nue et muqueuse, comme les batraciens. Presque tous ont une queue. On en trouve qui semblent fuir l'eau ou qui n'y restent que le temps de se développer; le plus grand nombre cependant vit dans l'eau. Le protée recherche l'ombre, comme beaucoup d'autres espèces; le lézard, au contraire, n'aime que le soleil.

Généralement, les reptiles rampent; mais il y en a qui marchent, sautent et même voltigent, à l'aide de membranes analogues aux ailes des oiseaux. Un certain nombre d'espèces sont venimeuses, féroces ou carnivores; d'autres sont herbivores, d'une complète inocuité et même susceptibles d'être apprivoisés. Les uns sont d'une repoussante laideur, armés ou dépourvus de dents, les autres sont sujets à des mues et se transforment à peu près comme les chenilles. Leur squelette présente aussi souvent des changements importants. Quelques espèces peuvent se manger.

Aucune ne couve ses œufs, et toutes sont privées de mamelles et n'ont ainsi qu'un rapport incomplet soit avec les oiseaux, soit avec les mammifères.

Les reptiles ont le cœur disposé de telle façon qu'à chaque contraction il n'envoie dans les poumons qu'une partie du sang qu'il a reçu des différentes parties du corps et que le reste de ce sang y retourne sans avoir été respiré. Or, comme c'est la respiration qui donne la chaleur au sang et à la fibre la susceptibilité de l'inervation, il en résulte que les reptiles, outre qu'ils ont le sang froid, n'ont presque pas de force musculaire. Pour cette raison, ils n'exercent que des mouvements de reptation ou de natation. Quoique plusieurs sautent et courent vite par circonstance, leurs habitudes sont presque toujours paresseuses, leur digestion lente, leurs sensations obtuses, et, dans les pays froids et même tempérés, ils s'engourdissent durant l'hiver.

Leur cerveau est très-petit et n'est pas un organe tellement essentiel qu'on ne puisse l'enlever sans que l'animal continue à vivre et à s'agiter pendant longtemps. Une tortue de mer à laquelle on avait enlevé cet organe, vécut pendant six mois sans paraître en être affecté autrement que par la

cécité ; des grenouilles, auxquelles on a coupé la tête, continuent à féconder les œufs des femelles ; les pattes des salamandres à qui on les coupe, se reproduisent d'elles mêmes, comme la queue du lézard.

C'est dans les régions de l'équateur que les reptiles atteignent la plus grande taille et sont le plus dangereux, comme le serpent à sonnettes, qui atteint une longueur de dix mètres et qui peut étouffer un lion.

Les reptiles sont divisés en quatre ordres : les chéloniens ou tortues, les sauriens ou lézards, les ophédiens ou serpents, les batraciens ou grenouilles.

En Europe, les crapauds, les grenouilles, les lézards, les orvets et les couleuvres sont inoffensifs. Le préjugé qui porte à les détruire ne repose que sur la répulsion qu'ils inspirent. Il n'y a que la vipère qui soit dangereuse et dont la destruction soit utile.

Requin (*Poissons*). Ce grand poisson de mer, dont le nom vient du latin *requiem*, est le plus terrible et le plus redoutable de tous. On en a vu de 1,000 kilog. Sa longueur ordinaire est de 9 à 10 mètres. Il a la tête aplatie de haut en bas, le museau préominant et arrondi. Les ouïes sont représentées par cinq ouvertures placées près des yeux. Sa gueule énorme, très-fendue, placée à plus de 30 centimètres derrière l'extrémité du museau est transversale et hérissée de plusieurs rangées de dents plates triangulaires, pointues et dentelées sur les bords. Cette disparition de sa gueule le force à se retourner sur le dos pour saisir sa proie ; mais il ne s'en empare pas moins avec facilité.

Son odorat est très développé et il est attiré de très-loin par l'odeur de sa proie. Affamé surtout de chair humaine et vivante, il suit les vaisseaux, saisissant toutes les occasions.

Si un matelot tombe à l'eau, il est aussitôt dévoré. Le requin va même jusqu'à s'élancer hors de l'eau pour saisir les hommes qui ont besoin de descendre le long du bord. Il a tant d'acharnement après sa proie que parfois il s'échoue sur la plage.

Il se trouve dans presque toutes les mers. Il se pêche à l'aide de lignes amorcées avec de gros morceaux de viande ; mais il faut éviter son approche même hors de l'eau. Il ne mord pas sans emporter des membres et des lambeaux, et un seul coup de sa queue peut casser une jambe. Sa cruauté n'épargne même pas sa propre espèce.

La chair du requin n'est point prisée ; on mange cependant celle du ventre, mais quand elle a été dépecée et séchée pendant un an et a, par conséquent, perdu sa graisse. Le foie se fait bouillir pour en retirer l'huile. Un seul requin peut fournir jusqu'à deux barriques d'huile. On emploie sa peau à peu près comme le cuir. Les dents du requin se rencontrent souvent à l'état fossile. Leur forme triangulaire où l'on croyait autrefois voir une langue de serpent, les avait fait nommer glassopètres. On leur attribuait des propriétés merveilleuses pour guérir certaines maladies.

Réséda (*Horticulture*). C'est une des plantes les plus faciles à cultiver, et d'autant plus précieuse que son odeur n'incommode jamais. Le réséda peut se semer en place ou être élevé en pépinière pour être ensuite transplanté à l'endroit où le jardinier le croit utile. Comme il ne meurt que sous l'influence du froid et après les dahlias et les chrysanthèmes, on ne le multipliera jamais trop dans les plates-bandes à l'arrière saison. Si on en veut obtenir une floraison abondante, on réserve, à part, quelques pieds devant servir de porte-graines et on retranche les rameaux florifères des autres pieds, à mesure que les graines succèdent aux fleurs. On connaît une variété magnifique de réséda, c'est le *réséda anglais*. Ses feuilles sont plus larges et ses fleurs plus développées que l'espèce commune.

Le réséda est une plante qui, bien que livrée à elle-même et annuelle, se reproduit tous les ans par le semis, et qu'il est facile de rendre vivace. Pour cela, on en sème en été quelques graines dans un pot rempli moitié de bonne terre de jardin, moitié de terreau de couches. On n'élève dans ce pot qu'un seul pied auquel on ne laisse qu'une tige dont on retranche le sommet avant la floraison, ce qui force la plante à émettre au-dessous un certain nombre de pousses, qu'on coupe à mesure qu'elles fleurissent sans leur laisser porter graine. Les pousses forment au réséda une tête régulière, et le réséda peut fournir des fleurs pendant plu-

sieurs années. On a vu des pieds devenir de véritables arbustes et se conserver pendant 8 ou 10 ans. Le *réséda en arbre*, comme l'appellent les anglais, se plaît l'hiver en serre froide, ou même dans l'appartement, pourvu qu'il soit placé dans la partie la plus éclairée et qu'il ait de l'air de temps en temps.

Réservoir (*Econ. dom.*). Les réservoirs se font sous toutes les formes et toutes les dimensions. Dans les villes on les établit en zinc et en tôle galvanisée, ou même avec un simple tonneau. On les place de manière à recueillir les eaux de pluie qui tombent des toits. L'eau, ainsi obtenue, peut être employée au savonnage, à la cuisson des légumes, etc.

Dans les endroits où les sources et les eaux courantes manquent, on recueille précieusement les eaux de pluie dans de grands réservoirs, qui sont de véritables *citernes* ou des *mares*.

Dans tous les jardins où les besoins de l'arrosage sont indispensables, il est bon d'établir un réservoir pouvant contenir la provision d'eau nécessaire au moins à une journée. Ce réservoir est ordinairement représenté par une grande cuve cerclée, par un réservoir en zinc ou par un bassin en maçonnerie.

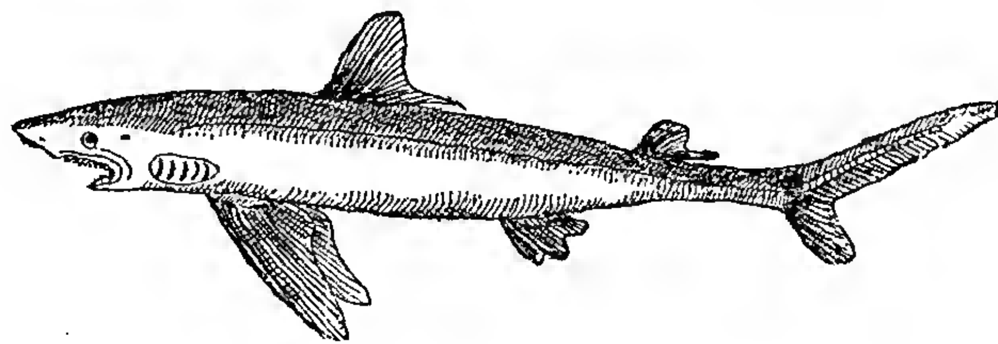
Il est impossible de se passer de réservoirs dans les pays chauds et secs. Pour irriguer les terres, les grandes exploitations, il faut établir au pied des pentes boisées une maçonnerie solide, pour barrer dans sa largeur un vallon traversé par un filet d'eau. Quand viennent les pluies, la partie du vallon isolée par le barrage, s'emplit d'eau, et, moyennant une vanne adaptée à ce réservoir, on peut puiser l'eau nécessaire pour l'irrigation des terres placées à un niveau inférieur. Mais, pour faire un travail de ce genre, il faut que le sol soit imperméable; sans quoi, il ne retiendrait pas l'eau et on dépenserait beaucoup d'argent.

— *Etangs*. Un pré ou un terrain engazonné, placés auprès d'un étang conviennent parfaitement pour l'établissement d'un réservoir destiné à recevoir la pêche de l'étang. On peut même construire son réservoir sur le bord d'un ruisseau, si l'étang ne mesure pas plus d'un hectare. Ce réservoir peut avoir de 8 à 10 mètres de longueur, sur une largeur de 5 à 6 mètres. On l'enclot d'une épaisseur de 4 gazons de 10 centimètres d'épaisseur chacun, ou l'on se sert de bonnes planches de 0m 40 de hauteur mises sur champ et garnies à l'extérieur d'un bon mortier de terre pour retenir l'eau. Le réservoir, que l'enceinte soit fermée de planches ou de gazons, doit être partagé en plusieurs compartiments séparés, ou, mieux, on fait plusieurs réservoirs contigus, ce qui permet de procéder au triage du poisson. Ce moyen est d'autant meilleur qu'il permet de ne tarir qu'un réservoir à la fois, tandis que les autres peuvent recevoir le poisson à mesure qu'il est trié.

Le réservoir doit être établi quelques jours avant la pêche; il faut y faire arriver l'eau d'avance, afin que le sol et les gazons en soient abreuvés, et, qu'au moment du besoin, on soit sûr de n'en pas manquer.

C'est seulement 24 heures après qu'il a été pêché qu'on trie le poisson, et qu'on le met dans divers compartiments, suivant l'espèce à laquelle il appartient.

On limite l'usage des réservoirs des étangs aux quelques jours qui suivent la pêche. Leur construction, d'ailleurs, n'offrirait pas assez de solidité pour



Requin.

qu'on y pût conserver le poisson destiné à la consommation. On a pour cela des *viviers*, dont les dispositions semblables à celles des étangs, sont beaucoup moindres.

Résine (*Connaiss. pratiques*). La résine est une matière inflammable qui découle de certains arbres, et particulièrement du pin et du sapin. Parmi les pins qui fournissent le plus de résine, on cite le pin maritime, le pin Laricio, de Corse, le pin Sylvestre, le pin Cembro, etc. Pour obtenir la résine, on pratique, pendant l'activité de la sève, des incisions longitudinales dans l'écorce et dans le bois des arbres résineux, aux pieds desquels on dépose un vase destiné à recevoir la résine qui découle des entailles. Le pin d'Alep surtout est exploité dans nos pays méridionaux.

Chaque année, on renouvelle les incisions qu'on fait à côté les unes des autres. Si l'on ne pousse pas jusqu'à complet épuisement l'extraction de la résine, comme cela se fait dans les Landes et dans les départements voisins des Pyrénées, on se sert pour la charpente des arbres soumis à la résine pendant quelques années, et la charpente vaut celle des arbres qui n'ont pas été résinés. On coupe par tronçons ceux qui meurent épuisés, et on les fait brûler dans des fours disposés d'une façon toute particulière, avec un carrelage en avant et une rigole par laquelle s'écoule une résine impure, noircie par la fumée. Cette résine n'est autre que le goudron, qui s'emploie en quantité considérable par la marine pour enduire les parties des navires en contact avec l'eau.

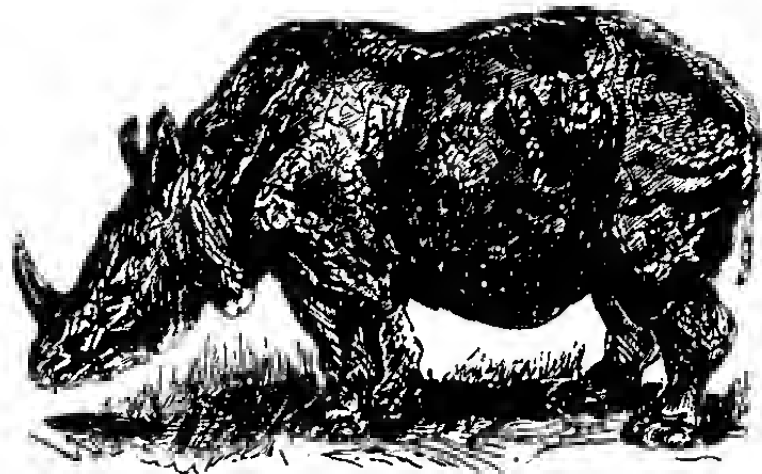
La résine est livrée au commerce, suivant son mode d'extraction, ses degrés de pureté, et la nature des arbres qui l'ont produite, sous les noms de *poix de Bourgogne*, *poix noire*, *galipot* et *goudron*.

Dans les pays où les forêts de pins et de sapins fournissent beaucoup de résine, il y a des hommes qui exercent la profession de *résiniers*. Moyennant une redevance annuelle payée au propriétaire, ils se chargent de recueillir la résine et de la vendre sous ses différentes formes aux marchands en gros qui en font la branche spéciale de leur commerce.

Respiration (*Connaissances utiles*). La respiration est l'introduction de l'air atmosphérique dans les poumons, à l'aide d'un organe destiné à cet effet. L'air est indispensable à la nutrition, et fait éprouver un changement notable au liquide nourricier; c'est à l'air que le sang veineux emprunte une partie de l'oxygène dont il a besoin pour se transformer en sang artériel. Cette transformation s'appelle hématose.

Tous les animaux, bien que ne présentant pas l'organe de la respiration, ont cependant besoin, pour vivre, de l'air atmosphérique.

C'est par les poumons que la respiration s'opère chez l'homme, les mammifères, les oiseaux, les reptiles et certains mollusques gastéropodes. On appelle inspiration l'introduction de l'air dans l'organe pulmonaire, et c'est sur-



Rhinocéros.

tout par la sensation de la membrane muqueuse des bronches que se produit la respiration. Il semble que la poitrine s'agrandisse et se dilate par le jeu des muscles. Par une sorte de retour des canaux aériens sur eux-mêmes, la respiration est suivie d'un mouvement contraire qui expulse l'air. Cette expulsion se nomme expiration. Les animaux à sang chaud dégagent en respirant de faibles quantités d'azote, d'ammoniaque et de gaz sulfurés. Les animaux hivernants, comme les marmottes, peuvent vivre très-longtemps dans un air pauvre en oxygène, mais cette pauvreté même les tuerait s'ils étaient éveillés. Les reptiles consomment moins d'oxygène que les animaux à sang chaud, et les reptiles, autant que les mammifères. Les grenouilles respirent par la peau, ce qui est démontré par ce fait que l'extraction des poumons n'arrête

pas l'absorption de l'air. Les poissons, les crustacées, les mollusques et les annélides respirent par les branchies ; les insectes, par les trachées ; les zoophytes et les crustacées par la peau.

Il faut aussi aux végétaux différents principes contenus dans l'atmosphère. C'est par les feuilles qu'ils respirent. Quand la sève est arrivée jusqu'à elles, elle entre en contact avec l'air, le décompose, et en absorbe l'acide carbonique avec une proportion moindre d'oxygène. C'est le fluide provenant de cette élaboration qui nourrit le végétal. Les plantes ont encore comme organes de la respiration des vaisseaux aériens ou trachées répandus partout, distribuant des fluides élastiques.

Les feuilles échauffées par le soleil laissent échapper l'air vital; et, si l'ombre succède à la lumière, elles ne donnent plus qu'un gaz délétère et meurtrier.

On le voit, les plantes, par suite d'un échange admirable, débarrassent l'atmosphère de l'acide carbonique qu'exhalent les animaux, lequel acide vicierait l'air.

Rétention d'urine (*Médecine*). « L'urine peut être retenue dans la vessie, soit par une paralysie de l'organe lui-même, soit par un obstacle au cours de l'urine siégeant près de la vessie ou à son orifice. L'urine s'accumule bientôt en grande quantité, s'altère et devient irritante. Il se développe une douleur bientôt extrême, avec des envies d'uriner des plus douloureuses et de la fièvre, et, si l'on abandonnait le malade, il y aurait bientôt rupture de la vessie, gangrène et mort. La gravité des suites de la rétention d'urine fait qu'on doit aller au plus tôt chercher un médecin, le seul remède étant d'introduire une sonde dans la vessie pour que l'urine s'écoule. On devra, en attendant, mettre le malade dans un bain tiède et l'y laisser une bonne heure. A défaut de bain, il faut couvrir le ventre de linges mouillés. Si l'éloignement du médecin devait retarder beaucoup son arrivée, il vaudrait mieux que le malade s'y fît transporter, pour gagner un temps précieux.

« Un conseil des plus utiles, pour les malades qui sont exposés à avoir des rétentions d'urine c'est d'apprendre à se sonder eux-mêmes, et de ne jamais sortir de chez eux sans leur sonde. Ils pourront s'épargner, ainsi, de bien grandes souffrances.

« La rétention d'urine est souvent causée par l'engorgement glaireux des tissus de la vessie ou de la prostate. Si l'emploi de la *sonde* permet de soulager, il y a beaucoup de chances de guérison quand on emploie bien notre méthode, et nous engageons fortement les malades à l'adopter, sans négliger de recourir à la sonde, aussitôt que le besoin s'en fait sentir.

« Si la difficulté d'uriner est causée par un rétrécissement, il est indispensable de *dilater* le canal, au moyen de bougies, qui ne peuvent être appliquées que par un médecin. Pourtant, dans quelques cas, le rétrécissement dépend d'un boursouflement glaireux de la membrane interne du canal, et les malades sont assez promptement soulagés par la purgation. » (Dr DEHAUT).

Retour d'âge (*Médecine*). « La femme dont le sang est tout à fait pur n'a rien à redouter de l'âge critique, ou âge de retour. Dans le cas contraire, on sait toute la gravité et la fréquence des maladies qui peuvent survenir. On ne saurait donc trop recommander aux personnes qui approchent de cet âge de surveiller leur santé et de recourir à la médication purgative, dès qu'elles y remarquent le moindre dérangement. Grâce à cette précaution, elles traverseront, presque toujours, cette période difficile de leur existence sans danger. » (Dr DEHAUT).

Retraite (*Art. vét.*). On appelle ainsi la blessure du pied occasionnée par un clou pailleux qui, pénétrant dans l'ongle, se divise en deux lames, dont l'une atteint le vif, se détache de l'autre et reste enfoncé dans le pied, tandis que l'autre branche, sortant au dehors, permet de serrer le clou et de brocher complétement.

Revalenta (*Economie domestique*). C'est une substance alimentaire inventée par un docteur anglais qui l'a désignée sous le nom de délicieuse farine restauratrice.

Elle se compose de farine de lentilles décortiquées, avec des proportions de farine de pois, de maïs, de sorgho, de gruau d'orge et d'avoine, le tout additionné d'un centième de sel marin. Bien

que, suivant M. Payen, toutes les propriétés de ce mélange soient imaginaires, il ne s'en vend pas moins 8 fr. le kilogr. On le vend même 16 fr. quand il est annoncé sous la dénomination de revalenta doublement raffinée et concentrée.

Inutile d'ajouter que ce titre pompeux ne lui donne aucune qualité.

Réveille-matin (*Conn. prat.*). On désigne sous ce nom des montres ou de petites pendules de différentes formes, dont la plus commode consiste en un cylindre de cuivre poli ou doré, fermé à l'une de ses extrémités par une rondelle de même métal, à laquelle est adapté le tourniquet qui sert à remonter l'instrument. L'autre extrémité est le cadran, divisé comme celui d'une montre, et portant trois aiguilles : deux de ces aiguilles marquent les heures et les minutes, et la troisième se place sur l'heure à laquelle on veut se réveiller. Cette aiguille est plus longue que les deux autres, et s'appuie, par le bout sur le cercle de métal qui entoure le cadran. Le réveille-matin se règle comme une montre ordinaire. Il arrive quelquefois qu'au lieu d'une troisième aiguille, il porte au centre un petit cercle en cuivre divisé en douze parties égales. Alors, on se met à faire tourner ce cadran et à porter sous la grande aiguille l'heure qu'on fixe pour son réveil.

— (*Hort.*) On appelle réveille-matin une espèce d'euphorbe ou lithymale dont on trouve en France plusieurs variétés qui donnent un suc laiteux, âcre et caustique causant aux yeux une violente cuisson. Cette espèce a une corolle à quatre ou cinq pétales, insérée sur un calice ventru, et une capsule à trois coques.

Réverbère (*Chasse au*). Pour chasser au réverbère, on suspend à un arbre ou à un piquet une platine de cuivre bien polie et bien brillante. A une petite distance, en face, on place une forte lampe allumée, de manière à projeter la lumière et à la faire refléter dans l'eau. Les canards, qui se chassent ainsi, sont attirés par l'éclat de cette réverbération qu'ils prennent pour le soleil, et accourent en foule s'offrir aux chasseurs, ou ils vont se jeter dans les piéges qu'on leur a tendus au bord de l'eau.

La platine doit être peu élevée au-dessus de terre, afin que la lueur se reflétant obliquement sur l'eau puisse embrasser une plus grande étendue.

Rêves (*Hygiène. Méd.*). Généralement les rêves se rapportent à des choses qui nous ont préoccupés la veille ou sont le résultat de digestions difficiles. Aussi, les personnes impressionnables feront bien de ne se mettre au lit que longtemps après leur repas, surtout si elles souffrent moralement et physiquement. La persistance de mauvais rêves et du cauchemar, sans indigestion et sans cause apparente de maladie, est ordinairement l'indice d'une affection du cœur prête à se déclarer. Dans ce cas, c'est au médecin à chercher la nature du mal et à y porter immédiatement remède; et il est de toute nécessité, quand, dans un état de santé apparent, on est poursuivi par de mauvais rêves, d'en avertir son médecin.

Revoir (*Chasse*). En terme de chasse, on appelle revoir les empreintes que laisse le pied des animaux que l'on chasse. Si la terre est détrempée par la pluie ou s'il y a de la neige, ou si encore les circonstances sont favorables pour qu'on juge l'animal par le pied, ont dit qu'il y a de beaux revoirs.

Rez-de-chaussée (*Hygiène*). Pour qu'un rez-de-chaussée soit dans de bonnes conditions hygiéniques, il faut: 1° qu'il ait trois ou quatre marches d'élévation au-dessus du sol; 2° que ses murs ne soient pas recouverts en plâtre, parce que cette substance absorbe trop l'humidité et empêche les papiers de tenture de tenir; 3° que les murs soient enduits de chaux; 4° que, sous le carrelage, on étende un lit de glaise bien battue ou une couche de bitume.

Il est très-rare qu'un rez-de-chaussée établi dans ces conditions soit nuisible à la santé.

Rhexia de Virginie (*Hort.*). Cette plante, qui demande une terre de marais ou de bruyère, une exposition fraîche et ombragée, fleurit au mois d'août. Ses fleurs, d'un beau rouge, que relève encore le jaune d'or de ses étamines, sont d'un effet magnifique dans les jardins où on la cultive. Pour que le rhexia végète vigoureusement, il faut le tenir dans du terreau de feuilles, et dans un pot enterré, afin que ses

racines soient gênées. On sépare les pieds avec beaucoup de précaution tous les deux ans, quand la floraison est passée.

Rhinocéros (*Conn. utiles*). C'est après l'éléphant le plus puissant des quadrupèdes et celui qui a la plus épaisse. Il a de trois à quatre mètres de longueur et plus de deux mètres de hauteur. Ses formes sont massives et sa peau est presque dépourvue de poils, insensible, avec des plis sur la nuque et sur le dos. Il n'a l'organe du toucher que dans sa lèvre mobile. La tête est courte et triangulaire, les oreilles, en forme de corne, sont pointues et mobiles; le cou est court, le ventre gros, la croupe arrondies et la queue mince; ses pieds ont trois doigts terminés par des ongles arrondis; les dents sont au nombre de trente à trente-quatre.

Ce qui le distingue surtout des autres animaux, c'est la corne très-dure qu'il porte sur le nez et qui forme une arme défensive des plus redoutables. Certaines espèces en ont une seconde, plus petite, qui est placée derrière la première. Cette corne prend quelquefois un accroissement considérable et arrive à un mètre trente centimètres dans quelques espèces. Dans d'autres aussi, elle reste tout à fait rudimentaire et ne forme qu'un tubercule saillant.

La force du rhinocéros est considérable. Il attaque souvent l'éléphant et en triomphe. Il ne craint même pas de s'attaquer aux tigres dont la griffe ne peut lui entamer la peau, que les plus fortes balles coniques parviennent à peine à traverser.

Sans être féroce, ni carnassier, ni même farouche, il est indocile et intraitable et entre souvent sans motifs dans des accès de fureur qu'on ne peut calmer. Il préfère les lieux humides et marécageux et se vautre dans la fange comme le cochon. Il ne quitte presque pas les bords des rivières. On le trouve en Asie et en Afrique, mais moins communément que l'éléphant. Il ne produit qu'un petit à la fois et à des distances assez longues. On pense qu'il vit de soixante-dix à quatre-vingts ans.

Il se nourrit d'herbes, de feuilles et de racines, dont il fait une énorme consommation en ravageant les campagnes. Il n'est, d'ailleurs, pas ruminant. Les Indiens et les nègres mangent sa chair. Sa peau forme le meilleur cuir connu. Quant à sa corne, elle est plus estimée des Indiens que l'ivoire de l'éléphant, en raison des propriétés médicales qu'ils lui supposent. On en fait des ouvrages au tour et de la sculpture même.

Les rhinocéros, au contraire des éléphants, vivent solitaires et sauvages. Ils n'attaquent jamais l'homme sans être provoqués. Leur oreille est assez bonne, mais leur vue est mauvaise; on croit même qu'ils ne peuvent voir loin devant eux. Ils ont, au reste, les yeux petits. Leur voix ressemble au grognement du cochon; elle est très-aigue quand ils sont en colère.

Il n'y a que peu d'espèces dans le rhinocéros. Le rhinocéros des Indes n'a qu'une seule corne; c'est la plus grande espèce. Le rhinocéros de Java est beaucoup moins gros, et n'est armé que d'une seule corne très-courte. Le rhinocéros de Sumatra est gros comme un petit bœuf et il a deux cornes. Sa peau est moins rugueuse que celle des autres espèces et est couverte de poils. Le rhinocéros d'Afrique a deux cornes; il est dépourvu d'incisives; sa taille est à peu près celle du rhinocéros indien. On le trouve dans les forêts de l'Afrique méridionale.

— (*Insectes*). On donne aussi le nom de rhinocéros à diverses espèces de scarabées qui portent sur le front une espèce de corne.

Rhododendrons (*Hort.*). Les rhododendrons sont des arbres et des arbrisseaux admis par l'horticulture à cause de la beauté de leurs fleurs roses ou rouges, disposées en corymbes; leurs rameaux sont couverts d'une écorce jaunâtre et leurs feuilles alternes, éparses, entières et persistantes. On trouve diverses espèces de rhododendrons dans l'ancien et dans le nouveau continent.

Tous les rhodendrons se cultivent en plein air, en terre de bruyère mêlée de sable fin et humide, et réussissent au nord, au midi, aussi bi n qu'à l'est ou à l'ouest. Sous le climat de Paris, il est prudent de rentrer en serre, pendant l'hiver, les espèces asiatiaques.

Les rhododendrons sont en pleine floraison au mois de mai; ils se multiplient de greffes et de marcottes et aussi de graines qu'on sème de deux manières : 1° au printemps, sur une

couche chargée de terreau, et recouverte de terre de bruyère bien tamisée. C'est sur cette terre de bruyère pressée et unie qu'on répand la graine légèrement bassinée pour l'attacher à la terre. On la recouvre ensuite d'une vitre. Les arrosements doivent être très-fréquents et la plante garantie du soleil au moyen de paillassons.

2° Le rhododendron se sème aussi de la manière suivante : On répand la graine sur des terrines remplies de terre de bruyère, et on met ces terrines dans un vase contenant assez d'eau, pour qu'elles en aient toujours à une hauteur de 10 centimètres. De cette façon, il n'y a pas besoin d'arroser.

Les rhododendrons s'élèvent encore en pot pour les serres de salons. Dans ce cas, ils sont cultivés comme les *azalées.*

Les principales espèces de rhododendrons, sont : le *rhododendron ferrugineux,* appelé rose des Alpes. C'est un arbrisseau qui croît spontanément dans les Alpes et dans les Pyrénées ; ses fleurs rouges apparaissent à la fin du printemps ; le *rhododendron hérissé,* plus petit et plus rare que le précédent ; il croît dans les mêmes contrées et a des fleurs rouges et petites ; le *rhododendron argenté* de l'Himalaya ; le *rhododendron du pont,* qui est commun sur le bord des ruisseaux aux environs de Trébizonde ; son port est celui du laurier-rose au moyen de la greffe. On tire de cette magnifique espèce un grand nombre de variétés, toutes fort belles. Le *rhododendron en arbre,* qui est propre à l'Inde et surtout commun au pied de l'Himalaya, où il atteint une hauteur de 10 mètres. Dans le Caucase et dans les Alpes, on trouve le *rhododendron à fleurs jaunes.* Ses feuilles, infusées, renferment des propriétés sudorifiques et sont employées avec beaucoup de succès contre les maladies chroniques de la peau et les rhumatismes.

Les espèces délicates de rhododendrons de l'Inde et de Java se greffent ordinairement sur le rhododendron pontique.

Rhodora (*Hort.*). Le rhodora est un arbuste, originaire du Canada. Sa hauteur varie de 70 centimètres à 1m30. Ses fleurs purpurines, à odeur de rose, paraissent en février ou en mars, avant ses feuilles. Le rhodora ne demande pas une température élevée ; il se cultive à l'ombre, en pleine terre de bruyère, et se multiplie de marcottes ou de graines semées au printemps. La terre dans laquelle on le met doit être renouvelée tous les ans quand c'est pour la jardinière d'appartement qu'on le cultive.

Rhubarbe (*Hort., méd.*). La rhubarbe est un végétal herbacé dont les racines volumineuses et rameuses sont brunes à l'extérieur, et d'un jaune rougeâtre à l'intérieur. Les principes thérapeutiques de la plante se trouvent dans la racine, qui exhale une odeur très-forte et qui est d'un goût amer.



Rhubarbe.

Enfin, la rhubarbe est une plante médicinale très-importante, qui croît naturellement dans l'Asie septentrionale et qui a été naturalisée en Europe.

On cultive en France diverses espèces de rhubarbe qui viennent de l'Asie et de la Chine. Toutes veulent une terre grasse et fraîche et croissent à l'ombre des grands arbres. L'exposition du nord leur convient parfaitement. On les multiplie communément par les bourgeons arrachés au collet des racines sur la fin de l'hiver, et, si la terre et le temps ne sont pas assez humides, on arrose fréquemment pour favoriser la reprise des bourgeons.

Quand on arrache la rhubarbe, c'est-

à-dire la quatrième ou la cinquième année, après que les feuilles sont fanées, on pèle ses racines, on les découpe en morceaux de la grosseur du poing, et on les fait sécher.

Cinq ou six jours après, on passe tous les morceaux dans une ficelle, et on les suspend à l'air à l'abri du soleil. Au bout de deux mois, elles peuvent être employées.

La rhubarbe cultivée en France, quoique aussi bonne que celle qui a crû dans son pays natal, doit être administrée à plus forte dose. Les espèces qu'on cultive le plus communément sont : la *rhubarbe rhapontique*, la *rhubarbe ondulée* et la *rhubarbe palmée* ou *rhubarbe de Chine*. C'est cette dernière que préfère la médecine. Elle l'emploie avec beaucoup de succès en décoction ou en poudre, dans les cas de faiblesse d'estomac, d'inappétence, de diarrhée, et, en général, comme purgatif non debilitant. La rhubarbe convient surtout aux enfants.

—(*Cuis.*). Les Anglais cultivent abondamment la rhubarbe qu'ils emploient dans leur cuisine, a cause des pétioles de ses feuilles, qui ont une saveur sucrée. Ces pétioles leur servent pour la confection des tartes dans lesquelles elles remplacent avantageusement les groseilles ou les pommes.

On fait en Angleterre un si grand usage de la rhubarbe pour relever le goût des pâtisseries qu'on lui a donné le nom de *plante aux tartes*.

Rhum (*Hygiène*). C'est au moyen de la distillation de la canne à sucre que s'obtient cette liqueur, qui, lorsqu'elle ne contient pas d'eau, marque 26 degrés. Une petite cuillerée de rhum mélangée à une tasse de thé ou à un verre d'eau, facilite la digestion; mais un usage habituel, irrite l'estomac et produit des inflammations qui peuvent devenir très-graves. C'est une erreur de croire que cette liqueur relève les forces ; elle les détruit au contraire, et il en faut user bien sobrement surtout dans les pays chauds.

En distillant au bain-marie une certaine quantité de bon rhum, et en y ajoutant du sucre et de l'eau filtrée (pour 3 litres de rhum, 2 litres d'eau et 1 kil. de sucre), on obtient une excellente liqueur appelée *crême de rhum*.

Rhumatismes, Douleurs, Fraicheurs (*Médecine*). « Dans le *rhumatisme aigu*, accompagné de fièvre intense, il est nécessaire que le traitement soit dirigé par un médecin.

« Mais, il n'en est pas de même pour les rhumatismes *chroniques*, pour ces *douleurs*, *fraicheurs*, qui sont au nombre des ennemis avec lesquels les médecins conseillent de vivre patiemment, reconnaissant l'impuissance des moyens qu'offre la médecine usuelle, moyens, d'ailleurs, aussi désagréables que le mal lui-même. Qu'on le sache bien, cependant, l'art n'est impuissant que pour ceux qui ne connaissent pas les ressources de la purgation méthodique. Les médecins qui savent manier les purgatifs n'ont pas, dans leur clientèle, de ces malades impotents, perclus de douleurs, qui, véritables baromètres, jouissent du triste privilége de prédire les changements de temps.

Notre médication compte de nombreux succès dans les cas les plus variés et souvent les plus difficiles. En général, il suffit de prendre notre purgatif en se conformant à *l'Instruction générale*, pour voir bientôt l'ensemble de la santé s'améliorer, puis les douleurs devenir graduellement moins vives et même quelquefois disparaître avec une grande rapidité. Mais, dans les cas plus sérieux, plus anciens, lorsque les malades ont les organes digestifs en mauvais état, le traitement doit être plus long, et nous ajoutons à la purgation des moyens auxiliaires, tels que tisanes, frictions, bains de vapeur. Ces moyens ne sont pas indispensables, mais ils peuvent rendre le soulagement plus prompt.

Il est facile de confondre les douleurs rhumatismales avec les douleurs *névralgiques;* mais l'erreur est sans inconvenient, sous le rapport du traitement, puisque les moyens à employer sont les memes, dans les deux cas.

— Goutteux. On nomme ainsi une affection chronique qui se fixe dans les *jointures*. Le gonflement débute par les pieds et les mains, et se propage lentement aux grandes articulations. Il n'est pas rare de voir des sujets tout à fait *impotents*, par suite des progrès de cette maladie, à laquelle le médecin n'a rien de certain à opposer.

Cette maladie est plus difficile à guérir que le rhumatisme ordinaire, parce

que les humeurs amassées dans les jointures y sont retenues par leur dureté même. Si les malades ont de la constance et ne sont pas trop âgés, ils peuvent guérir, ainsi que nous en avons plusieurs exemples. Il est fort utile d'aider la purgation au moyen de frictions à la pommade iodurée, pratiquées avec les mains nues, pendant fort longtemps chaque fois, et renouvelées trois fois par jour.

— *Articulaire aigu*. C'est une maladie sérieuse, dont le traitement doit être dirigé par un médecin en position de visiter le malade assez souvent, parce que le mal *change de place* et se porte quelquefois sur des organes internes importants, comme le cœur, le cerveau.

Il faut alors employer des moyens énergiques et prompts.

(Dr Dehaut).

Rhume (*Médecine*). « *La bronchite simple* ou *rhume ordinaire* est la maladie la plus fréquente en hiver; c'est aussi la moins grave, et tout le monde sait la soigner. Au moment où l'on est pris d'un fort rhume, on peut, quelquefois, l'arrêter tout court, en provoquant une forte transpiration. Si ce moyen ne suffit pas, on se soignera, pendant quelques jours, par des moyens *doux*, tels que : infusions de violettes, de mauve, de coquelicot, de figues; eau sucrée blanchie avec du lait; pâte de jujube, de réglisse; gomme arabique en morceaux, etc. Le soir, on peut prendre un *lait de poule*, un *looch*, un bain de pieds sinapisé. Il faut éviter de sortir, s'il fait froid; parler peu et rester au lit le plus possible, pour entretenir une légère *moiteur*. Mais, si l'on remarque que le mal tende à durer plus longtemps qu'il ne convient, si, quoique sans fièvre, il est plus violent et s'il tourne à la *chronicité*, il ne faut pas attendre davantage : les douceurs cessent d'être utiles pour devenir nuisibles, et c'est au traitement purgatif qu'il faut recourir, pour empêcher un catarrhe de s'établir. Ce sera, souvent, le moyen d'empêcher le développement d'une autre maladie des poumons bien autrement grave encore.

« Chez les enfants, dès qu'un gros rhume se déclare, indépendamment des moyens adoucissants, on enduit le front, le nez et toute la poitrine, en avant et en arrière, avec du bon suif de bœuf ou de mouton.

— *Rhume de cerveau, Coriza*. Le coriza ou rhume de cerveau est presque toujours produit par un refroidissement de la tête ou des pieds. C'est une indisposition assez pénible, à cause du mal de tête qu'elle amène.

» Le rhume de cerveau dure peu en général et se guérit de soi-même. Mais souvent il n'est que le commencement d'un rhume de poitrine qui apparaît quand le rhume de cerveau cesse : on dit alors que le rhume descend. Si, dès le début d'un rhume de cerveau, on humecte tout l'intérieur des narines avec de l'huile à manger, par une aspiration forte, répétée fréquemment, on parvient souvent à faire avorter le mal dans l'espace d'un jour ou deux. On peut soulager beaucoup le mal de tête du rhume et l'écoulement du nez en mettant le soir une couche de suif sur le nez avant de se coucher et en se mettant les pieds à l'eau. On boira ensuite une ou plusieurs tasses d'infusion bien chaude de bourrache, et on se couchera en s'enveloppant chaudement pour transpirer. Le lendemain matin, il y aura un grand soulagement, et le rhume aura presque complètement disparu.

» Lorsque le rhume de cerveau se reproduit souvent, c'est la preuve d'une mauvaise disposition du sang, à laquelle on remédie par une purgation suffisamment prolongée. »

(Dr Dehaut).

— *Oiseaux*. On reconnaît qu'un oiseau est enrhumé au son rauque de sa voix ou quand il cesse de chanter. Alors, on lui fait boire des décoctions légères et sucrée de jujubes, de figues sèches ou de réglisse. En même temps, on lui donne du suc de betterave pendant plusieurs jours pour le rafraîchir, son rhume provenant souvent d'un échauffement. Il faut surtout éviter de le faire passer brusquement du chaud au froid.

Ricardeau (*Cuisine*). C'est pendant les mois de février, mars et d'avril qu'on ramasse ces coquillages appelés aussi *coquilles de Saint-Jacques* ou *coquilles pèlerines*. Voici la manière de les accommoder :

On prend par exemple une douzaine de ricardeaux choisis, on les ouvre, on les détache de leurs coquilles pour les

dégager d'un fluide visqueux qui les enveloppe, on les nettoie soigneusement en les lavant bien dans l'eau fraîche, puis on les fait blanchir. Ensuite, on prend 4 douzaines de ces huîtres qu'on appelle *pied de cheval*, et on les hache avec les ricardeaux. On hache encore des oignons, du persil, des petites ciboules et de la mie de pain, le tout devant faire une quantité égale à celle du poisson, Ensuite, on fait fondre 750 grammes de beurre, dans lequel on met les oignons, puis les herbes, les ricardeaux et la mie de pain. Le tout doit être bien assaisonné de sel et de poivre, et bien mélangé, afin que le pain absorbe le beurre. En retirant la casserole du feu, on ajoute encore 125 grammes de beurre, puis on dépose



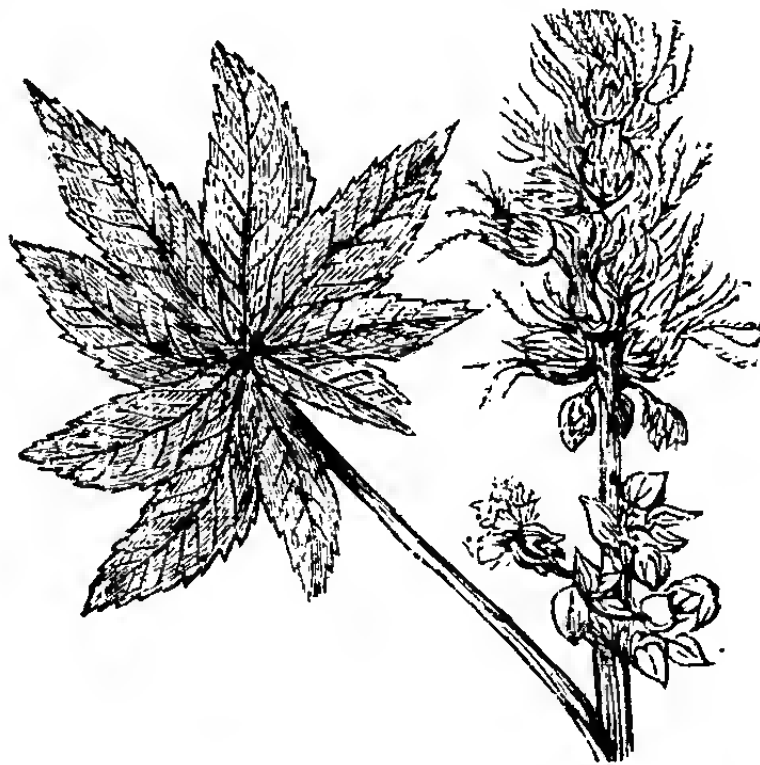
Renard.

la préparation dans un grand bol couvert d'un papier beurré. On lave les coquillages des ricardeaux et on les remplit de cette préparation, qu'on recouvre de chapelure claire ; puis, on les range sur le gril avec du feu dessus et dessous, et quand les ricardeaux sont chauds, on peut les servir.

Les ricardeaux s'accommodent encore aux *champignons*, frits avec des oignons, en *fricassée* et à la *poulette*.

Ricin. (*Hort.*, *médec.*). C'est un genre de plantes de la famille des euphorbiacées, renfermant des arbres et des arbrisseaux qui sont originaires de l'Asie et de l'Egypte ; mais les espèces introduites en France ne sont plus que des végétaux herbacés. Lorsque le fruit est à maturité, il s'ouvre avec explosion et laisse échapper ses grains.

La principale espèce est le ricin commun, qui croît naturellement dans les forêts de l'Inde et de l'Amérique, où il atteint une hauteur de 6 à 10 mètres. Elle n'arrive en Europe qu'à une hauteur de deux mètres et n'est qu'une plante herbacée, elle est annuelle en pleine terre et vivace en serre. Les semences du ricin, qui sont à peu près semblables à celles du haricot, oblongues, un peu aplaties, grises et tachetées de noir, renferment une huile grasse, connue sous le nom d'huile de ricin. Cette huile est employée en médecine, comme le plus doux des purgatifs. C'est aussi un excellent vermifuge. La meilleure est tirée des espèces qui croissent en Amérique. Le Bombyx cynthia, l'une des plus belles espèces



Ricin.

vers à soie, vit sur les feuilles du ricin. On donne vulgairement le nom de ricin d'Amérique au Médicinier.

— *Insectes*. On appelle aussi ricin un insecte parasite qui vit sur un grand nombre d'animaux. On l'a confondu longtemps avec le pou ; mais il a quatre yeux, tandis que le pou n'en a que deux. La bouche est formée de deux mandibules écailleuses en forme de crochets, de deux lèvres rapprochées et de deux mâchoires munies chacune d'une palpe très-petite et cachée sous les lèvres ; la lèvre inférieure a aussi deux autres palpes; enfin, le ricin a une langue.

Il vit surtout sur les oiseaux dont il suce le sang. Sa vie est liée à celle du sujet sur lequel il vit ; lorsque l'oiseau meurt, il a le même sort.

Le ricin se multiplie prodigieusement et amène souvent l'amaigrissement des oiseaux. Il y a en a à peu près autant d'espèces qu'il existe d'espèces d'oiseaux.

Rideaux (*Écon. domes.*). On emploie principalement pour la confection des grands rideaux, dans les appartements richement meublés, du damas, du velours, du lampas, du reps et de la tapisserie. Généralement, on double ces rideaux de soie, de percaline lustrée ou gaufrée; on les garnit d'une crête en soie, et on y met des embrasses assorties à la passementerie. Le pékin de laine, le satin de laine à fleurs, l'algérienne et la perse s'emploient pour des appartements meublés bourgeoisement. Quelquefois, on orne ces rideaux de lambrequins disposés dans la partie supérieure, et on recouvre cette partie d'une galerie plus ou moins riche. Cette galerie cache le bâton sur lequel les anneaux glissent. On adapte ordinairement des bâtons en bois d'acajou ou de palissandre, avec des anneaux de même bois, pour les appartements ordinaires.

Les rideaux doivent être secoués de temps en temps, et frottés avec un linge surtout dans les plis formés par les anneaux. Il est aussi très-prudent de déposer ces rideaux, de les plier et de les envelopper dans une toile fermée par une couture, quand on quitte son appartement pour une saison qu'on veut passer à la campagne.

Les grands rideaux blancs accompagnent toujours les rideaux d'étoffe. On les fait en mousseline brodée ou brochée, en tulle ou en guipure. Les petits rideaux s'assortissent aux grands.

Rides (*Hygiène*). Il n'y a aucun remède contre les rides. Elles sont produites sur le visage par l'effet des années et proviennent du retrait des muscles sous-cutanées, dont le volume ne suffit plus à distendre la peau.

Loin de produire un bon effet, toutes les préparations que l'on vend comme préservatifs contre l'invasion des rides, altèrent le tissu de la peau, et ajoutent le mal au mal. Il en est de même de l'abus des bains chauds, des bains de vapeur, des pommades, des cosmétiques, qui produisent des rides de très-bonne heure, ramollissant la peau.

Rigoles (*Agricul.*). Pour prévenir autant que possible la dégradation sur les bords des terres irriguées, il faut ouvrir des rigoles d'égouttement et de distribution d'eaux. Cela se fait à la charrue d'abord, à la bêche ensuite.

Rillettes (*Cuis.*). Les rillettes se préparent de la manière suivante: On coupe par petits morceaux une certaine quantité de porc bien frais, entrelardé, et on les met avec un peu d'eau salé dans un poêlon sur un feu clair et vif. Le feu doit toujours rester au même degré pendant la cuisson, et les morceaux sont constamment comprimés avec l'écumoire jusqu'à complète évaporation de l'eau. Alors, les rillettes doivent être cuites. On les conserve en pot qu'on recouvre de graisse fondue.

On estime tout particulièrement les *rillettes de Tours.*

Les *rillons* se font comme les rillettes, dont ils ne diffèrent que parce qu'ils sont faits de très-petits morceaux de lard rôti.

Rince-bouche (*Hygiène*). Dans certaines grande maison, on sert encore aux convives, après le repas, des verres et des bols de couleur opale, et remplis à l'avance d'eau légèrement tiède, aromatisée avec de l'essence de menthe, d'anis ou d'angélique. On fait usage de cette eau pour se rincer la bouche. Chaque verre contient une tranche de citron avec laquelle les convives peuvent se frotter le bout des doigts.

On doit éviter d'agiter bruyamment l'eau dans sa bouche, devant laquelle il faut mettre la main quand on rejette l'eau dans le bol.

Ris de veau (*Cuis.*). Les deux glandes qui sont sous la gorge du veau et qu'on appelle *noix* et *gorge* sont encore désignées sous le nom de *Ris de veau.*

Il y a plusieurs manières de préparer cette partie du veau, qui est des plus recherchées :

Les Ris de veau se mettent à la broche ou à l'anglaise.

Après les avoir blanchis et parés, on les arrose de la préparation suivante : On passe dans du beurre une carotte, un oignon, une branche de persil, du thym, du laurier, des clous de girofle, du sel, du poivre le tout mouillé d'un demi-verre de vin blanc.

Quand les ris de veau, après deux heures, sont bien imprégnés de cette préparation, on les embroche dans un hatelet très-mince, on les enveloppe de bardes de lard et d'une feuille de papier ; puis, on les fait cuire pendant une demi-heure, devant un feu vif, en arrosant souvent le papier. Quelques minutes avant de débrocher, on enlève le papier, et on arrose les ris de veau avec du beurre clarifié; on les saupoudre de mie de pain, et, lorsqu'ils ont pris couleur, on les retire pour les servir.

Ris de veau piqués. — Les ris de veau qu'on veut piquer doivent être choisis gros et blancs. Il est surtout très important que la peau qui les recouvre n'ait pas été endommagée par le couteau du boucher. On les fait dégorger pendant deux heures dans de l'eau tiède, en hiver; en été, dans de l'eau fraîche, trois ou quatre fois renouvelée. Ensuite, on les plonge dans une casserole d'eau bouillante, et, quand ils sont suffisamment raffermis, ce dont on peut se rendre compte par la pression du doigt, on les met dans un vase rempli d'eau froide. On les laisse se refroidir, puis on les met égoutter dans une serviette, et, pour qu'ils prennent une forme plate, on les presse pendant un quart d'heure au moyen d'un objet pesant posé sur la serviette. On retranche le cornet ainsi que les parties inutiles et on pique les ris de veau de lard fin. Enfin, on garnit le fond d'une casserole avec les parties retranchées, on y ajoute des carottes, des oignons émincés, un bouquet garni et on recouvre le tout de bardes de lard sur lesquels on place les ris de veau. Pendant trois quarts d'heure à peu près, on les laisse cuire, avec du feu dessus et dessous, en mouillant toutes les dix minutes avec du jus ou du bouillon. Puis, on les glace et on les sert sur une purée d'oseille, de chicorée, ou avec une sauce aux tomates.

Ris de veau en caisse. Après que les ris de veau ont été dégorgés et blanchis, on les divise en deux morceaux qu'on met isolément chacune dans une petite caisse en papier, huilé à l'extérieur et garni dans le fond d'une couche de farce à papillottes. On recouvre les ris de veau d'une couche de farce semblable, sur laquelle on saupoudre de la chapelure. Chaque caisse est ensuite enveloppée d'un double papier beurré, et on fait cuire pendant 20 minutes, soit au four, soit sur le gril, avec un four de campagne.

Rissoles (*Cuis.*). Cette petite pâtisserie se fait, soit avec du godiveau ou de la farce cuite, soit avec de la chair cuite de volaille ou de gibier très-finement hachée; on y ajoute quelques champignons ou truffes, également hachés menu, ou encore de la chair de poisson, par exemple de la sole, du merlan ou du turbot. Quant à la façon de procéder, la voici :

On prépare de la pâte à feuilletage ou bien on se sert de rognures de feuilletage, et, lorsque cette pâte est bien préparée, on la fait la plus mince possible et on la divise en petites bandes de 4 à 5 cent. de largeur. Ces bandes légèrement mouillées, on met au milieu un morceau de la préparation qu'on veut employer, environ gros comme la moitié d'une noix. On enveloppe ce morceau dans la pâte, qu'on replie en soudant bien les deux côtés de la bande et on coupe à chaque bout la pâte qui est en trop. Ces rissoles ainsi préparées, on les dépose à mesure sur un couvercle saupoudré de farine, et on les met ensuite dans une friture convenablement chaude ; on les agite doucement pour les faire se colorer également, et, lorsqu'elles sont d'un blond doré, on les égoutte et on les dresse, pour les servir, sur un buisson de persil frit.

« Les *rissoles*, comme la *friture à l'italienne*, sont un mode d'emploi excellent des fonds de cuisine. On en fait soit avec des restes de volaille ou de poisson, et aussi avec des légumes.

« Les viandes cuites sont hachées, épicées et enveloppées par petites parties dans de la pâte repliée sur elle-même, et mises à frire de jolie couleur.

« Il en est de même pour les légumes.

« Quand les rissoles de poison ou de légumes se doivent servir *en maigre*, il faut les frire au beurre ou à l'huile. »

(Le Baron Brisse.)

Risotto à l'italienne (*Cuis.*). « Une personne qui a habité longtemps l'Italie me transmet la manière de faire cette soupe essentiellement italienne

Voici comment on opère pour un potage de six à huit personnes.

« On met 150 gr. de beurre dans une casserole avec un oignon de moyenne grosseur, coupé en quatre, auquel on laisse prendre une belle couleur; on ôte l'oignon et l'on met dans le beurre à peu près 500 gr. de culotte de bœuf maigre haché bien fin, qu'on laisse cuire dans le beurre, à feu doux, afin qu'il rende bien son jus; on passe la viande pour l'en extraire, et dans le jus on met à peu près 300 gr. de riz, auquel on laisse prendre un peu de couleur, et on ajoute un peu de bon bouillon, une poignée de fromage de Parme gratté et du beurre, de manière que le riz cuise toujours dans peu de liquide et ainsi de suite: bouillon, beurre et fromage, jusqu'à ce que le riz soit cuit.

« Il faut toujours remuer pour que le riz ne s'attache pas, et il faut le tenir dans un état de consistance moyenne, ni liquide, ni sec. Avant de servir dans cet état, on sale, si c'est nécessaire.

« Comme ce plat est un peu dispendieux, on peut le faire d'une manière plus économique, en remplaçant le jus de viande par du beurre. »

(Le Baron Brisse).

Recettes inédites communiquées :

Risotto. « Hacher la moitié d'un oignon et le faire revenir dans une cuillerée de graisse ou de beurre, verser dessus trois verres de riz lavé à l'eau tiède et quatre verres bouillon, couvrir la casserolle et laisser cuire sans y toucher pendant 30 minutes. Après ce temps, mélanger au riz la valeur de six cuillerées à bouche de fromage de gruyère râpé, retirer du feu, saler, poivrer et ajouter un peu de bon jus si on en a; dans le cas contraire, le remplacer par un morceau de beurre et servir. »

(Le Baron Brisse).

Riz, *Rizière* (*Agriculture*). Un terrain n'est propre à la culture du riz qu'autant qu'il est léger, dégagé de pierres, bien nivelé, et ayant vers le Sud une pente peu prononcée. De plus, il ne faut pas que ce terrain soit ombragé par le voisinage d'aucune plantation de grands arbres, et on doit pouvoir le submerger à volonté. L'eau des rivières peu profondes et des étangs qui s'échauffe facilement sous les rayons du soleil est très-bonne pour cette destination. Elle est même préférable à l'eau des sources qui arrive glacée dans les rizières, et qui produit dans la végétation un temps d'arrêt suffisant pour empêcher parfois le grain d'arriver à sa complète maturité.

Quand, au printemps, la terre est assez ressuyée pour qu'on y puisse mettre la charrue, on laboure le sol à la superficie seulement; puis, on le divise en carrés qu'on entoure d'un petit tertre en terre, afin de maintenir le plus possible l'eau des arrosages, et on sème le riz à la volée. Alors, un laboureur monte sur une planche à laquelle sont attelés des bœufs ou des chevaux; il la fait glisser sur la semaille pour l'enterrer suffisamment. Jusqu'à ce que le riz ait atteint quelques centimètres de hauteur, on l'arrose fréquemment, puis on submerge la rizière qu'on inonde jusqu'au moment de la récolte.

Si le sol est bon et réunit toutes les conditions nécessaires à l'établissement d'une rizière, il peut produire pendant six ans sans interruption. Quand le terrain n'est que médiocrement fertile, on ne l'exploite que pendant deux ans, après lesquels on le laisse se reposer, par d'autres cultures, pendant un pareil intervalle de temps. Deux raisons s'opposent à ce qu'on cultive le riz sur une grande échelle : d'abord la difficulté de se procurer de l'eau en quantité suffisante, ensuite, la question de salubrité publique: l'eau stagnante sur les rizières, répand, pendant les grandes chaleurs, des émanations malsaines qui sont des plus pernicieuses pour la santé.

La culture du riz n'est pas complétement étrangère en France : elle a été essayée avec succès, près de l'embouchure du Rhône, dans l'île de la Camargue.

— (*Cuisine*). Le riz est un aliment de facile digestion, quand il est bien cuit et bien apprêté.

Il convient à peu près à tout le monde. On peut même, sous certaines formes, en donner aux malades et aux convalescents. On le sert en potages gras ou maigres, on l'associe aux purées de toutes sortes; on l'emploie comme garnitures de volailles rôties; enfin on en fait des gâteaux, des beignets, et une foule de mets sucrés.

Avant de faire cuire le riz, on le lave dans plusieurs caux froides, en le frottant avec la main et en l'égouttant. Puis on le fait crever dans de l'eau, du bouillon ou du lait, et, quelle que soit la destination qu'on veut lui donner, on ne le mouille que très-peu, et on le fait cuire à petit feu. Les grains de riz doivent rester tout entiers, et n'être jamais remués pendant la cuisson.

Voici, du reste, l'emploi du riz dans quelques mets :

Riz à l'Indienne. On met dans une casserole un morceau de beurre frais, 150 gr. de lard fumé, blanchi et coupé en tranches très-minces, un oignon haché et on fait revenir le tout pendant quelques minutes. Ensuite, on ajoute les membres de deux poulets qu'on a dépecés, en mettant de côté les abattis et les carcasses. On active le feu, afin que les morceaux de volailles se colorent, puis on ajoute trois litres de bouillon dans lequel on aura fait entrer de l'essence de volaille. Avant de servir, on plonge dans la casserole 500 gr. de riz, on couvre la casserole et on laisse bouillir 10 minutes. Enfin, on la met pendant 20 minutes à la bouche d'un four, puis on met le riz en le dressant en pyramide sur un plat, en prenant bien garde de l'écraser.

Crême de riz. C'est un excellent potage.

Pour le faire, on prend du riz de première qualité, on le lave et on le met dans du bouillon de volaille bien dégraissé et bouillant. On laisse bouillir doucement pendant une heure, après quoi, on passe le potage, et on y ajoute du consommé en quantité suffisante, et on passe encore. Puis, on le remet sur le feu, et on fait une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs étendus de crême; on ajoute 150 gr. de beurre bien frais.

On prépare aussi aux malades qui ne peuvent pas supporter d'aliments solides une sorte de *crême de riz*. Il suffit, pour la faire, de faire crever du riz dans l'eau, de le passer au tamis de soie, et d'ajouter au liquide crêmeux du sucre et un peu d'eau de fleurs d'orangers.

Petites croustades de riz fourrées. On fait blanchir et cuire de 4 à 500 gr. de riz, qui doit rester très-ferme, et qu'on finit avec du beurre et du sucre, et on y incorpore 8 ou 10 jaunes d'œufs, puis, avec cette préparation, on emplit une vingtaine de petits moules beurrés. Quand les croustades sont raffermies, on les démoule, on les fait refroidir, on les passe dans des jaunes d'œufs et on les passe à la mie de pain pour les faire frire.

A mesure qu'elles sont cuites, on les égoutte, et on enlève de l'intérieur une partie du riz qu'on remplace par un salpicond chaud de fruits confits, saucé dans de la marmelade d'abricots réduite.

— *Eau de riz.* Elle se prépare comme l'eau d'orge, et constitue une boisson légèrement astringente et nourrissante en même temps. Cette boisson convient dans les irritations d'entrailles, accompagnées de diarrhée.

Riz aux tomates. (A la créole). Pour faire le riz à la créole : faites revenir un oignon avec 4 tomates dont vous enlevez les graines. Bon beurre. Les tomates roussies, versez un verre d'eau dans une casserolle par chaque quart de riz qu'on veut faire cuire, sel, poivre et bouquet. Laissez bouillir ferme. Pendant ce temps laver son riz et l'égoutter. Aussitôt les gros bouillons, verser le riz dans la marmite et couvrir. Lorsque l'eau a atteint le niveau du riz et que des crevasses se produisent, ajouter un peu d'eau pour éviter que le fond ne prenne. Le riz cuit, enlevez tout le feu du fourneau, y replacer la marmite découverte et laisser dessécher. Le riz sera cuit quoique en grain.

(*Figaro*).

Riz à l'impératrice. Prenez un hecto de riz. Le blanchir, puis le faire crever dans un quart de litre de lait. Laisser refroidir le tout. Faire l'appareil de 8 jaunes d'œufs, 1 hecto de sucre, 1 litre de crême. Amalgamer le tout ensemble avec le riz. Ajouter un ananas coupé en dés et de la crême Chantilly, la graine de deux gousses de vanille, frapper le tout 2 heures 1/2. On peut facilement démouler un quart d'heure avant de servir, et masquer d'un sirop de fraises bien épais. (*Figaro*).

Correspondance. Je dois à l'obligeance extrême de Mlle de Saint-R... la recette demandée du *riz au gratin :*

« ... Le *riz au gratin* est un mets très-simple, mais très-bon, quand il est bien réussi et les proportions bien observées.

« Pour un litre de bon bouillon, pren-



BRACHYCOME IBERIDIFOLIA

Brachycome à feuilles d'Ibéride

dre 250 gr. de riz parfaitement lavé et égoutté, le jeter dans le bouillon, l'y laisser crever seulement, s'il cuit trop, la préparation perd tout son prix; le retirer du feu, puis y mêler 125 gr. de beurre frais et une égale quantité de fromage de Gruyère râpé.

« Beurrer un moule ou un plat creux, y verser le riz; parsemer en dessus quelques petits morceaux de beurre et du fromage râpé, et mettre au four ou sous un four de campagne pendant trois quarts d'heure. On sert, soit dans le moule, soit dans le plat.

« Préparé dans un moule, le riz est bien plus moelleux. »

Suit une recette de riz au safran que je donnerai demain.

(Le baron Brisse).

Les *riz au gratin* me sont venus nombreux; mais après les recettes indiquées avant-hier et hier, je n'ai plus qu'à donner celle du *riz meringué* pour les résumer tous. Elle est empruntée aux *Soupers de la cour* (Paris, 1778).

« Ayez du riz bien cuit, au lait, et un peu épais; mettez-y sucre fin, fleurs d'orangers pralinée, citrons confits hachés, jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble et versez-le dans un plat.

« Fouettez les blancs des œufs; étant bien en neige, mettez-y du sucre fin, et versez-les sur le riz en les unissant en dôme; saupoudrez le dessus de sucre fin; faites prendre couleur dans un four très-doux ou dans un four de campagne, et servez. »

(Le baron Brisse).

« *Riz au safran.* — Jeter dans un litre de bouillon en ébullition 250 grammes de riz bien lavé et égoutté; dès qu'il est *à peu près* crevé, y ajouter 125 grammes de moelle de bœuf coupée en morceaux; quelques minutes suffisent à sa cuisson; puis 125 grammes de gruyère râpé, et retirer du feu. On aura préalablement fait infuser, dans une ou deux cuillerées de bouillon, pour 25 centimes de fleurs de safran; passer le bouillon, le mêler au riz et le servir chaudement.

» Ce mets est très-recherché dans le nord de l'Italie. »

Voici la recette demandée de la sauce béarnaise *maigre :*

Sauce béarnaise, maigre. — Eplucher, peler et hacher une douzaine d'échalottes et en extraire l'essence en les pressant dans un linge. Mettre au feu dans une casserole six jaunes d'œufs et les travailler avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'ils se lient; y incorporer alors, mais sans les laisser trop épaissir, le jus de deux citrons, l'essence d'échalottes, du sel, du poivre et quelques gouttes de bon vinaigre. Le mélange bien fini, le retirer du feu et l'employer.

(Le baron Brisse.)

Le gâteau de riz, bien préparé, est un entremets fort agréable. — J'en indique ci-après une bonne formule :

Nettoyer et blanchir 250 grammes de riz; le faire crever dans du lait ayant bouilli avec le reste d'un citron; le maintenir ferme, et, lorsqu'il est bien crevé, le laisser refroidir, puis y incorporer une douzaine de macarons pulvérisés, dont six amers, une pincée de sel, 200 grammes de sucre en poudre, deux œufs entiers et les jaunir de quatre autres en conservant les blancs; beurrer un plat ou une casserole; la saupoudrer de mie de pain; fouetter les blancs d'œufs; les incorporer légèrement au riz, et mettre à cuire au four ou sous un four de campagne.

Après cuisson, démouler et servir.

(Le baron Brisse).

Poudre de riz. — Epluchez et lavez soigneusement 500 grammes de riz, sur lequel vous verserez six fois son volume d'eau, et vous laisserez tremper pendant vingt-quatre heures. Renouvelez cette opération trois jours de suite, et déposez après le riz dans un tamis, pressez bien avec la main, pour en faire sortir l'eau, et exposez-le à l'air sur un linge où vous le laisserez jusqu'à ce qu'il soit complétement sec. Alors, pilez-le dans un mortier de marbre recouvert d'une housse, et réduisez-le en poudre aussi fine que possible. Vous tamiserez cette poudre au travers d'un linge fin lié sur un pot, en laissant au milieu une fossette pour le passage de la poudre.

On se sert de poudre de riz pour adoucir la peau.

Robes (*Com. prat.*). Nous ne parlerons pas ici de la confection, mais seulement du soin à apporter pour conserver les robes dans un état convenable. Pour éviter de les froisser, il faut les placer dans des emplacements spacieux. La meilleure manière pour les

mettre à l'abri de la poussière et, en même temps, pour qu'elles soient froissées le moins possible, c'est de les suspendre dans une armoire ou un placard, qui est garni de porte-manteaux à des distances convenables. On suspend les robes à ces porte-manteaux par les cordons de taille ou de ceinture.

Quand les robes sont d'une étoffe riche, c'est-à-dire de velours, de moire ou de satin, il faut, en outre, les mettre dans des sacs de grosse mousseline empesée et même passée au bleu. On doit prendre encore plus de précautions pour les robes de bal, à cause de la légèreté du tissu et des garnitures. Pour les conserver dans toute leur fraîcheur, il faut les tenir dans des caisses ou malles destinées à cet usage et placées dans un endroit parfaitement à l'abri de la poussière, de l'humidité et de la fumée.

On doit également prendre soin des robes quand on les a sur soi. Comme, par les temps de pluie et de boue, les dames sont fort embarrassées pour tenir leur parapluie et relever leurs robes, on a inventé des instruments très-commodes appelés *pages* ou porte-robes. Ces instruments consistent en une ganse de soie ronde et solide, qui porte à l'une de ses extrémités un crochet s'adaptant à la ceinture de la robe et à l'autre extrémité une espèce de porte-mousqueton en forme de pince, dont les deux branches s'ouvrent ou se ferment à volonté, au moyen d'un anneau qu'on fait glisser. Entre les branches de cette pince, on met et on fixe une partie suffisante d'étoffe pour que le bas de la robe soit relevé convenablement.

Quand on n'emploie qu'un de ces instruments, on l'adapte sur le devant de la robe, au milieu de la ceinture; mais s'il y en a deux, il faut les disposer sur les côtés, l'un à droite, l'autre à gauche. Il y a encore un autre système pour ces instruments : la partie supérieure est toujours formée d'un crochet s'adaptant à la ceinture; mais la partie inférieure, au lieu d'avoir un porte-mousqueton, consiste seulement en une grosse ganse façonnée en cercle ou en ovale. On passe dans le vide de ce cercle ou de cet ovale la portion d'étoffe nécessaire pour relever la robe à la hauteur voulue.

Robinier ou FAUX-ACACIA (*Arboric*). — C'est un arbre plus connu sous le nom d'acacia, à cause de sa ressemblance avec le véritable acacia. Il réussit dans tous les terrains, sauf dans les terrains crayeux, où il s'étiole, Il aime particulièrement les terres sableuses, un peu sèches, où il peut atteindre de 20 à 25 mètres de hauteur, sur plus de deux mètres de circonférence à hauteur d'homme. Bien que le robinier croisse rapidement, son bois est dur, serré et pesant. On en fait usage dans l'ébénisterie, à cause de sa belle nuance jaune à veines. Il sert aussi à faire des roues de voiture et d'autres pièces de charronnage. On a remarqué que les palissades faites avec des pieux de robinier résistent très-longtemps malgré les alternatives de sécheresse et d'humidité auxquelles elles sont exposées. On brûle aussi le bois de robinier, et il fait d'excellent feu. Enfin, si cet arbre n'est pas particulièrement propre à faire des haies vives, parce qu'il s'emporte trop vite et est mangé par les bestiaux, il fait d'excellentes haies sèches.

Le robinier se multiplie de drageons, qui repoussent de ses racines traçantes, ou de graine qu'on sème en pépinière. C'est ce dernier procédé qui est le plus facile et qui donne le plant de meilleure qualité. La graine se laisse sur l'arbre jusqu'à la fin de l'automne; récoltée alors, on la conserve dans les gousses jusqu'au printemps, où on la nettoie et où on la sème. On peut, d'ailleurs, la conserver deux ans sans qu'elle perde sa vertu germinative. On sème en mai, à la volée ou en rayons, dans une terre douce et convenablement préparée. En un an, le plant atteint un mètre de hauteur. Il lui faut plusieurs binages et un labour d'hiver, avant lequel on coupe tous les pieds au ras de terre. Au printemps suivant, il pousse plusieurs jets vigoureux, dont l'on retranche successivement les plus faibles, jusqu'à ce qu'il n'en reste plus qu'un à la fin de mai. L'année d'après, des labours, des binages et le retranchement complet de tous les rameaux inférieurs au ras du tronc terminent l'éducation des jeunes arbres. Il faut atteindre cinq ou six ans pour faire la

transplantation, qui doit avoir lieu en hiver. On raccourcit seulement les branches à 50 ou 60 centimèt. du tronc, sans lui couper la tête. Si on le cultive pour la nourriture des bestiaux, on l'exploite en têtards, dont on coupe les branches tous les deux ans, afin d'avoir des rameaux plus nombreux et des feuilles plus grandes et plus succulentes. Il se cultive aussi en taillis qu'on coupe tous les cinq ou six ans, et dont on fait des échalas.

Le robinier sert à l'embellissement des jardins par son feuillage d'un vert clair et sa fleur en grappe très-abondante, mais peu durable, qui répand une odeur suave, analogue à celle de la fleur de l'oranger; seulement, il faut se garder de trop le multiplier, car ses racines traçantes font dépérir les arbres environnants.

Il y a plusieurs variétés de robiniers. On distingue surtout le *robinier rose*, dont la taille dépasse rarement celle d'un arbrisseau; le *robinier* d'*Uterhart*, qui tient le milieu entre le robinier sans épines et le commun; le *robinier glutineux*, dont les fleurs sont teintes de rose et qui donne en automne une floraison presque aussi belle que celle du printemps; le *robinier sans épines*, qui a de lui-même une tête ronde, et qui serait l'un des arbres les plus précieux pour la nourriture des bestiaux, s'il pouvait être multiplié facilement. — Toutes ces variétés se greffent sur l'espèce commune, et c'est la seule manière de les propager. L'opération a lieu au printemps, en fente et en terre.

(*Econ. dom.*) — En distillant les fleurs du robinier, qui viennent en énorme quantité, on peut préparer une eau très-parfumée, excellente pour la toilette et bonne aussi pour aromatiser divers entremets, notamment les œufs au lait. On fait deux parts égales des fleurs qu'on veut distiller. L'une est pilée dans un mortier de marbre, et on en exprime le suc en les pressant à travers une forte toile, quatre ou cinq heures après. L'autre est pilée, puis on la met dans l'alambic en versant dessus le suc de la première avec un demi-litre d'eau pure par kilogr. de fleurs. Le feu est mené doucement, de manière que l'eau distillée ne tombe que goutte à goutte, et on l'éteint lorsqu'on en a obtenu une quantité égale à la moitié du liquide mis dans l'alambic.

Rocailles, *rochers* (*Hort.*). On fait un assez grand usage de ce genre d'ornements de jardins, bien qu'il ne soit pas d'un goût parfait. C'est principalement le long du mur, à l'exposition du midi, pour en masquer la base, ou au-dessus d'un bassin garni d'eau, qu'on établit les rocailles. Pour les construire, on se sert généralement de pierres meulières. Les cavités sont remplies de bonne terre et reçoivent une série de plantes, soit grasses, comme le sedum, les ficoïdes et quelques cactés, soit rampantes, comme la saxifrage de la Chine, soit à floraison précoce, comme l'alysse ou corbeille d'or. On peut même ménager entre les pierres des intervalles suffisants et y placer pendant toute la belle saison des pots de fuchsias, de pelargoniums, de lis du Japon, de trigridias et d'autres plantes d'ornement de serre froide ou de serre tempérée. On simule quelquefois une chute d'eau naturelle dans les grands jardins, en y transportant des blocs de grès ou de granit. Par exemple, l'effet en est mesquin quand ces blocs sont de petite dimension; d'un autre côté, s'ils sont volumineux, leur déplacement est très-coûteux.

Rognons (*Econ. dom.*). On vend à la pièce et à prix débattu les rognons de bœuf, de vache, de taureau et de veau. Les rognons de mouton sont considérés comme abat et vendus par les tripiers, et les rognons de porc se trouvent chez les charcutiers. On mange les rognons sautés ou en brochette, au beurre et au persil.

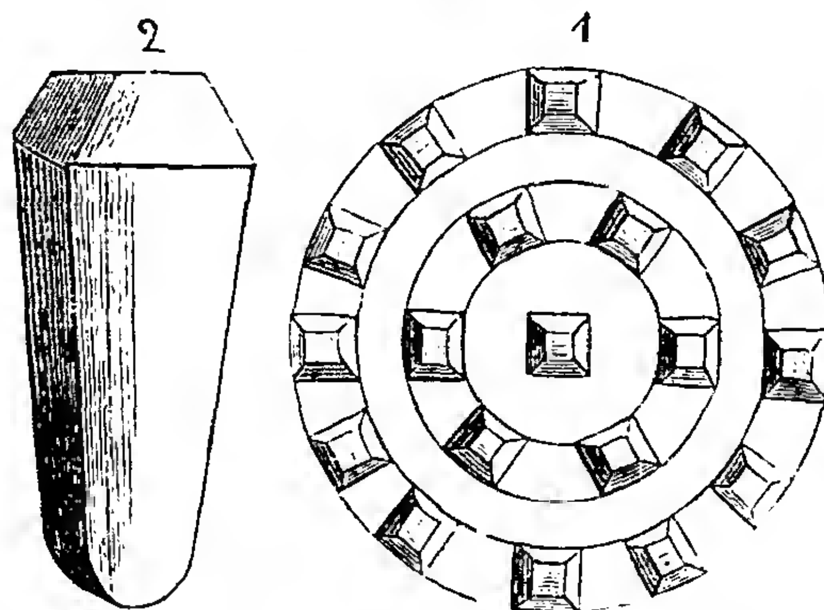
Roitelet (*Chasse*). Ce petit oiseau qui, pendant l'été, habite les bois du nord de la France, se prend, comme la mésangette, au moyen du trébuchet. On le prend aussi à la pipée. Son nid est sphérique et construit avec un art merveilleux. On le trouve dans les touffes de feuilles placées à l'extrémité des branches. On élève le roitelet et on le nourrit comme la fauvette et comme le rossignol.

Il y a une très-grande ressemblance entre le roitelet et le troglodyte; aussi, les confond-on souvent. Ce dernier, qui habite les bois pendant l'été, se rapproche des habitations durant l'hiver. Son chant est doux et léger. On

l'entend même lorsque la terre est couverte de neige. Il niche dans les buissons et sur les toits de chêne. On le prend comme le roitelet, et il a si peu de défiance qu'il suffit, pour s'en emparer, de s'en approcher avec un petit gluau au bout d'une perche.

Rollier (*Oiseaux*). C'est un genre de passereaux, qui a les yeux entourés d'un cercle jaune dépourvu de plumes.

Le Rollier commun est répandu en Europe, où il est connu, suivant les pays, sous le nom de perroquet d'Allemagne, geai de Strasbourg, pie de mer ou des bouleaux. Il a le dessus de la tête et le haut du cou d'un beau bleu, changeant en vert d'aigue-marine, le dos fauve, les ailes d'un beau bleu violet.



1. Riz de veau clouté. — 2. Forme des clous.

En France, il n'est guère que de passage, pendant ses migrations, qui se font régulièrement chaque année en mai et en septembre.

Le rollier a le vol très-élevé. Il est plus sauvage que la pie et le geai, et il se tient dans les bois les plus épais, où il niche de préférence sur les bouleaux. On n'a pu parvenir à l'apprivoiser. Sa nourriture est composée d'insectes et de semences, qu'il va chercher dans les champs labourés avec les pies et les corneilles. Quand cette nourriture lui manque, il a recours, aux bois sauvages, aux scarabées et même aux grenouilles.. En automne, il devient gras et sa chair est excellente.

Romarin (*horticulture.*) — Le romarin, qui, dans les départements du Midi, croît à l'état sauvage, ne peut pas être cultivé en pleine terre dans le Nord, ni même sous le climat de Paris. Les positions les mieux abritées ne le garantissent pas de la gelée. Aussi, est-on forcé de lui faire passer l'hiver en serre chaude et de ne le sortir qu'à la belle saison. Il y a deux variétés panachées fort jolies de romarin : l'une mêlée de vert et de blanc; l'autre de vert et de jaune. Ces deux variétés sont très-sensibles au froid, plus encore que la commune. Le romarin se multiplie de boutures et par la division de ses touffes,

(*Econ. dom.*) — L'*huile* ou *essence de romarin*, dont la pharmacie et la parfumerie font usage, s'obtient par la distillation des feulilles et des fleurs de cette plante. C'est encore avec les fleurs du romarin qu'on prépare l'*eau de la reine* de *Hongrie*. On se sert aussi de ces fleurs pour des infusions fortifiantes et fébrifuges, et on en met dans les bains aromatiques et fortifiants.

Ronce (*culture.*) — Tous les terrains conviennent à la ronce, qui croît aussi bien dans les haies et dans les buissons que dans les bois. Elle se multiplie avec une étonnante facilité, non-seulement par ses graines, mais encore par l'extrémité de ses tiges, qui prennent racine quand elles arrivent à toucher la terre. Tous les ans, cette plante pousse des tiges nouvelles, mais ce n'est qu'au bout de deux ans que ces tiges rapportent, puis elles péris-

sent. En mélangeant la ronce à d'autres arbustes, on en fait d'assez bonnes haies qu'on soutient au moyen d'un palissage; on les plante au commencement de l'hiver, et afin de pouvoir enterrer l'extrémité de ses tiges, on les rabat à dix ou quinze centimètres des racines.

On cultive, dans les jardins d'agrément, la *ronce à fleurs doubles*. On la plante au soleil, en avant des haies, dans du terreau qu'on entretient très-humide, et on a, en juin, des fleurs en grappes du plus charmant effet.

La *ronce à feuille de rose* donne, en octobre, des fleurs aussi grosses que celles de la rose pompon et doubles; il faut avoir le soin de retrancher tous les drageons à mesure qu'ils paraissent, et élever quelques tiges au bout desquelles se montrent les fleurs. Cette espèce de ronce ne demande qu'un demi-soleil et de la terre de bruyère.

Parmi les différentes espèces de ronces cultivées, on distingue encore : la *ronce à feuilles de noisetier*, la *ronce odorante*, appelée *framboisier du Canada*, la *ronce du Nord*, etc., etc. La culture de toutes ces espèces est la même. On les multiplie de rejetons, ou par la séparation des pieds, quand la fleur est passée.

Tous les bestiaux, le cheval excepté, aiment les feuilles de ronce commune. On les emploie comme astringeantes et résolutives, et on les fait entrer dans la préparation des gargarismes pour les maux de gorge et les inflammations de la bouche. Le fruit de la ronce peut se manger; en le traitant comme les mûres, on s'en sert pour faire le sirop de ronce, et dans certaines localités, on fait avec ces fruits, soit du vin, soit des confitures.

Roquette (*horticulture.*) — C'est le nom vulgaire de deux genres de plantes de la famille des crucifères : la roquette des jardins et la roquette sauvage.

La roquette des jardins exhale une odeur assez forte et elle a une saveur âcre. On l'emploie en médecine comme anti-scorbutique. Les feuilles se mangent en salade.

La roquette sauvage se trouve dans les terrains pierreux et humides, surtout le long des murs. On en mange également les feuilles en salade.

— *Oiseaux.* — On donne aussi, dans certaines parties de la France, le nom vulgaire de roquette à une espèce de perdrix.

Roses (*Econ. dom.*) — Il y a de nombreuses variétés de roses, qu'on trouvera plus loin à l'article rosier. Ici, nous ne nous occuperons que de l'emploi de la rose.

— *Eau de rose.* — Les roses simples, celles qui ont le plus de parfums, sont celles qu'il faut prendre de préférence pour cet usage. Il faut, pour les cueillir, choisir un temps sec, et se garder de récolter celles qui seraient seulement humides. On les épluche soigneusement, et on ne prend que les fleurs ou les pétales. On les met dans un vase avec un litre d'eau pure pour un kilogr. de fleurs; on y ajoute deux ou trois bonnes poignées de gros sel, et on foule les roses dans le vase, qu'on ferme ensuite hermétiquement, et auquel on ne touche, pendant trois ou quatre jours, que pour agiter le mélange avec un bâton bien propre. Puis, on s'occupe de la distillation. Elle doit être faite à feu nu, et il faut avoir le soin de n'emplir l'alambic qu'aux deux tiers et d'y garnir le fond avec de la paille neuve. Si l'alambic contient quatre litres d'eau et quatre kilogr. de fleurs, on arrête la distillation quand elle a déjà produit



Rosier d'Orient.

deux litres d'eau de roses. On est sûr que cette eau est d'une qualité supérieure. Ce qui reste dans l'alambic peut être ajouté à une nouvelle quantité de fleurs pour en faire une autre distillation.

Liqueur et crême de roses. On met dans un bocal des pétales de roses fraîches et du sucre en poudre, qu'on range par couches.

Il faut 1 kilogr. de sucre pour 500 gr. de fleurs. Quand le sucre est fondu, on ajoute pour la quantité désignée 2 litres d'eau-de-vie colorée avec 2 gr. de cochenille; on filtre le mélange et on met la liqueur en bouteilles.

Fleurs de roses. On cultive spécialement pour la médecine deux espèces de rosiers : le *rosier à fleurs pâles* et le *rosier* dit *de Provins, à fleurs rouges.* Les fleurs ne doivent être récoltées que lorsqu'elles sont complétement épanouies, le matin, après que la rosée est dissipée. On désunit les pétales et on les fait sécher à l'ombre sur des linges, puis on les enferme hermétiquement dans des boîtes, en les comprimant bien. On fait avec les pétales frais ou secs de la rose pâle des infusions qui ont quelques propriétés laxatives et qui peuvent être employées pour purger les enfants.

On fait infuser, jusqu'à refroidissement, trois ou quatre pincées de fleurs dans un litre d'eau bouillante, puis on passe la boisson qu'on sucre convenablement.

Au contraire de la rose pâle, la rose de Provins a des pétales dont la propriété est astringente.

Rose-Trémière (*Horticult.*). C'est une plante très-rustique, qui peut durer plus de trois ans. Sa tige a de 2 à 3 mètres.

Ses fleurs sont grandes, simples ou doubles, des nuances variées et placées le long de la tige verticale. De toutes les roses trémières connues, la variété brun-foncé est celle qui approche le plus du noir. La rose trémière est une fort belle plante d'ornement, qui fleurit de juillet en septembre.

On la multiplie au moyen de semis, et on la traite comme les plantes bisannuelles.

Cependant, les variétés d'élite ne se reproduisent pas toujours du semis de leurs graines.

On les propage au moyen de la greffe prise sur l'espèce commune. C'est au mois de juillet et au mois d'août que se font les semis. Les plants semés en juillet peuvent être repiqués à la fin de l'automne; quant à ceux qui sont semés en août, ils peuvent très-bien passer l'hiver en pleine terre; mais si les froids deviennent rigoureux, il faut les couvrir légèrement. L'horticulture est parvenue à créer de magnifiques variétés de roses trémières qui offrent à peu près les mêmes nuances que le dahlia, et qui ne peuvent être cultivées que dans les grands jardins.

Roseau (*Agriculture*). On trouve abondamment dans les étangs et dans tous les lieux humides le *roseau à balais* ou *roseau commun.* Sa multiplication est tellement rapide qu'il n'y a que le manque d'eau qui puisse l'arrêter. Pour le détruire complétement, il faut après les avoir desséchés, cultiver les étangs qui en sont envahis. Les bêtes à cornes pâturent le roseau au printemps; mais elles n'en veulent plus dès que ses feuilles durcissent. Quand le roseau est mûr, on peut s'en servir pour couvrir des hangars, des granges, et ces couvertures durent quelquefois 30 et même 40 ans, tant elles sont solides. Il faut, avant de le rentrer, le laisser pendant 15 jours ou 3 semaines en javelles sur les berges des rivières ou des étangs, et retourner au moins une fois ces javelles. Dans beaucoup de localités, la valeur du roseau est double de celle de la grande paille de seigle. Avec les panicules des fleurs coupées avant la floraison, on fait des petits balais dont on se sert dans les appartements. On en fait également avec le *roseau plumeux* qui est très-commun dans les bois. Les feuilles de ce roseau servent de litière aux bestiaux.

Il y a encore le *roseau des sables,* qui croît sur les bords de la mer, et dont les racines traçantes et solides empêchent le sable des dunes d'être entraîné par le vent ou par les eaux. Il lui faut trois ans pour braver l'effort des vagues. On ne saurait trop le cultiver partout où les dunes envahissent les bords de la mer.

— (*Horticulture*). On cultive dans les jardins pour l'agrément autant que pour l'utilité le *roseau quenouille,* encore appelé *canne de Provence,* qui croît dans le Midi de l'Europe et de la France. Ses

tiges atteignent une hauteur de 4 à 5 mèt., et peuvent être employées à faire des palissades, des échalas et des claies pour sécher les fruits. On s'en sert aussi pour fabriquer des cannes pour pêcher à la ligne. Sa racine est connue sous le nom de *racine de canne* et a la propriété de faire passer le lait, mais on ne l'emploie guère que pour les chattes auxquelles on a enlevé leurs petits.

Le roseau quenouille ne produit pas de graines sous le climat de Paris; il se multiplie au moyen de ses bourgeons qu'on enlève au printemps pour les planter séparément.

Rosée (*Météorologie*). La rosée est une vapeur qui tombe pendant la nuit et qui s'attache aux plantes en forme de gouttelettes. L'humidité qu'elle leur procure est nécessaire et souvent plus efficace que celle des pluies. On a remarqué que les plantes qui croissent dans les lieux secs sont pourvues, plutôt que les plantes des marais, de longs poils qui leur permettent d'absorber une grande quantité de rosée.

Cependant, quand la rosée est abondante et suivie d'un soleil brûlant, elle devient fatale; elle tache les jeunes feuilles de certains arbres, quelquefois même celles des céréales. La gouttelette de rosée laisse une place jaunâtre qui prend une teinte noirâtre, et quand ces taches sont trop nombreuses, elles interrompent la végétation. La fleur coule et les fruits tombent, et il arrive que la plante, après avoir langui, meurt. Les horticulteurs, dans le but d'éviter ces accidents, secouent les arbres, pour en faire tomber la rosée, quand le soleil est sur le point de les frapper; et autant que possible, les cultivateurs feraient bien de promener sur leurs champs de blé une longue corde tenue par deux hommes qui, en courbant les tiges, secouraient la rosée dont elles seraient chargées.

Une rosée abondante, par un temps calme et découvert, est un pronostic de beau temps continu; au contraire, la pluie est prochaine quand, par un temps calme et découvert, il n'y a pas de rosée.

Rosier (*Horticulture*). De tous les arbustes d'ornement, le rosier est celui qui, par sa culture, a produit le plus grand nombre de variétés; il y a des collections qui, à elles seules, en comptent plus de 1,200 parfaitement distinctes les unes des autres. On donne à cette multitude de rosiers toutes sortes de destinations. Comme la nomenclature de tous ces rosiers serait trop longue, nous nous contenterons de parler des espèces principales, et de la manière d'en tirer le meilleur parti possible, pour l'ornement des jardins. Parlons d'abord de la culture. Presque tous les rosiers peuvent être cultivés dans tous les terrains; cependant, il est préférable de les planter dans une terre franche et légère. Les espèces primitives se multiplient simplement, par éclats, et sont propres à former des touffes peu élevées.

La multiplication se fait par éclats, quand la tige porte au pied une portion de racine, qui reprend très-bien quand elle est replantée au moment même de la séparation. La race du Bengale se multiplie de boutures. Les variétés qui sont multipliées par la greffe sur églantier, sont celles qui proviennent de croisements de deux espèces différentes. Si on veut greffer des rosiers sur églantiers, il faut prendre ces églantiers dans les lieux les mieux exposés au soleil, et choisir des tiges de deux ans. C'est la greffe à l'œil dormant qui convient le mieux. Les églantiers dont les fruits sont longs sont particulièrement propres à recevoir la greffe des espèces de rosiers grandes et fortes; tandis que les églantiers dont le feuillage est odorant et les baies arrondies, reçoit mieux la greffe des espèces délicates.

Il faut surtout s'attacher à multiplier les espèces remontantes.

Les rosiers greffés, quoique bien portants, ne fleurissent pas toujours. Dans ce cas, on les transplante, aussitôt après la chute des feuilles, et la taille, qu'on leur fait subir au printemps, les force à se couvrir de fleurs.

On ranime les rosiers languissants en enfouissant quelques décombres à leur pied, ou à défaut de décombres, de bon terreau. Quand on néglige de les tailler, les fleurs sont moins belles, et les tiges sont grêles. La taille des rosiers se fait dans les premiers jours de mars; on enlève toutes les branches mortes ou malades et on raccourcit sur un ou deux yeux les pousses de l'année. Les rosiers des quatre saisons se tail-

lent après la première fleur. Il en est de même des bengales. Cette taille les force à donner en automne une floraison plus belle et plus abondante.

Parmi les innombrables espèces de rosiers, on cite principalement :

Le *rosier à cent feuilles*, dont la tige est forte et vigoureuse, les rameaux garnis de belles fleurs terminales, d'un rouge pâle.

Le *rosier de Provins*, originaire de Syrie, transporté à Provins au temps des croisades, qui a les fleurs d'un rouge foncé. On obtient de ce rosier de fort belles variétés d'un rouge pâle panaché de blanc.

Le *rosier pompon*, dont la hauteur n'excède pas 33 cent. et qui produit un très-grand nombre de fleurs.

Le *rosier des quatre saisons*, qui fleurit deux fois par an, au printemps et à l'automne. Certaines variétés même fleurissent toute l'année.

Le *rosier du Bengale*, originaire de l'Inde est devenu rustique et commun. Cependant, mis en pots, il change pour ainsi dire de nature, et conservé dans un appartement où l'on ne fait qu'un feu modéré, il fleurit sans interruption.

Le *rosier de Damas*, dont les fleurs sont très-estimées dans la parfumerie.

Le *rosier blanc*, qui atteint une hauteur de 4 à 5 mètres ; on en obtient une fort belle variété, dite cuisse de nymphe.

Le *rosier velu*, qui croît naturellement sur les collines ; ses fleurs naissent sur des pédoncules courts et ses fruits sont employés à faire des confitures.

Le *rosier jaune* se trouve dans les montagnes de l'Allemagne et de l'Italie. Ses fleurs assez grandes sont nuancées du jaune ou ponceau.

Le *rosier de mai* ou *rosier canelle*, qui se trouve particulièrement dans l'Europe méridionale, a ses fleurs disposées en bouquets.

Le rosier des haies connu sous le nom d'*églantier*, est une espèce sauvage.

Rosoglio (*Econ. dom.*). C'est une liqueur qu'on obtient ainsi : On fait macérer pendant quelques jours dans 3 litres de bonne eau-de-vie, 250 gr. de roses rouges, 150 gr. de fleurs d'oranger mondées, 15 gr. de canelle concassée et 5 gr. de clous de girofle, également concassées. Ce mélange est distillé au bain-marie, puis, on ajoute au produit de la distillation un sirop de sucre préparé avec 3 kilogr. de sucre, fondu dans 3 litres d'eau. On mêle exactement la liqueur, on la filtre et on la met en bouteille.

Rossignol (*Oiseaux*). On ne peut arriver à faire multiplier les rossignols en captivité; ils sont, d'ailleurs, très-difficiles à élever, et le plus souvent ils meurent de la privation de la liberté. Il est donc plus raisonnable de ne pas les arracher à leurs bosquets, d'autant mieux que rien n'est plus facile que de les attirer. Pour cela, on place dans la partie la plus touffue et la plus tranquille d'un bosquet, une pierre creuse où les rossignols aient toujours de l'eau pour se désaltérer et un petit pot dans lequel on mette chaque jour quelques vers de farine, leur aliment de prédilection. Malheureusement, tout le monde n'a pas un parc. Voici donc les moyens à employer pour les prendre et les élever.

En automne, les rossignols se prennent facilement à la *pipée* et à toutes sortes de *gluaux* (Voir ces deux mots); seulement, comme ils ont déjà niché, ils ont de la peine à vivre. Généralement, ils dépérissent et meurent bientôt, et toujours ils cessent de chanter. Il vaut mieux les prendre jeunes, avant qu'ils soient appariés : alors, on arrive à les priver.

On peut se livrer à cette chasse en mars ou en avril. Le soir, on va dans le lieu où l'on a entendu chanter le rossignol, on cherche un endroit favorable pour y tendre un *trébuchet* (Voir ce mot), on remue la terre, on y sème des vers de farine et on en suspend d'autres à l'extrémité de petites ramilles de 20 à 30 cent. qu'on plante tout autour. En revenant le lendemain, si on trouve les vers mangés, on peut tendre le trébuchet ; après quoi, on se cache et l'on cherche à attirer le rossignol en imitant le cri de la femelle. On est quelquefois obligé de recommencer plusieurs jours de suite avant de réussir. L'oiseau pris, il faut attendre : si l'on entend chanter le mâle, on ne tient que la femelle. Il faut alors rendre la liberté à celle-ci et tendre de nouveau le trébuchet jusqu'à ce qu'on ait le

mâle. On augmente les chances de succès en tendant plusieurs trébuchets.

Une fois en possession du mâle, on le met dans une cage, où on lui donne, à deux heures d'intervalle, quelques morceaux de cœur de bœuf cru et haché menu. On les force à les avaler en lui ouvrant doucement le bec et en les y introduisant, l'un après l'autre, à l'aide d'une brochette et après les avoir trempés dans l'eau. Il faut ensuite lui faire boire quelques gorgées d'eau. La cage doit être placée dans un endroit parfaitement tranquille et même un peu sombre, et il est bon de la couvrir d'une toile verte ou, mieux encore, d'un drap de même couleur. Si l'oiseau paraît vouloir manger, on s'empresse de lui donner à boire et de mettre dans sa mangeoire quelques vers de farine, qu'il faut remplacer d'abord à mesure qu'il les mange. Bientôt, on y substitue une pâtée composée de cœur de bœuf, de mie de pain et de chènevis, hachés et broyés ensemble. Quelques jours encore, on met sur cette pâtée quelques vers de farine pour engager l'oiseau à manger ; seulement, il faut avoir soin, d'en diminuer sensiblement le nombre jusqu'à ce qu'on lui donne la pâtée toute seule. Pour l'apprivoiser, on peut dans la suite lui donner un de ces vers de temps en temps. Le rossignol étant très-sensible au froid, il est indispensable de mettre la cage dans un endroit où il ne puisse en souffrir.

On prend aussi le rossignol au nid. Pour cela, on va dès la pointe du jour ou à la tombée de la nuit dans l'endroit où l'on a entendu chanter un rossignol, en se cachant avec soin et en observant soigneusement les mouvements de l'oiseau. Si les cris des petits font découvrir le nid, il faut attendre pour en approcher que les parents se soient envolés, et on ne doit les prendre que si les petits sont déjà couverts de plume. Quand on a le nid, on le place dans un endroit tranquille et à l'abri du froid. On donne la pâtée aux petits comme nous l'indiquons plus haut pour les grands : on y ajoute seulement du persil et du pain de pavot. On doit leur donner à manger d'heure en heure du lever au coucher du soleil. Il faut aussi les faire boire trois ou quatre fois par jour, au moyen d'une petite éponge trempée dans l'eau.

Dès qu'ils peuvent se tenir sur leurs pattes, on les met dans une cage sur de la mousse. Quand ils commencent à manger seuls, ce qui a lieu au bout de trois semaines environ, on les sépare et on les met chacun dans une cage, où on leur donne la même pâtée que devant, en y joignant de temps en temps quelques vers de farine.

Comme l'éducation des jeunes rossignols exige des soins minutieux qui ne peuvent être donnés que par le père et la mère, il est bon de chercher à s'emparer de ceux-ci en tendant des trébuchets autour du nid. Si l'on réussit à les prendre, on les enferme avec le nid



Rotang.

dans une pièce ou dans une volière un peu sombre, sur le plancher de laquelle on dispose de la mousse, des branchages verts et même quelques arbustes en caisse. Comme nourriture, on leur donne de l'eau, de la pâtée, des vers de farine et des œufs de fourmis qu'ils aiment beaucoup. Généralement, ils oublient leur captivité pour élever leurs petits, et on s'épargne ainsi des soins très-difficiles. Si l'on avait un vieux mâle, il suffirait de placer une couvée de jeunes auprès de lui : il l'adopte immédiatement, la nourrit et la soigne comme si elle lui appartenait.

Nous devons dire que si, les jeunes rossignols pris au printemps s'élèvent mieux que les autres, ceux dont on s'empare en automne chantent et s'ap-

privoisent bien plus tôt. On peut faire apprendre aux rossignols toute sorte d'airs, en sifflant les airs auprès de sa cage ou en les jouant sur le flageolet ; seulement, tous ces airs ne valent jamais son chant naturel, qui, d'ailleurs, n'a jamais la même pureté en captivité qu'en liberté. Il est bon, pour hâter l'éducation d'un jeune rossignol, de le placer à portée d'entendre un autre rossignol dont la voix soit complétement formée.

Rossignol de muraille. Ce rossignol, qui est naturellement assez sauvage, arrive dans nos climats en avril et les quitte en automne. Il fixe sa demeure au haut des édifices, surtout de ceux qui sont inhabités, ou dans les bois et les forêts. Quant à son nid, il l'établit dans les trous de mur ou de vieux arbres, et il se perche sur les arbres le plus élevés. Il se nourrit d'insectes, de baies et de fruits tendres. C'est surtout au lever et au coucher du soleil qu'il chante. Il peut être élevé lorsqu'on le prend au nid, bien qu'il soit plus délicat que le rossignol ordinaire ; seulement, si on le prend tard, on le conserve très-rarement, et il reste triste et silencieux s'il survit. On prend ce rossignol aux piéges indiqués pour la *fauvette* (Voir ce mot).

Rossolis (*Office*). On appelle ainsi une liqueur composée d'eau-de-vie, de sucre et de plusieurs parfums. Celle de Turin est la plus estimée. Elle ne convient pas aux tempéraments nerveux ni aux personnes convalescentes.

Rotang ou ROTIN (*Conn. us.*). Ces arbrisseaux, qui sont de la famille des palmiers et qui renferment plus de quarante espèces propres aux régions chaudes de l'Asie et de l'Afrique, s'attachent aux arbres comme les lianes. On en trouve qui ont plus de cent mètres de longueur. La tige présente de distance en distance des articulations dont chacune porte une feuille. L'inflorescence est un spadice rameux, composé de petites fleurs distiques, dioïques ou polygames dioïques, rosées ou verdâtres.

On distingue plusieurs espèces. Le rotang à cannes, qui croît dans l'Inde, sert à faire des cannes connues sous le nom de rotins. On les fend aussi pour en garnir les siéges. Le rotang à cordes, dont la tige atteint jusqu'à 300 mètres de longueur, est propre à la Cochinchine. On convertit sa tige en une filasse avec laquelle on fabrique des cordages et des câbles d'une grande force. Le rotang zatacca, de Java, fournit des fruits alimentaires. Le rotang sang-dragon produit une substance résineuse connue sous le nom de sang-dragon. Le rotang à cravache et le rotang flexible, qui croissent dans les îles de la Sonde, sont utilisés dans la vannerie.

Le rotang vrai est une espèce cultivée en serre.

Rotation DES RÉCOLTES (*Agric.*) C'est un système de successions de récoltes dans un ordre déterminé et calculé suivant l'expérience, pour obtenir de la terre des produits plus abondants, sans la fatiguer ni l'épuiser. On doit suivre ce système dans une ferme bien établie. La culture parcourt ainsi comme un cercle régulier qui ramène les récoltes au bout d'un certain nombre d'années (*Voir* ASSOLEMENTS *et* RÉCOLTES).

Roties (*Cuis.*). Ce sont des tranches de pain qu'on couvre de beurre fin et qu'on fait griller pour les mettre toutes chaudes dans la lèchefrite sous le rôti. Elles s'y imbibent du jus qui découle, et on les arrose de plus de jus de citron. Elles s'emploient surtout pour le gibier, particulièrement pour la bécasse et le faisan.

Quand les rôties sont pour le thé, on les prépare simplement en coupant dans un pain à quatre faces des tranches de moyenne grandeur auxquelles on donne une forme convenable en arrondissant les angles. On fait griller légèrement ces tranches sur un feu doux et l'on y étend une couche du meilleur beurre.

Rôtis (*Cuis.*). On fait rôtir diverses espèces de viandes. Il y a des viandes, les noires, telles que le bœuf et le mouton, qui demandent à être vivement saisies : elles ont besoin d'un feu clair, principalement établi aux deux bouts de la broche, et il faut qu'on le conduise de manière à diminuer la chaleur graduellement. La cuisson est à point quand la viande apporte au toucher une certaine résistance, qu'une petite fumée s'en échappe et qu'elle commence à laisser tomber quelques gouttelettes de sang. Le veau, l'agneau,

la dinde, c'est-à-dire les viandes blanches, veulent dès le commencement de la cuisson un feu doux, qu'on doit conduire avec modération. Elles sont cuites convenablement lorsqu'elles deviennent tendres sous le doigt et qu'elles laissent échapper une petite fumée.

Avec une broche, voici le temps que demandent les divers rôtis :

Chapon ou poularde.	1 heure.
Poulet.	3/4 d'heure.
Dinde.	1 heure 1/2.
Pigeon.	1/2 heure.
Canard.	3/4 d'heure.
Caneton.	1/2 heure.
Oie grasse.	1 heure 1/4.
Faisan.	3/4 d'heure.
Perdreau.	1/2 heure.
Bécasse.	1/2 heure.
Alouettes bardées.	20 minutes.
Chevreuil (gros quartier).	2 heures.
Lièvre.	1 heure 1/2.
Levraut.	1/2 heure.
Lapereau.	1/2 heure,
Pièce de porc frais (2 kil.).	2 heures.
Pièce d'agneau (pet. quartier).	3/4 d'heure.
Pièce d'agneau (gr. quartier).	1 heure.
Pièce de mouton (gigot ou épaule) de 3 kilogr.	1 heure 1/2.
Pièce de mouton (gigot ou épaule) de 2 kilogr.	1 heure.
Pièce de veau de 2 kilogr.	1 heure.
Pièce de bœuf de 5 kilogr.	2 heures 1/2
Pièce de bœuf de 2 kil. 1/2.	1 heure 1/2.

Il faut un peu moins de temps, avec l'appareil qu'on nomme *cuisinière*, placé devant le feu; si l'appareil renferme du feu, il faut moins de temps encore. En adaptant la broche et le feu dans une coquille convenablement disposée à cet effet, ce qui est peut-être le meilleur système, il faut un peu moins de temps qu'avec la broche et le feu dans le foyer de la cheminée (*Voir* TOURNEBROCHE).

Dans les dîners, les rôtis les plus souvent servis sont d'abord les diverses espèces de gibier, le faisan piqué ou lardé, soit seul, soit accompagné de rouges-gorges; les perdreaux piqués ou lardés, les bécasses, les pluviers, les canards sauvages, les canetons de ferme, le quartier de chevreuil. Viennent ensuite le chapon ou la poularde, le dindonneau au cresson, puis, pour la viande de boucherie, le gigot de pré salé, le quartier d'agneau, le rosbif d'aloyau; enfin, dans les poissons, les soles frites et les éperlans frits (*Voir* MENUS).

Du rôti. Dans un dîner, le plat le plus attendu est incontestablement le rôti; aussi, doit-il répondre à cette attente par sa qualité, sa beauté et surtout par sa cuisson. Un rôti mesquin et, ce qui est pis encore, un rôti manqué fait oublier les précédents les meilleurs. Les rôtis manqués, c'est-à-dire trop ou pas assez cuits, sont si fréquents!

Tout concourt, il est vrai, à ce qu'il en soit presque toujours ainsi. Personnel insuffisant à la cuisine; manque de connaissances spéciales chez les personnes chargées de faire rôtir; inexactitude des convives, etc., etc.

Les difficultés sont grandes; mais qui les surmonte trouve dans le succès de bien douces récompenses.

La broche demande une attention exclusive : c'est une maîtresse impérieuse, n'admettant aucun partage de soins; et le rôti, comme la beauté dans sa fleur, n'a qu'un moment, qu'il faut saisir, car, une fois passé, il ne revient jamais!

(Le baron BRISSE).

Le rôti et la salade. Les personnes soigneuses ne manquent jamais de faire chauffer le plat sur lequel un rôti va être dressé et les assiettes qui serviront à le manger; car, quel qu'il soit, plus un rôti est chaud, meilleur il est.

S'il s'agit de préparer une salade de plantes potagères et herbacées, les mêmes personnes, après l'avoir épluchée et lavée, la mettent à tremper à grande eau, pour lui rendre ou lui conserver toute sa fraîcheur, et elles ne l'égouttent qu'au dernier moment. Cette salade étant accommodée avec de l'huile *vierge* (huile obtenue du fruit sans le secours d'eau chaude) et immédiatement croquée est prise dans toute sa bonté.

Or si le rôti se doit manger brûlant et la salade froide, comment expliquer l'habitude, générale aujourd'hui, de mettre à la fois dans la même assiette du rôti et de la salade!!!

C'est un usage de mauvaise table d'hôte pour dissimuler la qualité inférieure des rôtis.

Si au moins, comme en bonne maison en Angleterre, on servait en même temps, le rôti dans une assiette chaude, et de la salade dans une assiette froide. Mais non!

Aussi, dans la plupart des maisons, les salades sont considérées comme accessoires infimes ; elles sont lilliputiennes et leur accommodement, qui exige une aptitude toute particulière, est abandonné aux servants.

Triste! triste!

(Le baron BRISSE).

Rotifères (*Conn. ut.*). Ce sont des animalcules microscopiques, conformés comme le sont en général les rotateurs et offrant à la partie postérieure une sorte de queue. Les rotifères sont susceptibles de se dessécher, de manière à ressembler à des grains de poussière; et il suffit de les imprégner d'humidité pour les faire reprendre leur consistance gélatineuse et revivre. Le rotifère propre a la queue terminée par deux doigts cornés.

Rouge (*Arbor.*). C'est une maladie qui s'attaque au pêcher et particulièrement à certaines variétés, par exemple le *royal* et l'*admirable jaune*. Quand les arbres sont atteints de cette maladie, leurs rameaux se colorent d'abord en rouge vif, puis en rouge foncé. « Dès que cet accident se manifeste, dit M. du Breuil, la végétation s'arrête tout à coup, et les arbres meurent presque instantanément, surtout lorsque la maladie apparaît au moment où ils sont chargés de fruits. Quelquefois cependant ils languissent pendant une année ou deux; mais alors les fruits ne sont pas mangeables. On ne connaît aucun remède à cette maladie, dont on ignore également la cause; aussi convient-il de remplacer immédiatement les arbres attaqués, sans chercher à vouloir les guérir. » Nous devons dire cependant qu'on pense que cette maladie provient des mêmes causes que la gomme et qu'on peut la prévenir par les mêmes précautions. En tout cas, les arbres qui en sont atteints se trouvent très-bien de quelques bassinages aux feuilles soir et matin, au moyen d'une pompe d'arrosage pendant les sécheresses prolongées.

— *Conn. prat.* On se sert du *rouge à polir* pour polir les métaux, particulièrement l'acier, les pierres dures, les glaces, etc. Il est connu dans le commerce sous le nom de *rouge indien*, *rouge de Prusse*, *colcothar*, *rouge anglais*, etc. Plus sa finesse est grande, sans qu'il ait perdu de sa dureté, plus il est estimé.

Rouge-gorge (*Chasse*). C'est un oiseau de la grosseur d'une fauvette, qui doit son nom à une large tache rouge qu'il porte sous la gorge. Il habite les bois et les lieux frais et arrosés. Il vit ordinairement seul, le mâle étant très-jaloux et n'en souffrant pas d'autres dans le voisinage. L'hiver seulement il se rapproche des habitations. Il se trouve en assez grand nombre au printemps, qui est l'époque où ceux qui émigrent reviennent dans nos contrées. Les insectes, les fruits, les baies sauvages, etc., forment sa nourriture. On le prend assez facilement à la pipée, au trébuchet et aux gluaux, car il n'est pas méfiant. Il s'élève et se nourrit comme le *rossignol*. (Voir ce mot).

— (*Cuis.*). On mange les rouges-gorges rôtis. Ils ne se vident pas. On les barde de lard frais et mince et on les met à la broche sur des hâtelets assez petits pour ne pas les déchirer. Il suffit de dix minutes pour la cuisson. Les rouges-gorges s'emploient comme garniture d'un plus gros gibier, d'un faisan, par exemple. Ils se servent encore comme les mauviettes, soit en salmis, soit en friture.

Rouge-queue (*Oiseaux*). Cet oiseau, qui est de l'ordre des passereaux dentirostres, habite l'Europe, l'Asie et l'Afrique septentrionale et est surtout commun dans les Alpes et les Pyrénées. Son nom lui vient de ce qu'il a la queue d'un roux ardent. Il est de passage et ressemble beaucoup au rossignol, dont il a les mœurs; seulement, il est plus grand que celui-ci, ne s'approche pas des maisons et ne niche pas dans les murs, mais dans les haies et les buissons. Il habite de préférence les pays de montagnes et ne paraît guère en plaine qu'au passage d'automne, où il émigre pour revenir au printemps. Le matin, il sort du bois pour chercher sa nourriture, formée de vermisseaux et de mouches, et ne rentre que dans la nuit. Il n'a ni chant ni ramage : il ne fait entendre qu'un petit son flûté et assez agréablement modulé. Il a le vol court et ne va que de

buisson en buisson. On l'apprivoise difficilement.

Rougeole (*Méd.*). Quand elle est simple et qu'elle ne présente aucune complication detoux et de fièvre catarrhale, cette maladie n'est pas dangereuse. Il suffit que l'enfant qui en est atteint soit tenu à la diète et prenne une légère infusion de bourrache. La température de sa chambre doit être douce, sans excès de chaleur, et il ne faut le couvrir que modérément. En cas de constipation, on ne doit pas recourir aux lavements, qui pourraient donner lieu à des refroidissements de nature à faire rentrer l'éruption : on fait seulement prendre à l'enfant une ou deux cuillerées de sirop de rhubarbe pour procurer quelques selles, et la rougeole se termine d'elle-même en quelques jours sans autre médication. Lorsqu'il y a fièvre et toux violente avec mal de gorge, c'est que, sous l'influence d'un refroidissement ou de toute autre causes, la rougeole tend à *rentrer*, et alors il faut prévenir un médecin au plus tôt, car la maladie peut devenir dangereuse. Il est prudent, d'ailleurs, d'avoir recours au médecin, lui seul pouvant juger de la marche de la maladie.

Ce qu'on appelle la *roséole* ou *rougeole boutonneuse* n'est qu'une variété bénigne de la rougeole. Elle se traite pareillement.

Il faut aux convalescents beaucoup plus de soins que pendant la maladie, car des complications peuvent se manif ster dans les voies digestives et particulièrement dans l'appareil pulmonaire. Il faut respecter une diarrhée qui survient si elle est modérée ; en cas de constipation, il faut provoquer une diarrhée, et, si l'état de l'estomac ne le permet pas, on fait usage de vésicatoires.

Ordinairement, la rougeole, comme les autres affections éruptives, n'attaque qu'une seule fois la même personne; mais il y a des cas de récidives.

On sait que la rougeole est contagieuse. Aussi, lorsqu'elle apparaît dans une famille, faut-il se hâter d'éloigner les enfants sains, si l'on veut éviter qu'ils soient frappés successivement. Souvent même l'isolement ne suffit pas à les préserver. C'est pourquoi on préfère généralement laisser les enfants exposés à la contagion quand elle est bénigne. Comme tous les enfants doivent être atteints tôt ou tard de cette maladie, ils se trouvent ainsi avoir payé leur dette dans la meilleure condition possible.

Lorsque la rougeole frappe un adulte, elle est plus grave que chez un enfant. Il faut donc que les personnes qui soignent les enfants atteints prennent toutes les précautions désirables. L'emploi de la belladone est, dit-on, un préservatif excellent sous ce rapport. (Voir Scarlatine).

— (*Art vét.*). Le porc est assez fréquemment atteint de la rougeole pendant l'élevage et même lorsqu'il est en cours d'engraissement ; mais elle n'est pas dangereuse pour lui. Elle apparaît sous forme de plaques rouges au groin, derrière les oreilles et à la partie interne des cuisses. Il suffit, dès cette apparition, d'isoler les porcs malades, de les tenir chaudement sur de la litière propre et de leur donner souvent à boire de l'eau tiède blanchie avec quelques poignées de farine d'orge ou de seigle. Au cas même où il surviendrait de la toux et des vomissements, il ne faudrait pas s'en inquiéter. Les plaques rouges se détachent en quelques jours et tombent sous forme de petites pellicules écailleuses. Le porc reprend alors son appétit et rentre en bonne santé sans autre médication.

Rouget (*Cuis.*). On ne doit pas confondre le rouget proprement dit avec le *grondin*, appelé vulgairement rouget, mais qui ne lui ressemble que par la couleur. Le *rouget de la Méditerranée* ou *mule*, c'est-à-dire le vrai rouget, qui est certainement un de nos meilleurs poissons, est de beaucoup supérieur au rouget de l'Océan pour la délicatesse et la saveur de sa chair. Il est plus petit que l'autre, sa tête est plus arrondie, sa couleur rouge est plus éclatante et l'écaille plus fine. On ne le vide pas; c'est pourquoi on l'a surnommé la bécasse de mer.

Le rouget est de facile digestion. Les convalescents peuvent en manger avec modération.

Rouget à la maître d'hôtel. Il faut d'abord retirer le foie, qu'on met en réserve pour la sauce. On écaille ensuite le poisson légèrement et avec soin et on l'essuie sur un linge; cela fait, on

l'imbibe d'huile d'olive et on le fait cuire ainsi sur le gril, ou bien on le place dans une feuille de papier huilée et on le fait cuire sur un gril également huilé. Lorsqu'il est cuit à point, on le dresse sur une sauce à la maître d'hôtel avec laquelle on a mélangé le foie, écrasé.

On prépare aussi le rouget de cette manière : On le nettoie, on l'éponge, on le met dans une assiette avec sel, poivre, huile d'olives, jus de citrons, échalotes et persil finement hachés; après quoi, on le laisse mariner pendant une heure dans cet assaisonnement. On le fait ensuite griller et on le sert dans la marinade.

On fait encore cuire le rouget au court-bouillon et on le sert avec une sauce blanche aux câpres.

« Le rouget de l'Océan est un excellent poisson, mais moins délicat que celui de la Méditerranée. Il faut se garder de confier les rougets au court-bouillon. Le rouget ne veut pas être cuit autrement que sur le gril, soit naturellement, soit en *caisse*.

« Le rouget de la Méditerranée ne se vide pas. L'intérieur doit en être traité comme celui de la bécasse.

« *Rougets grillés*. Ecailler et nettoyer les rougets. Si on les vide, leur remettre le foie dans le corps; les sécher soigneusement avec un linge et les mettre à mariner dans un peu d'huile d'olive, avec sel et poivre. Après une demi-heure, les passer dans de la mie de pain très-fine; les poser sur le gril, et, s'ils sont bien frais, les griller sans crainte qu'ils ne s'attachent. Si, au contraire, on a des doutes sur leur fraîcheur, battre un blanc d'œuf, y paner les rougets et les griller ensuite.

« Pour les servir, les dresser dans un plat, sur du beurre manié de fines herbes, avec sel et poivre, et relevé par le jus d'un citron. »

(Le baron Brisse.)

Insectes nuisibles. Ce sont des parasites presque microscopiques, très-multipliés à la campagne vers la fin de l'été. Si l'on se promène sur les gazons ou dans les prés nouvellement fauchés, ils vous montent le long des jambes, s'introduisent dans les pores de la peau et y causent de très-grandes démangeaisons. Pour s'en débarrasser, il faut se lotionner d'eau fortement vinaigrée ou se frotter avec de l'huile d'amandes douces.

On donne aussi le nom de rougets à de petites araignées rouges qui se multiplient quelquefois dans les serres de telle façon qu'elles y deviennent aussi incommodes que les pucerons dans le parterre ou le potager. On peut les détruire en faisant fréquemment des fumigations de tabac et en arrosant même les plantes infectées avec une forte infusion de tabac. La femelle du rouget dépose toujours ses œufs dans le corps de l'araignée à longues pattes, connue sous le nom de *faucheux*. On est donc sûr de faire disparaître les rougets en nettoyant soigneusement la serre et en détruisant tous les faucheux qui peuvent s'y trouver.

Rougeurs (*Chasse*). On appelle rougeurs en termes de vènerie les traces de sang que l'animal blessé laisse en fuyant. Ainsi, quand on rencontre ces traces, on ne dit pas qu'on trouve du sang : on dit qu'on revoit par les rougeurs.

— (*Hygiène*). Voici un remède qu'on dit bon contre les rougeurs de la peau : c'est de se laver avec de l'eau d'épinards en fleurs. Le malheur est que les épinards ne fleurissent qu'en avril et mai, tandis que les rougeurs fleurissent toute l'année.

Rouille (*Conn. prat.*). Quand le fer est exposé à l'humidité, à l'action de l'air ou de la pluie, il se couvre bientôt d'une sorte de poussière jaunâtre qui finit par le ronger assez profondément. Pour le préserver, il suffit de le couvrir de deux couches successives d'un enduit préparé avec 80 parties de tabac en poudre et 20 parties de litharge, mélangées et incorporées dans une quantité suffisante d'huile de lin, de manière à former une masse épaisse qu'on rend fluide avec de l'essence de térébenthine.

Les étoffes sont susceptibles de prendre des taches de rouille. Pour enlever ces taches, on peut employer, pour les étoffes blanches, l'acide oxalique en les frottant après les avoir mouillées, et l'acide chlorydrique pour les étoffes de couleur, en opérant de la même façon. Malheureusement, les acides attaquent plus ou moins les couleurs et l'étoffe même, pour peu qu'on force un peu la dose. Il est donc préférable de faire

usage de la crême de tartre, qui agit avec autant d'efficacité et sans danger. La crême de tartre, réduite en poudre très-fine, s'applique sur la tache, et on humecte ensuite pour lui donner plus d'action, il faut la laisser agir de 8 à 10 minutes; après quoi, on frotte doucement entre les mains la partie tachée pour faire disparaître le sel, puis on la lave dans l'eau pure.

Il y a un autre procédé, qui est dû à M. Darcet. Il faut mélanger de l'acide sulfurique avec une quantité d'eau suffisante pour qu'il ne puisse altérer le linge. A l'aide d'un pinceau trempé dans ce mélange, on mouille toutes les parties tachées, et, avant qu'elles soient sèches, on les imbibe avec une dissolution de prussiate de potasse. On a alors la satisfaction de voir disparaître les taches de rouille, qui font place à une couleur bleue que la lessive emporte complétement, et le linge reprend son premier éclat.

— (*Agric.*). On appelle la rouille une maladie attaquant spécialement le froment et les autres céréales. On la reconnaît en ceci, que les feuilles de la plante se couvrent d'une multitude de champignons microscopiques d'une couleur rougeâtre. Il n'existe pas de moyens connus de guérir cette maladie. Seulement, on peut la prévenir par le chaulage, le drainage et particulièrement en donnant à la terre assez de fumier pour que le blé pousse vigoureusement. Il est aussi possible d'arrêter les progrès de la rouille en fauchant les feuilles qui en sont atteintes; toutefois on ne peut faire cette fauchaison qu'avant la formation du tuyau des céréales.

Quand la rouille attaque le froment à la suite d'un printemps très-humide, dans une terre drainée et bien fumée, la plante se rétablit dès que le beau temps revient, et la rouille disparaît d'elle-même. On ne la voit persister et détruire la récolte que dans les terres froides, humides, mal égouttées, mal fumées, où les blés sont toujours chétifs, sans même être pris de la rouille.

La rouille se multiplie par semences et par communication, ainsi qu'il arrive pour les urédinées auxquelles on attribue la nielle et la carie, deux autres maladies des céréales.

Les pailles atteintes de la rouille ne sont mangées par les bestiaux qu'avec répugnance. Il arrive même que cette nourriture leur cause de graves inconvénients.

Rouissage (*Écon. rur.*). C'est une préparation que l'on fait subir au lin et au chanvre avant de les travailler. Cette préparation se fait de deux manières : par l'action de l'air et de la rosée, et par un séjour plus ou moins prolongé dans l'eau.

Rouissage sur le pré ou *rorage*. On étend les tiges de lin ou de chanvre en couches très-minces sur un pré fauché de près, et l'on pose tranversalement dessus des perches pour empêcher le vent de les disperser. Il faut retourner de temps en temps ces couches pour que l'action soit égale des deux côtés. Un mois est nécessaire à cette opération, et il faut davantage si l'humidité égale des prés est contrariée par la sécheresse ou par la pluie. Quoi qu'il en soit, le résultat n'est jamais aussi satisfaisant que dans le rouissage par l'eau. En effet, rarement le rouissage à l'air est partout égal, la filasse noircit souvent et on la blanchit alors difficilement; de plus, elle prend presque toujours des traces qu'on ne peut faire disparaître. D'un autre côté, ce rouissage laisse l'herbe imprégnée pour longtemps d'une odeur qui en éloigne les bestiaux, et ils peuvent même être atteints de maladies mortelles s'ils en mangent.

Rouissage sous l'eau. Le rouissage qui est le plus en usage se fait dans les étangs, mares ou ruisseaux; seulement, comme l'odeur exhalée par le lin ou le chanvre est aussi insalubre que désagréable, l'autorité locale désigne généralement elle-même les eaux où ce rouissage peut se faire, en ayant soin qu'elles soient éloignées le plus possible des habitations.

Le rouissage dans l'eau se fait à trois époques : en juillet, en septembre et en octobre. C'est cette dernière qui est la plus mauvaise ; car, passé le 15 octobre, l'opération ne peut plus donner de bons résultats, à cause des crues qui peuvent arriver et qui saturent les eaux de terre. Il faut 4 ou 5 jours en juillet; 5 ou 6 en septembre, de 10 à 15 en octobre. Il y a des eaux qui ne valent rien pour le rouissage : telles sont les eaux des terrains calcaires c'est-

à-dire les eaux *dures* ou *crues*, qui sont impropres à la cuisson des légumes et à la dissolution du savon. Au contraire, les eaux plus ou moins chargées d'ammoniaque, comme le jus de fumier en fermentation, ou de substances salines, comme les eaux de la mer, sont très-favorables.

Comme les tiges de chanvre, reliées en petites bottes, sont généralement beaucoup trop longues pour qu'on puisse les placer debout dans l'eau, on les couche horizontalement au fond de l'eau, où on les maintient au moyen de pierres ou de perches fixées à des piquets. Sorties de l'eau, les bottes doivent être lavées soigneusement en choisissant le matin pour que les exhalaisons des eaux où a eu lieu le rouissage soient moins malfaisantes pour les ouvriers qui pratiquent ce lavage. On les pose ensuite debout les unes contre les autres, ainsi que des armes en faisceau, pour qu'elles s'égouttent. Quand elles sont restées vingt-quatre heures ainsi, on fait glisser vers le haut le lien de chaque botte, en écartant en rond le bas des tiges, de telle sorte que chaque botte puisse se tenir debout isolément. Disposées ainsi, la dessication des bottes est terminée en deux jours, et l'on peut dès lors *teiller* le chanvre pour détacher l'écorce et en isoler la filasse.

Il est bon d'établir plusieurs *routoirs* (c'est le nom qu'on donne aux étangs, mares ou ruisseaux destinés au rouissage), qui reçoivent successivement les eaux l'un de l'autre. On a remarqué, en effet, que les eaux qui ont déjà servi au rouissage du chanvre rendent la fermentation très-active quand on les emploie une seconde fois. Quand on fait rouire dans une eau courante, on rassemble le chanvre en masses plus fortes, plus serrées et plus compactes.

Inutile d'ajouter que généralement les poissons meurent dans les eaux où a lieu le rouissage, si l'étang n'est pas d'une certaine étendue, ou que, pour le moins, ils ne sont plus mangeables.

On pratique le rouissage du lin comme celui du chanvre. On attache également les bottes de lin l'une à l'autre, et on les maintient debout au moyen de piquets plantés au fond de l'eau ou de pieux. Les meilleures eaux pour le rouissage du lin, sont les eaux courantes, presque dormantes ; de leur qualité dépend celle de la filasse. Les mois de mai, d'août et d'octobre sont les plus propres pour le rouissage du lin, qui dure 9 ou 10 jours dans le premier mois, 7 dans le second et 12 dans le troisième. Il est bon de ne pas attendre octobre. Pour le chanvre et pour le lin, la proportion des tiges pesées au moment de la récolte et du poids de la filasse est à peu près la même. Quand les tiges ont été bien rouies, la moyenne est d'un quart, et lorsque l'opération a été mal conduite, elle n'est que d'un cinquième.

On est quelquefois forcé dans certains lieux d'opérer le rouissage dans la terre, par le manque d'eau et la sécheresse du climat. A cet effet, une fosse est creusée à la portée d'un puits. On y arrange le chanvre comme dans un routoir, puis on le recouvre de 30 à 50 centim. de terre. La terre bien mouillée, on attend que le rouissage se fasse. Pour ce rouissage en terre, il faut le double du temps que demande le rouissage dans l'eau. Comme pour le chanvre, on ne saurait trop prendre de précautions quand on retire le lin du routoir, surtout de celui de terre. Il s'en dégage alors un gaz acide carbonique qui peut donner la mort aux ouvriers.

Il a été proposé en divers temps des procédés chimiques pour le rouissage. Un de ces procédés, qui est très-expéditif, est l'infusion à la température de 90 degrés, maintenue pendant deux heures dans une légère eau de savon, préparée avec du savon mou de potasse. Seulement, après avoir eu une grande faveur et avoir même été fortement soutenu par l'autorité, qui y voyait la suppression d'émanations malsaines, ce procédé n'a pas tardé à être complétement abandonné. On a aussi essayé avec quelque succès, en Irlande, de préparer la filasse de lin par des procédés mécaniques supprimant le rouissage.

Roulade (*Cuis.*). C'est une tranche de viande aplatie, couverte d'une farce et roulée sur elle-même. On la fait cuire à la broche.

Roulage (*Agric.*). On se sert du roulage pour presser la graine contre le sol et en faciliter la germination; il sert encore à retenir l'humidité et à empêcher les germes naissants d'être

détruits par l'ardeur d'un soleil trop brûlant. Dans les terres argileuses, le roulage brise les mottes et ameublit le terrain, tandis que dans les terres sablonneuses, il rapproche les parties du sol et le rend plus compacte.

Pour être pratiqué dans de bonnes conditions, le roulage doit être fait par un temps suffisamment sec : l'opération serait nuisible, si la terre trop détrempée s'attachait au rouleau ou si seulement les mottes de terre n'étaient qu'aplaties. Autant que possible, il faut faire alterner les roulages, les herses et les labours, et en tous cas, il faut toujours faire suivre le rouleau de la herse, car, dans les terres fortes, l'opération du roulage n'aurait d'autre effet, après les semailles, que de former une croûte dure sous laquelle périrait la graine.

Rouleau (*Agric.*). Dans une exploitation rurale, on se sert beaucoup du *rouleau*, qui est un instrument des plus utiles. Sa longueur est de 1 mètre à 1m30 et son diamètre 0m60. On le passe sur les terres labourées et hersées, afin d'en rendre la surface aussi unie que possible et pour les disposer à recevoir les semailles. On le passe encore sur les prés, au printemps, après qu'on les a hersés, et qu'on a abattu les taupinières. Il est bon aussi de se servir du rouleau dans les terres emblavées, afin de comprimer la terre autour des jeunes racines que la gelée et le dégel auraient pu déchausser. C'est principalement quand la terre est sèche qu'il faut faire cette opération.

C'est le rouleau dont nous venons de parler qu'on emploie en France.

En Belgique, on emploie un *rouleau de pierre* articulé, c'est-à-dire formé de trois pièces reliées à des charnières par des attaches de fer, ce qui permet à l'instrument de fonctionner, quelle que soit la configuration du terrain. En Angleterre et en Ecosse, on se sert du *rouleau squelette*, à circonférence anguleuse et tranchante, et formée de cercles parallèles tout en fer. En Norwége, le rouleau qu'on emploie se compose de cercles parallèles dentés en scie. On lui a donné le nom de herse norwégienne. L'effet qu'il produit sur la terre est des plus énergiques. Dans les Etats romains, on comprime le sol avec des rouleaux de marbre d'un poids énorme. On attèle à ces rouleaux jusqu'à 4 paires de bœuf. Ce mode de compression écrase les larves des insectes et étouffe dans leurs galeries souterraines les petits rongeurs, tels que souris, mulots, rats, etc.. qui, lorsqu'ils se multiplient, deviennent de véritables fléaux.

Le *rouleau à dépiquer* est d'une forme qui varie à l'infini, et date d'une époque aussi reculée que le dépiquage lui-même. Il consiste, avec plus ou moins de modifications, en un cône tronqué se rapprochant assez du cylindre dont l'une des extrémités a un diamètre d'un tiers moins grand que l'autre, ce qui le maintient dans sa marche circulaire. Ce rouleau, muni de canelures qui séparent le grain de la paille, est tiré, suivant sa puissance, par un ou plusieurs chevaux. Il brise peu la paille, et, comme il est en contact avec le grain par tous les points de sa surface, il agit plus énergiquement que le dépiquage fait sur des points isolés par des sabots d'animaux d'attelage.

Rousserolle (*Oiseaux*). Le rousserolle est un oiseau du genre des passereaux : il est à peu près de la taille du merle, a le bec conformé de la même manière, mais la tête moins déprimée. Ses ailes sont courtes, sa queue longue et son pouce garni d'un ongle robuste. Sa voix est moins douce et moins harmonieuse que celle de la fauvette.

On connaît en Europe trois espèces de rousserolle : la *rousserolle commune*, d'un brun roux en dessus et blanchâtre en dessous ; la *rousserolle verderolle*, dont le plumage est verdâtre en dessus, et la rousserolle effarvatte. C'est l'espèce la plus petite.

Roussette (*Oiseaux*). Ce sont les chauve-souris de la plus grande taille, qui s'appellent ainsi. Elles ont une envergure qui n'est pas moindre de 1m20. Les principaux caractères de ces oiseaux sont très-remarquables : leur tête est allongée, leur museau pointu, leur langue rugueuse, leurs oreilles petites, leur queue rudimentaire, le doigt indicateur, formé de trois phalanges, et terminé par un ongle semblable à celui du pouce. Leur plumage est noir, nuancé de roux. Les indigènes de l'Océanie estiment beaucoup la chair des chauve-souris, quoique ces animaux exhalent une odeur détestable.

Pendant l'été, elles se tiennent sur les arbres, et pendant l'hiver, dans le creux des rochers.

Les chauve-souris comprennent au moins quarante espèces, parmi lesquelles on distingue : la *roussette commune*, la *roussette comestible*, des îles de la Sonde, la *roussette hottentote* (c'est la plus petite espèce), le *chien-volant*, qu'on trouve à l'Ile-de-France et à Madagascar.

La fauvette des bois, le bruant commun et le bruant des roseaux reçoivent aussi le nom de roussette.

— Poisson. Le poisson qu'on désigne sous ce nom approche du requin. Il a le museau court et obtus, les narines percées près de la bouche, qui est pourvue d'évents, la nageoire caudale allongée et non fourchue, les dorsales en arrière, et les branchies sous les pectorales. C'est la peau de ce poisson qui, dans le commerce, est connue sous le nom de peau de chagrin, peau de chien et galuchat. Cette peau sert à couvrir les gaînes, les fourreaux, et à polir le buis et l'ivoire.

Pour que la chair de la roussette soit mangeable, il faut qu'elle soit macérée pendant longtemps, afin de perdre la forte odeur de musc dont elle est imprégnée. On tire de l'huile du foie de ce poisson, qui est d'une telle voracité qu'il attaque jusqu'aux pêcheurs.

Le *rochier* et la *grande roussette*, appelée vulgairement chien de mer, sont les deux espèces principales qui se trouvent dans la Méditerranée et parfois dans l'Océan.

Roux (*Cuis.*). Un roux est un mélange de beurre et de farine auquel on fait prendre couleur sur le feu, et qu'on emploie dans quantité de sauces et de ragoûts.

Roux blanc (*Cuis.*). Mettez dans une casserole une certaine quantité de beurre frais. Quand il est fondu, délayez de la farine de froment; puis, lorsque le mélange sera bien opéré, placez le roux sur les cendres chaudes et faites-le mijoter pendant une heure en remuant de temps en temps, afin qu'il se cuise régulièrement sans prendre couleur.

Ce roux s'emploie pour lier la plupart des sauces blanches, comme l'allemande, la béchamel, etc.

Roux-Vieux ou *Rouvieux* (*Art vét.*). Les vétérinaires désignent encore sous les noms de *rogne* et de *rippe* le roux-vieux. C'est une inflammation pustuleuse de la peau, affectant particulièrement les vieux chiens, qui leur donne un aspect repoussant et qui provoque chez eux de vives démangeaisons. Les chiens atteints de la maladie du roux-vieux exhalent une odeur fétide, leur poil tombe, et laisse voir une peau visqueuse sur laquelle s'établit une suppuration qui se sèche et se détache par petites écailles. C'est pour les chiens trop abondamment nourris surtout, qu'il faut redouter cette maladie. Pour la combattre, il faut retrancher du régime du chien toute nourriture animale, lui faire des frictions avec de la pommade composée de chaux et de graisse de porc; on fait encore une préparation composée de 2 litres d'eau, 120 grammes de sulfure de potasse et 30 grammes d'acide sulfurique. Des lotions fréquentes faites avec cette préparation produisent le meilleur effet.

Rubanier (*Conn. ut.*). Le rubanier se trouve sur le bord des rivières et des marais, et doit son nom à ses feuilles longues et minces, faites en forme de rubans. Les fleurs de cette plante sont disposées d'une façon toute particulière : les mâles au-dessus des femelles en paquets globuleux; elle a trois étamines, dont les filets sont bien distincts. Des drupes et sessiles, renfermant chacun une seule semence, constituent son fruit.

Autrefois, la médecine prescrivait comme astringentes les feuilles de cette plante, et employait ses racines comme sudorifiques. Aujourd'hui, on se sert des feuilles pour faire des paillassons, qui donnent une bonne litière.

On compte trois espèces principales de rubanier : le *rubanier droit* ou *ruban d'eau*; le *rubanier simple* et le *rubanier flottant*.

Rubans (*Econ. dom.*). Les rubans constituent un objet de mode très-important. On les emploie pour bonnets, pour chapeaux et pour toutes sortes de garnitures. On fait des rubans de fil, de coton, de laine, de taffetas, de satin uni ou à façons; des rubans écossais, chinés, veloutés, brochés, de moire. On en vend de tout ruchés à la mécanique pour garniture de vêtements.

Le prix des rubans varie suivant la qualité et la disposition.

Rubéfiant (*Conn. ut.*). Ce nom se donne à toutes les substances ou à tous les moyens qui déterminent des rougeurs à la peau, quand on la soumet à leur action.

Rubiette (*Oiseaux*). Les rubiettes sont de petits oiseaux à becs très-fins, assez rapprochés des merles, des fauvettes, des rouges-queues et des rouges-gorges. C'est à leur plumage rouge ou jaune que les rubiettes doivent leur nom; elles se plaisent dans les terrains arides et montueux, sur les rochers escarpés, sur les toits des habitations en ruines; elles aiment la solitude et sont de mœurs sauvages. Leur chant est doux et mélancolique.

Rubis (*Conn. utiles*). On a rangé parmi les pierres précieuses diverses substances minérales, plus ou moins transparentes, de composition différente, et n'ayant entre elles de commun que leur couleur rouge d'une nuance plus ou moins foncée, et on leur a donné le nom de rubis.

C'est le rubis spinelle qui est considéré par les minéralogistes comme le véritable rubis. Il est composé d'alumine et de magnésie, et est tellement dur qu'il raye tous les minéraux, à l'exception du diamant et du corindon. Sa valeur est une fois moindre que celle du diamant, son éclat est celui du verre et sa cassure est conchoïde et aplatie.

Additionné de sous-barate de soude, le rubis devient fusible au chalumeau.

On distingue trois variétés de rubis : le rubis spinelle ponceau, qui est d'un rouge orangé; le rubis balai, d'un rouge rose et le rubis couleur de vinaigre.

On remarque encore le rubis oriental : c'est une espèce de corindon vitreux, rouge cochenille; le rubis occidental, qui est un quartz hyalin rouge ou rose, le rubis du Brésil, c'est une topaze rose et le rubis de Hongrie ou grenat rouge violacé.

Ruche (*Apiculture*). L'abeille est un insecte tellement intéressant et utile que chaque fermier devrait avoir un rucher.

On ne connaît jusqu'ici qu'une seule espèce d'abeilles, qui se divise en plusieurs variétés. Toutes ont les mêmes caractères physiologiques, les mêmes mœurs, et ne se distinguent que par la couleur.

Partout et principalement en Allemagne, l'apiculture a fait, depuis quelques années, de très-grands progrès, dus surtout à l'adoption des ruches à rayons mobiles.

Il serait trop long d'entrer dans tous les détails de l'éducation des abeilles. Nous nous bornerons à indiquer les procédés que doit employer un bon apiculteur pour avoir du succès.

Nous avons dit, en commençant cet article que chaque fermier devrait avoir son rucher, c'est-à-dire réunir plusieurs ruches sur un même point. Il est à peu près indifférent de s'arrêter à l'exposition du rucher; il faut cependant, durant l'hiver, le mettre à l'abri des grands froids qui sont nuisibles aux abeilles, et pendant l'été, le préserver des chaleurs trop fortes qui ramolliraient la cire.

Il faut aussi, en toute saison, le garantir des courants d'air qui sont presque toujours mortels pour les abeilles. Aussi, fait-on bien de recouvrir un rucher d'un toit, et de le mettre à l'abri du vent par des palissades en planches ou en paillassons.

L'habitation des abeilles influe singulièrement sur leurs produits. On fait des ruches de plusieurs formes. Celles qui sont les moins bonnes sont celles qui ressemblent à une cloche ou à un cône. D'autres sont cylindriques, et recouvertes d'un toit plat et conviennent beaucoup mieux. Enfin, les meilleures ruches sont celles dont les rayons sont mobiles et les cadres ouverts.

Elles sont en bois, de la forme d'une boîte carrée. On peut, avec cette ruche, faire la récolte en tout temps; elle s'ouvre aussi facilement qu'un livre, ce qui permet de surveiller tout ce qui se passe à l'intérieur et de remédier aux accidents qui pourraient survenir, soit dans le cas de disette, de maladie ou de mort de la reine (*Voir* ABEILLES).

Ruchons (*Cuisine*). On appelle ruchons de très-petites raies qui se mangent frites.

Ce manger est bien médiocre et peu nourrissant.

Il ne convient ni aux convalescents, ni aux personnes dont l'estomac est délicat.

Rudbeckie ÉLÉGANTE (*Horticulture*).

C'est une plante vivace, très-propre à orner les plates-bandes d'un parterre. Elle est de pleine terre pendant tout l'été, mais l'hiver, il faut la rentrer en serre. La rudbeckie fleurit vers la fin de l'été. Ses fleurs, qui sont généralement très-abondantes, sont d'un jaune safrané, à disque pourpre noir. Elle se multiplie de boutures et de semences.

Rue (*Méd. domest.*). C'est pour ses vertus médicinales qu'on cultive la rue dans les jardins. Toutes les parties de cette plante ont une odeur forte et aromatique, en même temps qu'une saveur âcre et amère. Les touffes de la rue, qui sont assez remarquables, restent vertes pendant l'hiver. Sous le climat de Paris, la gelée l'endommage quand les hivers sont humides; mais ses racines ne périssent pas pour cela.

La rue se sème au printemps sur couche ou en pleine terre, pourvu que l'exposition soit bonne.

Rumination (*Art vétér.*). La nature des aliments qu'absorbent un grand nombre d'animaux herbivores leur rendent la rumination d'autant plus nécessaire que ces aliments ne contiennent qu'une faible proportion nutritive, quoiqu'ils soient souvent représentés par un volume considérable. En effet, tous les animaux herbivores avalent les fourrages grossièrement coupés et non-mâchés. Quand ils en ont pris une dose suffisante, ils se couchent et ruminent, et, pour que leur digestion soit facile et productive, il leur faut un repos absolu, à l'ombre ou sur une bonne litière, suivant qu'ils vivent au pâturage ou qu'ils sont nourris à l'étable. Il est à remarquer que, quand des herbivores domestiques ne ruminent plus ou qu'ils ruminent moins qu'à l'ordinaire, ils sont menacés d'un dérangement physique et d'une maladie prochaine. C'est à ceux qui en prennent soin à exercer la plus grande surveillance.

Rut (*Chasse*). Le rut des cerfs commence dans la première quinzaine de septembre, lorsqu'il a refait sa tête, et avant que la nature ait épuisé toute la séve qu'elle lui avait donnée pour réparer la perte de son bois. Il a alors une exhubérance de force extraordinaire; il est, suivant l'expression, plein de viandes et se livre à des transports furieux; son ventre devient plus foncé, et l'odeur qu'il exhale est si forte qu'on la sent quelque temps encore après son passage. Tout lui fait ombrage, et la passion qui le tourmente est telle, qu'il ne distingue pas toujours les objets qui se présentent à lui. Pour conserver la possession des biches qu'il a choisies et dont il ne se sépare ni jour ni nuit, il livre aux mâles de son espèce des combats furieux, et sa voix prend une telle force que beaucoup de chiens en sont effrayés et refusent de le suivre.

C'est vers la fin de septembre, ou dans les premiers jours d'octobre, que le daim est en rut. Cette époque est aussi pour le chevreuil la saison du rut, mais lui est fidèle à sa compagne, et dans cette espèce d'animaux les combats causés par la jalousie sont fort rares.

Le sanglier est en rut quand il a acquis toute sa porchaison, c'est-à-dire à l'époque où il se nourrit de glands et de châtaignes. Il se met en troupe avec les femelles et s'*afouche*. Les combats que se livrent les mâles sont terribles. Leur rut dure environ six semaines, après lesquelles ils restent encore quelques jours avec leurs femelles, puis ils reprennent leur vie solitaire habituelle.

Rutabaga (*Agric.*). Le rutabaga ou *navet de Suède* est une excellente variété de navets, dont le goût est plus doux, plus sucré que les autres. Sa chair, ferme, résiste aux froids rigoureux de l'hiver. Mais pour que cette espèce prospère, il lui faut un climat plutôt humide que sec, et une terre bien fumée et bien amendée.

Le rutabaga se sème d'abord en pépinière, puis on le transplante en ligne; et, comme l'altise attaque les feuilles dès qu'elles paraissent et fait souvent périr la plante, on excite fortement la végétation dès le début.

D'abord, on défonce la terre à la bêche et on la prépare comme une terre de jardin. Puis, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on répand la graine qu'on étend avec une herse ou un rateau, et qu'on couvre ensuite de menues pailles, de poussière de sarrasin, pour favoriser la levée du plant. On écarte les altises, en répandant chaque matin, sur les jeunes feuilles,

couvertes de rosée, des cendres non lessivées. Cette opération se renouvelle tant que la plante n'a pas percé sa quatrième feuille; alors, elle n'a plus rien à craindre des insectes.

C'est seulement quand le plant a atteint la grosseur du petit doigt, qu'on peut le transplanter. Le champ destiné à le recevoir devra être préparé par plusieurs labours, dont un très-profond, avant l'hiver, et une bonne fumure. Au moyen du rayonneur, on trace des lignes à 0^m80 de distance les unes des autres, et un homme perce, avec un plantoir, des trous dans chacune de ces lignes. On dépose dans chaque trou un plant de rutabaga, et, avec le pied, on serre la terre autour du collier de la jeune plante. Si les racines dépassent la longueur du plantoir, il faut les écourter.

La transplantation a généralement lieu au mois de mars ou mai. C'est, du reste, l'état de la terre, celui de l'atmosphère, et la force du plant, qui décident du moment où elle doit se faire. Les soins à donner au rutabaga, après la transplantation, sont des plus simples. Quand la reprise est faite, on passe la houe à cheval dans le champ pour l'ameublir, et on n'a plus après qu'à combattre les mauvaises herbes. On butte un peu avant la récolte pour que les feuilles ne couvrent pas le sol. Une augmentation de produit est souvent le résultat d'un second buttage, quand on peut le donner.

Les rutabagas récoltés se conservent parfaitement d'une année à l'autre.

S

Sabayon (*Cuis.*). C'est une crême d'origine savoyarde ou sabaudienne. On la prépare avec des œufs et du vin blanc sucré (*Voir* Lait de Poule).

Sabine (*Conn. ut.*). On appelle ainsi un arbrisseau du genre genèvrier, d'une hauteur de 2 à 4 mètres, d'une belle verdure, mais exhalant une odeur fétide. Il croît dans les Alpes, l'Italie et le Levant. Ses rameaux sont grèles et étalés; ses feuilles très-petites, aiguës, imbriquées, ses baies latérales, globuleuses, d'un bleu noirâtre, et renfermant trois semences.

Il y a deux espèces : la sabine mâle et la sabine femelle. La sabine mâle a des feuilles d'une saveur amère, chaude et désagréable; elles produisent des rougeurs sur la peau. On en extrait une huile volatile qu'on emploie en médecine contre la gale et les ulcères. C'est aussi un puissant emménagogue. Quelquefois les maquignons en font avaler aux chevaux pour leur donner de l'ardeur. La sabine femelle, appelée aussi sabine commune ou stérile, a une tige moins élevée et des rameaux plus étalés.

Sable (*Agric.*). C'est un excellent amendement pour les terres très-fortes, surtout quand leur ténacité les rend difficiles à labourer. Le sable les rend plus perméables à l'eau et plus faciles à pénétrer pour les racines. Quant à la portion de sable qui sert à la végétation des plantes, elle est très-minime, et, à moins que la terre ne soit de l'argile pure ou de la craie, elle contient toujours une dose de sable suffisante. C'est surtout pour faciliter l'ameublissement de la couche arable, qu'on emploie utilement le sable à l'amendement des terres fortes; et, pour qu'il soit sensiblement utile, il faut le mélanger à la couche arable dans la proportion de 10 mètres cubes par hectare, et, si la terre est très-argileuse, une quantité double de sable par hectare ne serait pas trop considérable. Le sable blanc, de sa nature, est souvent coloré par les oxydes de fer.

— (*Horticulture.*) Pour rendre praticables en tous temps les allées d'un jardin, on les couvre de sable en assez grande quantité. Il ne faut pas d'ailleurs que les graines qui pourraient

tomber dans les allées y germent, ni les salissent. Quand le sable contient trop de gravier, on le passe avant de le répandre; puis, avec un rateau à dents serrées, on entraîne tous les plus gros cailloux. On emploie ordinairement, pour les jardins, du sable de plaine, parce qu'il est moins cher que le sable de rivière. Cependant il a l'inconvénient de contenir trop d'argile et de s'attacher aux chaussures.

Dans le Nord, on se sert de sable siliceux fin, pour sabler les pièces carrelées des rez-de-chaussée. C'est aussi ce sable qu'on emploie partout pour le récurage des ustensiles de ménage, notamment les casseroles.

— (*Connaissances utiles*). On désigne sous le nom de sable aurifère celui qui contient des paillettes d'or; de sable vitreux, celui qui renferme des petits cristaux transparents; de sable micacé ou de poudre d'or, celui dans lequel on trouve une quantité considérable de mica jaune et brillant; de sable volcanique, celui qui sort du cratère des volcans.

On se sert, pour la confection des mortiers et du verre grossier, du sable qui renferme une certaine quantité de terre. Celui qui est mêlé à l'argile sert à faire des moules. On le désigne sous le nom de sable des fondeurs. Il forme la couverte de la faïence et du verre, quand il est fondu avec de la soude ou de la potasse. Pour la verrerie fine, on prend du sable sablon, presque entièrement composé de quartz, et ressemblant au cristal de roche pulvérisé.

Certaines plantes, telles que le roseau, l'asperge, la bruyère, se plaisent dans les terrains sableux et secs; d'autres en tirent leur nom spécifique, comme la flèche des sables, le sysymbre des sables, etc.

Sablier (*Conn. utiles*). Cet arbre, propre à l'Amérique équatoriale, est appelé aussi arbre du diable. Sa hauteur est de plus de 20 mètres; ses fruits, à leur maturité, font entendre une forte détonation au moment où ils laissent echapper leurs graines, qui sont âcres et vénéneuses, comme le suc laiteux qui en découle. Les colons américains conservent les coques du fruit du sablier pour y mettre le sable avec lequel ils poudrent leur écriture, d'où vient le nom de *sablier* donné à l'arbre.

Sablonneux (*Terrains*) (*Agr.*). Il est difficile de cultiver des terrains sablonneux, quand ils se composent de gravier pur ou de sable fin. Pour que le froment réussisse, il faut que la terre soit composée de deux tiers d'argile et d'un tiers de sable. Quand l'argile n'y entre que pour un tiers ou pour un quart, les *terres* sont *légères* ou *sablonneuses* et conviennent particulièrement à la culture du seigle. Il est facile de cultiver en prairies les terrains sablonneux; on peut même en tirer un parti avantageux, en les irrigant abondamment. Dans le voisinage des grandes villes, les maraichers amendent leurs terres sablonneuses avec des platras de démolition, du fumier, de la boue, etc.

Sabot (*Art. vét.*). Le sabot est l'ongle épais des quadrupèdes. L'éléphant a cinq sabots, l'hippopotame quatre, le rhinocéros trois, le cochon deux grands et deux petits; le sabot du cheval, qui est situé au-dessous de la couronne, comprend le petit pied, la sole et la fourchette.

Certaines mollusques appartenant au genre turbo ont aussi le nom de sabot. On les distingue par des spires peu élevées, une ouverture arrondie, entière et sans dents.

— (*Econ. dom.*). Pour faire des sabots fins, on se sert de noyer et de hêtre. Les sabots communs se font avec le saule, le marronnier d'Inde, le tilleul, le bouleau, le tremble. Une grosse de sabots assortis, composée de 3 douzaines de sabots d'homme, 8 douzaines de sabots de femme et 2 douzaines de sabots d'enfants, emploie un stère de bois et revient de 36 à 40 francs, dont moitié est pour le sabotier.

Les sabots rendent la marche lourde et blessent quelquefois les chevilles, mais ils ont l'avantage de tenir les pieds secs. Les souliers à semelles de bois valent mieux pour beaucoup de personnes.

Sac (*Econ. rur.*). Les sacs à grains sont, dans toutes les villes l'objet d'un commerce étendu. Ils demandent à être souvent renouvelés, et ce renouvellement se fait généralement trois fois par an dans une ferme bien tenue.

La manière de confectionner les sacs à grains n'est pas indifférente du tout. Dans les pays où les chemins sont bien entretenus, les équipages puissants, la

culture riche, les sacs à froment, orge et seigle, contiennent un hectolitre et demi, les sacs à avoine contiennent 2 hect. Les premiers ont une hauteur de 1m35 sur une largeur de 0m60; les autres, c'est-à-dire les sacs à avoine ont 1m50 sur 0m65.

Les sacs à grains se font en treillis ou en toile de lin ou de chanvre, mais les meilleurs sont en treillis.

On appelle *sachets* ou *musettes* de petits sacs en treillis, que l'on remplit d'avoine pour les attacher au cou des chevaux, quand on veut les faire manger sans les dételer. Suivant leur qualité, ils valent de 9 à 10 fr. la douzaine.

On fait des sacs en toile, de canevas, en papier et en crin pour les fruits, et principalement pour le raisin. Les sacs en papier doivent être cousus et non collés, parce que beaucoup d'insectes percent le papier pour dévorer la colle. Les meilleurs sacs sont ceux de crin noir : ils obsorbent une plus grande quantité de chaleur et favorisent la maturation du fruit.

Sachet (*Econ. dom.*). On compose les sachets d'un mélange de feuilles de roses desséchées, de racine d'iris en poudre, de fleurs de muscade, de clous de girofle. C'est l'odeur de la rose et de l'iris qui doivent dominer dans ce mélange.

Safran (*Conn. ut.*). Le safran appartient à la famille des iris. C'est un petit oignon, originaire des Alpes, qui fleurit vers le 15 février. Ses fleurs sont grandes, violettes, jaunes, blanches et panachées. On en compte vingt-cinq variétés qui viennent de Hollande. On les plante en octobre, en terre amendée, en espaçant chaque oignon de 12 à 15 cent. Pour avoir des planches bien garnies, il ne faut les relever que tous les trois ans.

Le safran croît dans tous les pays. Celui qui, en France, passe pour le meilleur, et qu'on emploie de préférence, c'est le *safran gâtinais.* Quand on l'a récolté, on le fait sécher au feu, à mesure qu'on l'épluche, et il est d'autant plus beau qu'il est desséché plus régulièrement. Le safran de bonne qualité doit être pliant, difficile à broyer, entremêlé de filets blancs qui le font distinguer du safran bâtard que les paysans y mêlent quelquefois. Le safran qui est d'un beau rouge brun, sans odeur, ne vaut rien.

On a reconnu dans le safran trois maladies principales : 1° Le *fausset* ou *luette.* C'est une excroissance allongée en forme de corne, qui d'abord diminue le produit des fleurs et fait ensuite périr les oignons. 2° le *tacon* : l'humidité engendre sur le corps même de l'oignon un ulcère qui, lorsqu'il arrive au centre, fait périr la plante. Il faut extirper la partie gangrenée, faire sécher la partie saine, pour la replanter ensuite. La troisième maladie du safran, est une espèce de champignons parasite, de couleur rougeâtre, de chair assez ferme, qui, en poussant ses racines de tous les côtés va chercher les oignons de safran à une très-grande distance. Ce champignon qui s'étend comme un réseau mortel, s'appelle *mort au safran.* On préserve la plante des atteintes du fléau, en faisant une tranchée profonde autour de la partie infectée et en rejetant la terre dans l'enceinte formée par cette tranchee.

— (*Econ. dom.*). Le safran est une substance stimulante, qu'il est bon de n'employer qu'avec beaucoup de modération. On en fait usage en cuisine, comme assaisonnement, surtout dans la cuisine méridionale. Il sert à colorer certaines pâtes telles que le vermicelle; on le fait aussi entrer dans les crêmes, le beurre, les gâteaux, les pastilles et dans la liqueur appelée *escubac.*

— (*Méd. dom.*). La médecine emploie avec succès le safran comme cordial, carminatif et antispasmodique excitants. C'est aussi un remède anti-vermineux. On le fait entrer dans les collyres destinés à préserver les yeux des suites de la petite rougeole ou de la petite vérole ; il réussit aussi très-bien comme apéritif, dans la pléthisie ; il a de grandes propriétés somnifères, et, si le dose administrée était trop forte, il provoquerait des vomissements, le délire et même la mort.

Le safran est quelquefois employé dans les arts à fournir une belle teinture, mais sa cherté le bannit de presque tous les ateliers.

Le safran doit être choisi bien coloré et très-odorant. S'il est sec et vieux, il a perdu ses propriétés. Il n'est pas rare que, dans le commerce on falsifie ce produit, qui est très-cher. Pour

le falsifier, on emploie des fibres de bœuf fumé, des fleurs de souci officinal et du safran qui a déjà servi. La falsification se reconnaît à l'absence des extrémités blanches que présente toujours le safran, et à l'odeur désagréable qu'exhale le safran falsifié, quand on le met sur des charbons ardents.

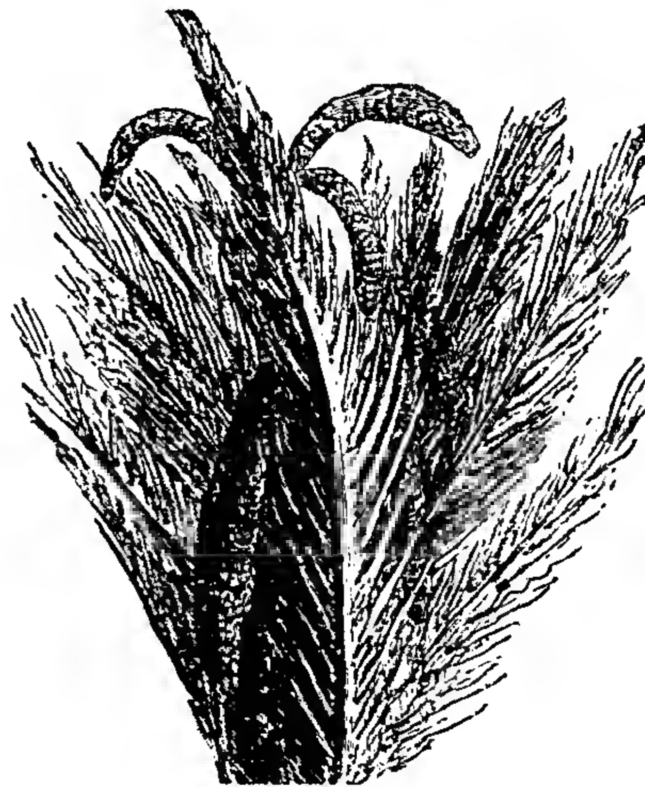
Safran bâtard ou *Carthame* (*Agr.*). Cette plante réussit parfaitement dans le midi de la France. On la sème quand les gelées ne sont plus à craindre. Ses sommités fleuries fournissent une teinture rouge dont on fait grand usage. La cueillette des fleurons se fait par un temps sec, tant que dure la floraison; on les fait sécher dans un endroit sec, en évitant de les entasser. Les perroquets sont très-friands de graine de carthame qu'on peut donner aussi comme aliment aux volailles et aux oiseaux de volière. On retire de la graine de carthame une huile assez abondante.

Sagou (*Econ. dom.*). Le sagou est une fécule tirée du fruit de plusieurs espèces de palmiers et principalement du sagouier. Sa saveur est fade et douceâtre. On l'emploie comme aliment, sous forme de potages, au bouillon ou au lait. Le sagou exotique et le sagou indigène ou français sont deux produits absolument semblables, quant à la forme et à la couleur, et peuvent parfaitement être confondus l'un avec l'autre. Seulement, le sagou exotique est d'un prix beaucoup plus élevé. Aussi les paquets qui le contiennent doivent-ils être recouverts d'une étiquette destinée à garantir les acheteurs de toute erreur.

Sagouier (*Conn. ut.*). Le sagouier est un arbre de la famille des palmiers, qui croît dans les terrains marécageux, et qui atteint une hauteur de 5 mètres. Les indigènes se servent de ses feuilles, qui sont très-grandes, pour couvrir leurs cabanes. Le fruit renferme une semence ovale. C'est de ce fruit pulvérisé qu'on tire une fécule appelée sagou. On cultive plusieurs espèces de sagouier. Le sagouier de l'Inde et de l'Afrique, le sagouier pédonculé de Madagascar, etc.

Saignée (*Méd.*). « Nous ne voulons pas examiner ici la question de savoir si la saignée est une chose bonne ou mauvaise, mais seulement prémunir nos lecteurs contre certains accidents qui peuvent se produire à la suite de cette opération.

« Quand une saignée a été arrêtée et pansée, il s'écoule toujours quelques gouttes de sang; mais, le médecin une fois parti, il peut arriver que la saignée se rouvre et qu'il s'écoule encore du sang assez pour traverser le pansement et les draps. Si cet écoulement continuait assez fort, il faudrait défaire le pansement, laver la plaie avec de l'eau froide et la boucher avec le doigt; pendant ce temps on essuierait le bras avec soin et on préparerait un petit morceau d'amadou pour placer sur la plaie; on recouvrirait avec une compresse trempée dans l'eau froide



Sagouier farinifère.

et on fixerait par deux petites bandes, l'une sur le bras, l'autre sur l'avant-bras, en ayant soin de serrer un peu plus la dernière. On garderait le bras immobile.

» Il peut encore arriver qu'un ou plusieurs jours après l'opération, la piqûre s'enflamme, devienne chaude et rouge, ou que le bras devienne sensible jusque dans l'aisselle; dans ce cas, il ne faut pas tarder à prévenir le médecin, qui, seul, pourrait faire le traitement nécessaire pour empêcher le développement d'accidents graves. »

(Dr Dehaut.)

— *Art vétérinaire.* Toutes les fois qu'il y a pléthore, inflammation, menace de congestion et que le pouls est

en même temps dur, rebondissant, plein et régulier, ou serré et vibrant, la saignée est nécessaire. Comme il faut faire cette opération assez fréquemment, un cultivateur, un berger et une fille de basse-cour doivent en être capables. Il ne faut pas du reste en abuser ; souvent on croit rafraîchir un animal en le saignant, tandis qu'on l'épuise.

Suivant l'espèce de l'animal qu'on veut saigner et le vaisseau à ouvrir, on se sert de la lancette, du bistouri ou du canif, ou encore d'une flamme. Quand on saigne avec la flamme, on tient la lame de l'instrument entre le pouce et l'index ; puis, avec les doigts de la main, on comprime le vaisseau en approchant la pointe de la flamme de l'endroit où on veut faire la blessure, mais sans toucher la peau, afin de ne pas exciter l'animal ; et, avec un morceau de bois, on frappe vivement sur la flamme. Les flammes à ressort sont les plus commodes, mais il faut en avoir de plusieurs grandeurs, suivant la taille des animaux.

Le cheval peut être saigné à quatre places différentes : à la *jugulaire*, ou veine du cou, à la *sous-cutanée antérieure* ou veine de l'ars, à la veine de la cuisse et à la veine de l'éperon.

Quand on saigne le cheval à la jugulaire, il faut bien se garder de lui comprimer l'encolure au moyen d'une corde, dans la pensée de rendre apparente la veine qu'on veut ouvrir. On s'expose à déterminer une congestion ou une apoplexie.

On prend pour saigner le bœuf les mêmes précautions que pour le cheval et on lui ouvre ordinairement la jugulaire et la *sous-cutanée abdominale*.

On ouvre chez le mouton la jugulaire, la veine de la cuisse, ou la veine de la joue, qui est au niveau de la racine de la quatrième dent mâchelière.

La saignée est une opération très-difficile à pratiquer sur le porc dont les vaisseaux sanguins sont toujours recouverts d'une forte couche de graisse et on n'obtient pas toujours la quantité de sang qu'on veut. Il est souvent nécessaire de couper à l'animal le bout de la queue ou de lui faire des incisions dans les oreilles, ou encore de lui faire à la face externe de l'oreille une incision qui va jusqu'au cartilage auriculaire. Là se trouvent des vaisseaux assez forts pour fournir la quantité de sang nécessaire. Pour faire cette opération, il faut une main très-exercée. On met le porc sur le flanc, on lui écarte les mâchoires au moyen d'un bâton, on lui prend la langue avec une main gantée, pour la mieux maintenir et à 0, 05 c. au-dessous de sa pointe, on fait avec un bistouri une incision dont la profondeur est reconnue suffisante quand le sang en jaillit.

Les volatiles se saignent sous l'aile auprès de l'articulation. Quant aux oiseaux de volière, on leur incise un des doigts des pattes pour en faire sortir un peu de sang.

Chez les animaux comme chez les hommes, la saignée doit être pratiquée à jeûn ou plusieurs heures après leur repas. Elle serait mortelle si on l'opérait quand l'estomac est encore plein d'aliments, ou durant les crises produites par la nature.

Saignement de nez ou **épistaxis** (*Méd.*). « Le saignement de nez est un accident qui, le plus souvent, n'est pas grave ; il ne le devient que lorsqu'il se renouvelle souvent et qu'il y a beaucoup de sang perdu. Salutaire chez les sujets forts, jeunes, sanguins, il fait souvent cesser des maux de tête, des étourdissements. Au contraire, il peut amener de la faiblesse chez les sujets nerveux, d'une constitution faible et dont le sang ne se refait pas aisément.

« Dans le cours des fièvres ou des maladies chroniques, le saignement de nez est plus ou moins grave, selon la quantité de sang rendu et la nature de la maladie principale.

« Quant au saignement produit par un coup sur le nez, il est en général sans gravité.

« En général, l'épistaxis s'arrête d'elle-même. Mais, si elle dure, il faut faire respirer, par les narines, de l'eau froide dans laquelle on ajoutera un peu de vinaigre ou de jus de citron. On mettra sur le front des compresses trempées dans l'eau froide, ou même de la glace ; on placera dans le dos un corps froid, tel qu'une grosse clef ou une compresse imbibée d'eau froide ; si le cas paraît assez grave, on peut mettre des sinapismes aux mains ou aux pieds. On peut souvent arrêter le sang en élevant, droit contre la tête, le

bras correspondant à la narine affectée. Enfin, si ces moyens ne suspendaient pas l'écoulement du sang, il faudrait aller chercher un médecin, qui seul pourrait faire les opérations nécessaires pour l'arrêter complétement.

Quelquefois, le saignement de nez arrive pendant le sommeil, le malade étant couché sur le dos; alors, le sang coule en arrière et descend dans l'estomac. S'il est *digéré*, on ne s'aperçoit de rien ; mais, si on le vomit, cela peut faire croire, à tort, à une maladie inquiétante de l'estomac. Certains crachements de sang, qui effrayent beaucoup, ne sont également que des saignements de nez *postérieurs*.

(Dr Dehaut.)

Saillie (*Art vétérinaire*). Quand les vaches pâturent, on laisse un taureau en liberté au milieu du troupeau. Alors cet animal saillit les vaches autant de fois que ses forces le lui permettent et à mesure qu'elles deviennent en chaleur. Ce procédé a l'inconvénient d'empêcher que toutes les vaches qui sont en chaleur en même temps ne soient saillies.

Lorsque la saillie se fait à la main, c'est-à-dire le système de la stabulation permanente, on ne laisse saillir qu'une seule fois la même vache. Il ne faut pas aux vaches de taureau trop lourd, et on ne doit les faire saillir que deux mois après leur mise bas ; une saillie trop prématurée nuirait à sa santé et altérerait la qualité et la quantité de son lait. Si une vache est fréquemment en chaleur, sans concevoir, il faut lui donner pendant plusieurs jours deux grammes de camphre et 12 grammes de sel de nitre, mélangés avec ses aliments. Quand, au contraire, elle reste longtemps sans devenir en chaleur, on détermine cet état en lui faisant avaler un litre de lait fraîchement trait d'une vache en chaleur.

C'est du mois de février au mois de juin qu'on fait saillir les juments. La saillie peut se faire de deux façons : par la monte en liberté et par la monte à la main. Dans la monte en liberté, on place la jument et l'étalon seuls dans un enclos. Mais ce moyen présentant trop d'inconvénient, on ne l'emploie plus guère, et on lui préfère la monte à la main. Pour que la réussite soit certaine, il faut faire saillir la même jument le matin et le soir, et la laisser se reposer pendant huit jours après lesquels on recommence, et ainsi de suite de huit jours en huit jours jusqu'à ce que la jument repousse l'étalon. Une bonne jument, bien nourrie, peut être saillie et porter tous les ans et un bon étalon peut, pendant toute la saison de la monte, saillir deux fois par jour.

Saindoux (*Econ. domest.*). Le saindoux se fait avec de la panne ; c'est le nom qu'on donne à la matière graisseuse qui recouvre les intestins du porc, et qui est enfermée dans un tissu cellulaire. On découpe cette panne par petits morceaux et on la fait fondre sur un feu doux. On reconnait qu'elle est suffisamment cuite quand elle devient claire et qu'elle se liquéfie. Alors on l'a fait passer au travers d'un linge blanc très-propre.

Le saindoux très-blanc, de consistance moyenne, d'une saveur douce, exempte de sel, est toujours le meilleur et celui qu'il faut choisir de préférence. Il ne faut pas le confondre avec la graisse qui sert à cuire différentes parties du porc, laquelle revient toujours à la surface de l'eau. D'ailleurs cette graisse est salée et d'un blanc roussâtre.

Sainfoin (*Agric.*). Le sainfoin est une plante vivace dont il y a un grand nombre d'espèces. On le cultive pour la nourriture des bestiaux. Mais il est bon de ne le donner que dans des quantités modérées et mêlé à d'autre fourage.

Les espèces de sainfoin les plus cultivées sont :

1° Le sainfoin *onobrychés*, qui se sème de quinze à dix-huit livres de graine par arpent. La première année, on ne le fauche qu'une fois, et trois fois les autres. Cette espèce améliore surtout les terres sablonneuses.

2° Le sainfoin d'Espagne, qui se sème au mois d'avril, en terreau abrité et exposé à la sécheresse. Ses fleurs qui paraissent en juin sont d'un beau rouge écarlate.

3° De sainfoin du Canada, dont les fleurs pourpres paraissent en juin. Il se sème en avril, dans une terre légère et profonde, et a besoin d'être exposé au midi.

Pour la fenaison du sainfoin, on suit

les mêmes procédés que pour celle du trèfle. Mais, avant qu'on le fauche pour le faner, le sainfoin doit ouvrir toutes ses fleurs contrairement à ce qui a lieu pour le trèfle et la luzerne, qui doivent être fauchés dès qu'ils commencent à fleurir. Quant au sainfoin que l'on coupe pour la consommation en vert, il est si précieux que c'est presque une dilapidation de le donner aux bestiaux autrement qu'en foin, et de le couper avant l'ouverture de ses premières fleurs. La consommation du sainfoin doit être réglée, afin de pouvoir être prolongée jusqu'à la fin d'octobre ou de novembre; après cette époque, il faut lui préférer le trèfle et la luzerne.

Le sainfoin d'Espagne n'est pas d'une culture applicable en France, même dans le midi. Sa qualité et son produit sont inférieurs à notre sainfoin commun.

— (*Horticulture*). On cultive plusieurs espèces de sainfoin pour l'ornement des jardins, principalement le *sainfoin à bouquets*, dont les fleurs sont rouges et très-odorantes; le *sainfoin capité*, à fleurs roses et le *sainfoin du Caucase* dont les fleurs pendantes sont d'un beau violet. Le *sainfoin du Canada* est une plante très-rustique qui donne tout l'été des fleurs en grappes d'un pourpre clair violacé magnifique.

Saisons (*Hygiène*). « Peut-on purger en toute saison? On enseigne, généralement, qu'il ne faut pas purger pendant les chaleurs caniculaires; c'est là une erreur que nous tenons à rectifier. On a tort de prétendre que la purgation est alors dangereuse; Hippocrate, qui a fait de très-bonnes observations sur les purgatifs, enseigne que leurs effets sont plus *laborieux*, plus pénibles pendant la canicule; mais, il se garde bien de dire qu'ils sont *dangereux*, ce qui est d'autant plus remarquable que les purgatifs connus dans ces temps anciens étaient très-violents. Rien ne saurait mieux établir la fausseté de l'opinion que nous combattons que l'usage très-considérable qu'on fait de la purgation dans les pays les plus chauds. C'est là que l'utilité de la médication purgative est le mieux appréciée, non-seulement par le public, mais aussi par les médecins, qui l'emploient surtout contre les maladies aiguës, dont le caractère est si dangereux dans ces contrées. Or, là, la température est constamment plus élevée que nous ne l'observons chez nous, pendant la canicule. Chez nous, la chaleur caniculaire dure quelques semaines seulement; dans les régions tropicales, une température plus forte encore règne pendant toute l'année; d'où il résulte que, si l'opinion des médecins européens était admise dans ces contrées à la fois si riches et si malsaines, on n'y emploierait jamais la purgation : le contraire est bien établi par la plus heureuse expérience.

« Sans doute, il serait plus agréable, moins pénible, de suivre un traitement purgatif lorsque la température n'est que modérément chaude. Mais, nous le demandons, serait-il toujours bien prudent d'attendre, pour se traiter, que le temps chaud fût passé? Ne serait-ce pas, trop souvent, courir le risque de laisser prendre racine au mal, de perdre toute chance de guérir, pour avoir trop tardé à commencer?

« Il est donc convenable, en général, de ne pas ajourner ou interrompre le traitement purgatif pendant la saison chaude. Cela se peut d'autant mieux, avec notre purgatif, qu'il se prête aux combinaisons les plus commodes pour les malades. On peut s'arranger pour que les effets arrivent la nuit, alors que la température est le moins désagréable. On prend des doses un peu moins fortes, de manière qu'au total, la fatigue ne soit pas beaucoup plus grande que celle qui résulterait naturellement de la chaleur et de la maladie. En procédant ainsi, on n'obtient pas toujours des résultats aussi favorables, aussi rapides que si la saison était douce; mais, au moins, on ne perd pas tout le temps.

« Nous ferons les mêmes observations au sujet de la saison froide, qui rend aussi la médication purgative un peu moins facile.

« On aurait souvent grand tort d'attendre le printemps pour commencer un traitement, qui viendrait peut-être trop tard.

« A l'aide de précautions que chacun doit toujours prendre, suivant les circonstances, il est, en général, assez facile de se soustraire aux inconvénients des grands froids ou des grandes chaleurs.

« Bien entendu, ces conseils s'adres-

sent plus particulièrement aux personnes qui auraient des motifs pour craindre que leur mal fît des progrès inquiétants. Par exemple, s'il s'agissait d'une petite dartre, d'une douleur rhumatismale ou de quelque autre mal très-supportable et exempt de tout danger, il n'y aurait aucun inconvénient à remettre le traitement, ou à le suspendre, pour le recommencer lorsque la saison est moins désagréable. »

(Dr DEHAUT).

Salades (*Hort.*). Les salades sont composées de diverses plantes potagères que l'on mange crues, assaisonnées d'huile, de vinaigre, de sel, de poivre et quelquefois de moutarde. On y ajoute souvent, pour en relever le goût, des herbes aromatiques appelées vulgairement *fournitures*, telles que le cerfeuil, l'estragon, la pimprenelle, la ciboule, etc.

Les salades varient suivant les saisons, et chaque mois de l'année peut, en quelque sorte, nous offrir la sienne. C'est sur la fin de l'automne que se montrent les *chicorées*, qu'il faut choisir bien tendres, bien blanches, et bien fournies. Au lieu de mettre dans cette salade des herbes aromatiques, on se contente d'y ajouter un croûton de pain frotté avec de l'ail, et qui ne sert qu'à donner du goût à la salade.

En même temps à peu près que la chicorée paraît l'*escarole;* elle a moins de goût et est moins tendre que la chicorée, dont elle est une variété. On la mange aussi sans fournitures.

Le céleri se mange quelquefois seul en salade.

Dans ce cas, on choisit les pieds les plus beaux, et on les sert sans assaisonnement, mais avec une saucière, contenant de l'huile bien battue avec de la moutarde. La salade de céleri est très-distinguée.

La *chicorée sauvage* n'est recherchée que par un petit nombre de personnes.

On fait, sur la fin de l'hiver, d'excellentes salades avec la *barbe de capucin*, qu'on fait accompagner de betteraves cuites.

Au commencement du printemps vient la *laitue*, et, comme toutes les primeurs, elle est recherchée, quoiqu'elle n'ait aucune saveur. C'est la *laitue pommée* qui est la plus estimée. Elle se mange avec des œufs durs découpés et des filets d'anchois.

Après la laitue pommée, paraît la *laitue romaine*, qui a plus de goût et qui est servie de préférence sur les tables riches. On mange cette salade à Paris du mois de mai à la fin de l'automne, et on la remplace par la chicorée.

On fait aussi des salades avec des jeunes pousses de salsifis ou avec le *pourpier*, la *mâche*, le *pissenlit*, etc.; mais ces dernières salades sont moins recherchées que les précédentes.

Tous les légumes cuits peuvent se manger aussi en salades; il en est de même du bœuf bouilli, de toute espèce de poisson mariné, comme les anchois, les huîtres, le thon, etc.

« La salade russe est un simple composé de légumes coupés menus, de filets d'anchois, de fines herbes et de l'addition d'un ou deux jaunes d'œufs à l'assaisonnement ordinaire. Les raffinés ajoutent parfois quelques cuillerées à soupe de vieux Bordeaux. Nous y avons vu aussi introduire du vin de Champagne ou du Cognac. » (*Figaro*).

Salade pour déjeûner. Mettre dans un saladier des pommes de terre cuites, coupées en tranches minces, des rouelles d'œufs durs, de fines tranches de saucisson d'Arles et de Lyon, des anchois en petits filets, du persil et des échalottes hachées, de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre; mêler le tout, le masquer d'une *mayonnaise* et le servir. (Le baron BRISSE).

Un lecteur m'écrit : « Dans un dîner, huit personnes sur dix ont prétendu qu'il était permis de manger la salade de romaine avec les doigts. Je suis un de ceux qui soutiennent le contraire. Nous vous serions très-reconnaissants, monsieur, de nous édifier à ce sujet. »

Les dames ont, dans un temps, mangé la salade avec les doigts. Sous le Directoire et les commencements du premier Empire, c'était presque de mode. On lit dans l'*Almanach des Gourmands*, par Grimold de la Reynière, année 1807, page 205 :

« Les dames surtout sont singulièrement friandes de salade, et celles qui ont une jolie main ne se servent jamais de fourchette pour la manger. »

Ces temps ne sont plus. Aujourd'hui, parmi les gens bien élevés, ni hommes,

ni femmes ne mangent la salade avec les doigts. (Le baron Brisse).

On me demande mon avis sur le procédé Chaptal, pour l'assaisonnement des salades.

Ce procédé consiste à saturer d'huile la salade avant d'y mettre du vinaigre, dont elle ne prend alors que la quantité nécessaire.

Mais comment faire, si le vinaigre dont on dispose est très-fort ou très-faible?

Il m'a toujours paru préférable d'assaisonner tout simplement les salades avec *quatre* parties d'huile et *une* partie de vinaigre, diminuée s'il est fort et augmentée s'il est très-faible.

Ce système de saturation préalable d'huile dans l'accommodement des salades est, de temps immémorial, en usage en Allemagne, et bien à tort attribué à Chaptal.

Choze bizarre, le comte Chaptal avait une antipathie très-prononcée pour les cuisiniers. Il était assez tard parvenu aux honneurs et il avait exercé longtemps la profession d'apothicaire. Peut-être, a-t-on dit, était-ce la cause de son aversion pour les gens de bouche. (Le baron Brisse).

On me demande, pour cette époque de l'année, la composition d'une *salade de légumes;* celle que voici me semble assez complète, mais je n'en ai pas essayé.

A une macédoine de haricots flageolets et de haricots verts de conserve, à des radis, des lentilles et des pommes de terre, mêler des filets de harengs saurs, une partie de pommes de reinette coupées en tranches et mises à mariner dans un peu de vinaigre, et une partie de céleri coupé en filets. Placer le tout dans un saladier, avec sel, poivre et vinaigre, laisser mariner; au moment de servir, ajouter de l'huile et du cerfeuil; retourner et mélanger le tout; s'assurer que le goût en est un peu relevé et servir.

(Le baron Brisse).

L'emploi le plus simple des anchois est de les manger en *salade verte* :

Laver les anchois dans du vin; en enlever les chairs par filets, les mêler à de jeunes laitues, du cerfeuil et des fleurs de bourrache, et assaisonner le tout d'excellente huile d'olive, de vinaigre et de poivre tout frais moulu.

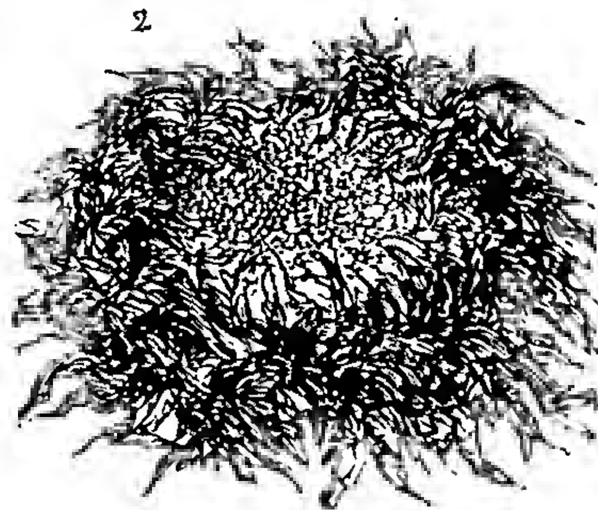
Il en est qui, aux laitues et aux fleurs de bourrache, substituent un oignon coupé en fines tranches; mais ceux-là ne vont pas dans le monde.

(Le baron Brisse.)

Le cresson alénois, ou cresson de jardins, est la meilleure des *fines herbes.* Sa saveur est piquante sans avoir rien d'acerbe ni d'outré, comme l'ardente ciboule, l'exclusif cerfeuil et le stimulant estragon.

Cette graminée, qui ne s'emploie qu'à l'état de crudité, figure au premier rang dans les fournitures de salade; elle ne doit être employée qu'en branche et non pas hachée, prescription qu'il faut observer pour toutes les fines herbes crues. (Le baron Brisse.)

On sert la salade sans l'assaisonner. C'est un des convives qui se charge de



Salade (chicorée).

ce soin. Pour l'assaisonner convenablement, il faut avoir d'excellente huile et du vinaigre très-fort. Celui-là est le meilleur. On en met dans la proportion d'une cuillerée pour trois cuillerées d'huile. Le soin qu'on apporte à retourner la salade, entre pour beaucoup dans sa perfection.

— *Hygiène.* Le vinaigre et tous les *acides* étant contraires à l'action des pilules, on doit s'abstenir de manger de la salade au repas choisi pour prendre ce purgatif; mais à tous les autres moments de la journée, on peut, et même on doit user de cet aliment, qui n'est pas seulement agréable, mais qui est utile, pour obtenir et exciter l'appétit. Nous recommandons de ne pas abuser du vinaigre, mais les autres assaisonnements usités dans les salades sont bons. Les radis et les autres

légumes potagers que l'on mange *crus*, avec du sel, sont utiles, parce qu'ils favorisent la digestion des viandes.

« Les personnes disposées à l'obésité ne doivent pas rechercher les salades *huilées* fortement, par la raison qu'une salade très-grasse est un des aliments les plus utiles aux sujets amaigris par la maladie. »

(Dr Dehaut).

Salaisons (*Econ. dom.*). On donne le nom de salaison aux substances alimentaires conservées dans le sel marin. Elles sont alors sèches, acres, très-difficiles à digérer, et ne conviennent nullement aux estomacs faibles et irritables.

Le sel qu'on emploie pour les salaisons doit être à son état naturel ; il est d'autant meilleur qu'il est plus ancien et qu'il a fait de plus longs voyages. En tous cas, il doit être bien raffiné, sec, et cristallisé en gros grains, c'est un point très-important.

On sale communément, pour les livrer au commerce, les *harengs*, les *sardines*, le *saumon*, les *maquereaux*, les *anchois*, les *viandes de bœuf* et de *porc*, les *gigots* et les *épaules de mouton*, les *quartiers d'oie*, etc.

La salaison de la viande de porc demande de très-grands soins. Quand le porc est tué, on le dépèce et on met à part les morceaux destinés à la salaison. On les lave d'abord à l'eau fraîche et on les essuie avec un linge, puis on les range par couches dans le saloir, avec des clous de girofle concassés et du sel. Il faut se garder de mettre du poivre, cela noircirait la chair. Le porc reste dans le saloir pendant un mois ou six semaines, après quoi, si on veut le manger promptement, il faut le passer à l'eau bouillante, de laquelle on le retire immédiatement ; puis on l'essuie bien, et on le conserve suspendu dans un endroit bien aéré.

Les jambons et les épaules du porc sont ordinairement réservés pour le fumage. Cependant, on peut les saler comme les autres morceaux.

Après que le lard et les jambons ont été bien préparés et séchés, on peut, si on veut les conserver pendant quelque temps, les disposer de la manière suivante : on prend une caisse ou un tonneau suffisamment grands, et on en garnit le fond d'une bonne couche de foin. Ensuite on enveloppe bien chaque morceau de porc salé dans de la paille d'orge, on fait une couche de ces morceaux et on les recouvre de foin, de sorte que tout le lard ou le jambon se trouve entre deux couches de paille et de foin. Le tonneau ainsi rempli est placé dans un lieu sec et aéré, et le porc conserve son bon goût et sa fraîcheur.

Manière de dessaler. Il ne suffit pas, pour dessaler la viande, de la tenir pendant longtemps dans l'eau, car le liquide, saturé de sel occupant le fond du vase, est constamment en contact avec la viande. Il faut, au contraire, à l'aide d'un filet ou d'un panier, tenir les morceaux à dessaler, seulement sur la superficie de l'eau. A mesure que le sel fond, il tombe au fond du vase et cesse d'être en contact avec la viande, s'il a une profondeur suffisante.

Salamandre (*Conn. ut.*). Les salamandres sont des animaux amphibies, qui ont à peu près l'aspect du lézard et qui subissent diverses métamorphoses. Elles sortent de l'œuf à l'état de têtards, et respirent alors par des branches qui ont la forme de houppes, ce qui leur permet de vivre dans l'eau ; elles ont la queue comprimée, sont de couleur sombre et très-agiles. Elles ne sont pourvues de poumons que lorsqu'elles sont adultes.

Ces reptiles sont faibles, timides et craintifs. Ils vivent sur la terre, dans les endroits humides et rocailleux ou dans l'eau. Les insectes, les vers et les petits mollusques sont leur nourriture.

Dans le midi de la France et dans les environs de Fontainebleau, on distingue plusieurs variétés de salamandre. La plus connue est le triton marbré, long de 12 à 15 centimètres, d'une peau chagrinée, vert pâle dessus, tachée de brun et pointillée de bleu au-dessous. En outre, la salamandre présente sur le dos une crête membraneuse, de couleur rouge et dentelée chez le mâle.

La salamandre était l'attribut du feu dans l'antiquité. Plus tard les poëtes en firent le symbole de la vaillance et de l'amour. François Ier avait pris pour devise une salamandre au milieu des

flammes, avec cette devise : *Nutrisco et extingo* (Je nourris et j'éteins).

Salangane (*Cuis.*). C'est une espèce d'hirondelle qui niche exclusivement dans les îles de l'archipel indien, où croissent, dans les rochers, au bord de la mer, certaines plantes qui, concurremment avec des arêtes de poissons, lui servent pour construire son nid. Les nids de salanganes passent pour un mets excellent dans la cuisine des Japonais et des Chinois : les naturels du pays en font un grand commerce.

Salée suisse (*Cuis.*). « Faire une pâte avec 500 grammes de farine, trois œufs, 250 grammes de beurre et un peu de sel, l'abaisser, en garnir une tourtière en relevant soigneusement les bords et la mettre à cuir au four ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous. Quand la cuisson est à moitié, retirer du four et verser dans la tourtière, de manière à la remplir, des œufs battus avec de la bonne crème légèrement salée; remettre ensuite au four, et dès que la cuisson est complète, servir vivement.

» Avant de remettre au feu, on peut parsemer quelques petits morceaux de beurre sur le dessus de l'appareil.

» Ce mets, servi à la fin d'un déjeuner, obtient toujours un grand succès. »

(Le baron BRISSE).

Salep (*Econ. dom.*). On estime beaucoup, comme aliment analeptique, les tubercules produits par les deux ou trois espèces d'orchise si communes dans les prairies de toute l'Europe. Les propriétés de ces tubercules sont absolument les mêmes que celles des tubercules récoltés en Perse, où ils sont connus sous le nom de *salep*. Après avoir bien nettoyé ces tubercules, on les fait cuire dans l'eau ou même à la vapeur, et on les fait dessécher à l'étuve. Alors on les convertit en une semoule, qu'on prépare comme le sagou et le tapioca. C'est cette semoule qui est connue dans le commerce, sous le nom de *farine de salep* ou *salep du Levant*.

Ce serait une erreur de croire que les propriétés du salep suffisent pour rétablir les forces épuisées. D'ailleurs on imite le salep naturel en mélangeant avec la fécule ordinaire, un peu de gomme adragante et de gomme arabique pulvérisée. Quand donc on veut se procurer du véritable salep de Perse, il faut s'adresser à des marchands réputés honorables et incapables de falsifier leurs marchandises.

Salicaire (*Hort.*). Les moutons mangent avec beaucoup de plaisir la salicaire commune, qui croît spontanément dans les lieux humides. Cette plante peut-être cultivée dans les jardins pour orner les bosquets dont le sol est humide, et pour décorer le bord des ruisseaux. Ses fleurs rouges, disposées en un long épi terminal, sont du plus bel effet. La *salicaire rose* et la *salicaire effilée*. Toutes les trois se multiplient de drageons.

Salicoques (*Cuis.*). C'est un genre de crustacés que l'on confond souvent avec les crevettes. Certains naturalistes les rangent dans la même famille, d'autres les placent dans la tribu des palémoniers. Les salicoques sont d'un goût très-délicat; on les pêche sur les côtes de l'Océan et de la Méditerranée.

On compte quatre groupes du genre salicoque : crangon, alphée, palémon et pencé.

Salicorne (*Cuis.*). La salicorne est un végétal herbacé, à tiges ligneuses, et aux rameaux dépourvus de feuilles. On en connaît au moins vingt espèces qui croissent sur les bords des marais salants et sur les rivages de la mer. Les fleurs des salicornes sont extraordinairement petites et très-rapprochées de l'axe des rameaux. Ces plantes donnent par l'incinération d'excellente soude carbonatée; elles constituent aussi de bon fourrage et se prêtent aux préparations culinaires qu'on fait subir aux légumes verts accommodés ; au beurre seulement, elles sont un mets très-délicat; on les mange à la maître d'hôtel, au jus, ou en salade. La salicorne qui est la plus estimée est celle que l'on récolte sur le bord de la mer, et qu'on appelle *criste-marine*. Elle se cultive aussi dans les jardins et se sème au pied des murs, entre les pierres. C'est l'exposition du midi qui lui convient le mieux.

Salive, *Salivation* (*Hyg.*). La salive, qui se mêle aux aliments pendant la mastication, est nécessaire pour en faciliter la digestion. La sécrétion de la salive est très-abondante chez les adultes en bonne santé. Elle devient presque nulle pendant les affections diges-

tives. Aux approches d'un accès de fièvre, elle est épaisse et amère. Pendant la dentition, les enfants ont une salivation énorme. Elle peut être provoquée par la vue d'un mets vivement désiré, ainsi que par la fumée et la mastication du tabac, laquelle est d'un usage particulier parmi les marins. Chez les fumeurs qui ont l'habitude de rejeter beaucoup de salive en fumant, les fonctions digestives sont souvent troublée, la quantité qui leur en reste n'étant plus suffisante pour aider à la digestion. Tous les médicaments à préparations mercurielles provoquent une salivation considérable; ce qui peut être très-nuisible à tous, surtout aux enfants auxquels on administre souvent le calomel ou mercure doux comme vermifuge.

On attribue à tort une vertu curative pour une foule de maux accidentels; cependant, les plaies résultant d'écorchures, de coupures ou de brûlures sont sensiblement soulagées et promptement cicatrisées quand on applique dessus des feuilles de thé, mâchées et imprégnées de salive.

Salle A MANGER (*Econ. dom.*). Les meubles utiles ou indispensables dans une salle à manger sont la table du milieu, la table de service, sur laquelle on découpe, un ou deux buffets et un chauffe-assiettes. Si l'on ne fait pas usage de nappe pour déjeûner, la table doit être tenue dans un état de propreté exceptionnel. Pour le dîner, on place la table à découper dans l'angle le plus près de la porte qui conduit à la cuisine. On couvre cette table d'une serviette bien blanche et on la garnit des objets suivants : une ou deux cuillères à potage, des cuillères ordinaires, des couteaux, une planche et des fourchettes à découper, un réchaud à esprit-de-vin, sur lequel on pose le plat qui reçoit les morceaux de la pièce qu'on découpe. Sur les buffets ou dressoirs, on dispose les assiettes et l'argenterie de rechange pour tout le service, les assiettes de dessert, les bouteilles de vins fins, les carafes de rechange, les unes pleines d'eau, les autres pleines de vin ordinaire.

En hiver, la salle à manger doit être chauffée à douze ou quinze degrés centigrade; le parquet, couvert d'un tapis, ou tout au moins le milieu de la salle, de façon que les tapis déborde le contour de la table. L'ameublement doit être simple; les siéges, couverts de cuir, ou de reps, doivent être larges afin qu'on y soit commodément assis.

Le mode d'éclairage, celui qui est usité dans les maisons les plus modestes, consiste en une lampe astrale suspendue au-dessus du milieu de la table, et surmontée d'un chapeau dit réflecteur. Le luxe a modifié ce mode d'éclairage et a transformé la lampe astrale en un meuble riche et élégant, ayant la forme d'une girandole. Au milieu est une lampe carcel, couronnée d'un réflecteur en porcelaine blanche; autour de cette lampe sont disposées des bougies, en quantité plus ou moins grandes et portées par les bougeoirs de la girandole.

Salle de billard. Pour être de bon goût, une salle de billard ne doit être surchargée ni d'ornements ni de dorures. On ne peut y admettre pour meubles que des banquettes élevées avec marchepied, de manière que les spectateurs assis puissent suivre le jeu. On emploie le velours, le damas de laine ou la moquette, soit pour les rideaux, soit pour les banquettes, et c'est la couleur verte qui convient le mieux. Quant à l'éclairage qui est une chose très-essentielle pour une salle de billard, c'est l'éclairage au gaz qui est le préférable.

Salmis (*Cuis.*). « Les salmis de gibier se préparent soit à la cuisine, soit à table. Ce dernier mode a l'avantage d'occuper l'attention des convives, et, si l'opération est délicatement faite et les condiments employés d'engageante qualité, d'exciter leur appétit.

« Cet agréable résultat s'obtient en procédant ainsi :

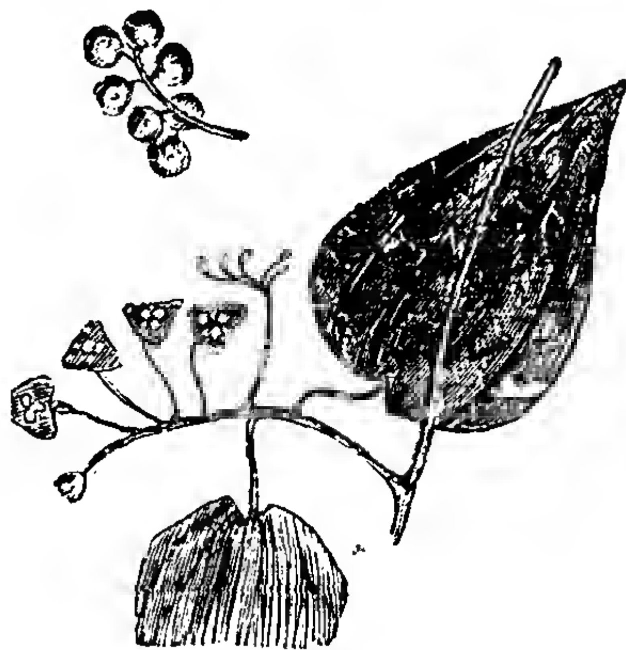
« Bécasses, bécassines, grives, voire même des alouettes, ayant été rôties en broche, mais peu cuites, les découper à table dans le plat sur lequel on les a servies, et qui doit être en métal; ranger à mesure les morceaux sur une assiette, puis écraser dans le plat les intérieurs des oiseaux et en retirer toutes les inutilités; ajouter à ce résidu un abondant jus de citron, puis dresser sur le plat les membres découpés; les assaisonner de sel, poivre, moutarde, et les mouiller modérément de bon vin blanc. Placer alors le plat sur un ré-

chaud à l'esprit de vin et remuer les morceaux, pour qu'ils se pénètrent tous de l'assaisonnement. Quand le ragoût est prêt à bouillir, ce qu'il faut éviter, l'arroser d'huile d'olive; diminuer le feu et continuer à déplacer les morceaux pendant quelques instants. Il n'y a plus alors qu'à éteindre le réchaud et à servir immédiatement dans des assiettes très-chaudes. »

(Le baron Brisse.)

Salmis de bécasse. On fait rôtir à la broche et seulement à demi en les arrosant de beurre frais, les bécasses ; on place au-dessous de chacune d'elles, dans la lèche-frite, une tranche de pain pour recevoir ce qui s'échappe de leurs entrailles. On débroche les bécasses ; on lève les cuisses, les ailes, toute la partie de l'estomac à laquelle les filets; la tête et le cou doivent rester attachés. On pile au mortier le reste du corps, les entrailles et le pain retiré de la lèhcefrite, avec addition d'un bon morceua de beurre frais; le tout doit être réduit en pâte. On fait un roux de 125 gr. de beurre frais et d'une cuillerée à bouche de farine, on y passe des échalotes hachées menu, une cuillerée à café environ, on leur laisse prendre couleur. On a délayé dans du bon vin de Bourgogne la pâte de bécasse et de beurre, on en mouille le roux ; on assaisonne de sel, poivre, un bouquet de persil, un oignon piqué d'un clou de girofle, et un morceau d'écorce d'orange amère, ceci est essentiel ; on laisse cuire pendant une demi-heure ; on passe cette sauce à la passoire, on la remet au feu en y incorporant, dès qu'elle cuit, les morceaux de bécasse, on laisse aller à feu doux une demi-heure; dix minutes avant de servir, on incorpore le jus d'une orange amère. On dresse, en plaçant au centre du plat les estomacs, le cou et les têtes un peu élevés, les becs en l'air et se contrariant ; on couvre de sauce et on garnit de croûtons frits au beurre, sur chacun desquels on verse quelques gouttes d'huile d'olive extra-fine. Le salmis ainsi préparé est digne des dieux.
Dame Jeanne. (*Figaro.*)

Salmis de grives. Les grives ne se vident pas, on en enlève seulement le gésier. Après les avoir flambées et troussées, couper en dés un peu de lard, le passer à feu doux avec un peu de beurre, dans la casserole où se doit faire le salmis, et dès qu'il commence à prendre couleur; mettre les grives dans la casserole avec une échalotte hachée, une gousse d'ail, piquée d'un clou de girofle, un quart de feuille de laurier, quelques grains de genièvre écrasés et deux cuillerées à bouche d'huile d'olive. Laisser ainsi revenir les grives en ayant soin de les retourner, puis les mouiller d'un verre de vin rouge, les assaisonner de sel et de poivre, y ajouter quelques morceaux de pied de céleri, préalablement cuits à l'eau, et, si on en a, des olives débarrassées de leur noyau et blanchies. Quand le vin est réduit de moitié, saupoudrer les grives de chapelure de pain,



Salsepareille.

les arroser avec un peu de bouillon et les laisser mijoter quelques instants.

Pour servir, dresser les grives sur un plat, les entourer de croûtons frits et masquer le tout avec la sauce passée à travers un tamis.

(Le baron Brisse.)

Saloir (*Econ. dom.*). On confectionne un saloir avec le bois provenant de vieux tonneaux. Il faut faire bouillir quelque temps deux ou trois poignées de grains de genièvre ou une quantité égale de thym ou de romarin dans un chaudron rempli d'eau : on se sert de cette eau aromatique pour imbiber le saloir avant de s'en servir. On doit la laisser seule pendant un jour pour que le bois en prenne l'odeur. Après cela, on lave le saloir avec de l'eau fraîche, et, quand il est bien sec, on peut y mettre la salaison.

On se sert aussi du saloir à presse, qui est très-utile pour accélérer et faciliter la salaison. C'est un demi-tonneau ou cône renversé sur le fond le plus large. Il a deux douves parallèles qui dépassent son édifice et reçoivent, à bascule, une traverse en bois, dont le milieu porte une vis pareillement en bois. Quand la viande est salée et arrangée dans ce saloir, on la couvre avec un plateau en bois sur lequel la vis agit par pression.

Salon (*Econ. dom.*). Les étoffes qu'on emploie le plus généralement pour un salon riche, sont la tapisserie à la main, le damas de soie, le velours, la brocatelle de soie; pour un salon modeste, le velours de poil de chèvre, la moquette, le damas de laine, le satin de laine, le pékin de laine, la perse, etc. Les canapés, les fauteuils et les chaises sont en nombre proportionné à l'emplacement dont on dispose, et en bois peint relevé par de la dorure, ou en bois de palissandre avec ornements dorés, pour les ameublements riches. Quant aux autres meubles, ils se composent ordinairement d'une ou deux consoles, garnies de lampes et de vases de porcelaine, de tables de jeu, d'un piano; et, au milieu de la pièce, d'un guéridon couvert d'un tapis, sur lequel sont étalés des albums, des livres, etc. Les rideaux des croisées doivent être en rapport avec le reste de l'ameublement, auquel il faut ajouter des tableaux, une pendule, des flambeaux, un lustre, des vases, des tapis, etc., le tout en rapport.

Salpicon (*Cuis.*). On appelle ainsi un un mélange de foies et de blancs de volaille, de champignons et de ris d'agneau, taillés en petits dés et incorporés dans une sauce convenablement réduite, béchamel, espagnole, velouté ou autres. Le salpicon s'emploie comme garnitures de petits pâtés, de petites timbales et d'autres préparations de ce genre. Il peut être aussi composé de truffes, de filets de gibier ou bien de foies et de laitances de poisson et de queues d'écrevisse.

Salsepareille (*Méd. dom.*). Les salsepareilles sont des arbustes à longues tiges sarmenteuses, armées d'aiguillons comme la ronce, et dont les racines sont employées par la médecine comme sudorifique et dépuratif. La décoction de la salsepareille est un puissant sudorifique, mais elle n'agit qu'à la dose de 60 à 120 gr. par litre d'eau, réduit à un demi-litre par une ébullition prolongée. Une tisane de salsepareille trop faible n'est d'aucun effet, et ne produit pas la transpiration.

La salsepareille croît dans les pays chauds. On en compte plusieurs variétés. Celle qui fournit les racines les plus estimées est la salsepareille de Portugal, qui vient du Brésil. On cite aussi la salsepareille de Chine, et la salsepareille d'Italie. Cette dernière, appelée aussi liseron épineux, se trouve dans les terrains arides de l'Europe méridionale et sur les rochers qui bordent la mer.

La salsepareille d'Amérique ou racine d'Aralie, jouit des mêmes propriétés antisyphilitiques, dépuratives et diurétiques que la salsepareille proprement dite.

Salsifis (*Hort.*). Cette plante, originaire d'Espagne, est connue dans toute l'Europe. On en distingue un grand nombre d'espèces, dont les racines fournissent un aliment sain et léger, et dont les feuilles sont très-recherchées des bestiaux. Le salsifis se sème du mois d'avril au mois d'août, et demande une terre meuble, qui ne soit pas nouvellement fumée. On l'arrose jusqu'à ce que la graine soit levée. Comme cette plante n'est pas sensible au froid, on peut la laisser en terre et ne l'arracher qu'à mesure des besoins. Les racines sont bonnes à manger, tant que le salsifis ne monte pas en graines. Alors elles deviennent creuses, dures, et perdent leur saveur. La graine se récolte au milieu de l'été. On la met dans des sacs à l'abri de l'humidité.

Les racines de salsifis s'accommodent soit à la sauce blanche, soit comme garniture de viande ou en friture. Les feuilles se mangent en salade, mais ne conviennent qu'aux estomacs robustes. Le salsifis est en même temps apéritif, diurétique et pectoral.

Le *salsifis noir* ou *scorsonère*, est généralement préféré au salsifis. On le sème dans les mêmes conditions. Comme le salsifis, la scorsonère est bisannuelle et résiste au froid. Mais on ne peut la livrer à la consommation que la seconde année.

— (*Cuisine*). La scorsonère s'emploie

plus habituellement en cuisine que le salsifis, dont elle a le goût, et dont elle diffère en ceci que sa peau est noire et qu'elle est plus tendre. Du reste, les deux racines, communément désignées sous le nom de salsifis, s'apprêtent de la même manière.

Salsifis à la sauce blanche ou *au jus*. On gratte d'abord soigneusement les salsifis, qu'on jette à mesure dans un vase rempli d'eau fraîche, acidulée d'un peu de vinaigre. Puis on délaie de la farine avec du sel et un demi-verre de vinaigre, dans une casserole remplie d'eau. Quand cette eau bout, on y jette les racines qu'on laisse cuire pendant une heure et demie environ. Puis on les égoutte et on les sert ou dans une sauce blanche, ou autour d'un morceau de viande, dans le jus. On peut aussi les servir à sec, comme les asperges, avec une sauce à part.

Salsifis frits. Après les avoir fait cuire à l'eau bouillante, comme si on voulait les servir à la sauce, on les découpe en petits bâtons de même longueur, et on les met dans une terrine avec du sel, du poivre, de l'huile, du vinaigre, un bouquet de persil, et on les laisse pendant une heure ou deux dans cet assaisonnement, en les retournant de temps en temps. Puis, on les égoutte, et on les trempe dans une pâte à frire préparée d'avance. On les jette ensuite dans la friture bouillante, afin que la pâte soit dorée et croustillante. Quand on les a bien égouttés, on les sert sur un plat, en les couronnant de persil frit.

Les salsifis cuits, peuvent aussi être mangés en salade, avec des anchois, des câpres et même des betteraves.

Le *salsifis des prés*, croît naturellement dans les prairies, et est très-recherché des bestiaux.

Sambayon (*Cuis.*). Mettez dans un poêlon 10 jaunes d'œufs et 125 gr. de sucre en poudre, que vous battrez bien, en y mêlant peu à peu trois décilitres de vin muscat; puis vous y ajouterez un morceau de canelle et un demi-zeste de citron. Mettez ce mélange sur un feu doux, et fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit bouillant et mousseux, puis, vous retirerez la canelle et le citron, et vous continuerez de fouetter hors du feu en ajoutant une cuillerée de rhum, 20 gr. de colle de poisson dissoute et concentrée. On verse ensuite la préparation dans un moule légèrement huilé, qu'on pose sur la glace, jusqu'à ce que le sambayon soit ferme. Alors on le retire du moule et on le sert entouré d'une garniture de petits biscuits.

Same (*Cuis.*). C'est une espèce de muge, très-voisine du mulet, qui vit dans les fleuves du midi de la France, et dont la chair est très-estimée.

Ce poisson ne diffère du mulet que par la forme de sa tête, qui est plus grosse et terminée en pointe, et par la couleur de sa chair, qui est moins blanche.

Sandaraque (*Conn. ut.*) Les anciens appelaient de ce nom le réalgar ou orpiment, qui est un sulfure d'arsenic rouge. Aujourd'hui, ce nom est réservé à une résine qui découle par incision d'une espèce de conifère de l'Arabie, le thuya articulé. C'est une substance d'un blanc jaunâtre, inodore, à cassure vitreuse, qui entre dans la préparation des vernis. On s'en sert pour empêcher le papier de boire après qu'on l'a gratté pour enlever des taches d'encre.

Les médecins arabes prescrivent la sandaraque contre les hémorroïdes et les diarrhées.

On tire aussi de la sandaraque du genévrier de Suède, mais elle est moins estimée que l'autre.

Sandwichs (*Cuis.*). Les sandwichs sont des tartines faites de préférence avec les pains appelés *pavés anglais*. Ces pains à quatre faces se trouvent chez un grand nombre de boulangers. Sur chaque tartine, que l'on coupe aussi mince que possible, on étend du beurre bien frais et on place sur le beurre des tranches minces de jambon ou de volaille, puis on les accole deux à deux, en les pressant l'une contre l'autre, de manière qu'elles se soudent ensemble. Enfin, on supprime la croûte des tartines, et on les découpe en carrés longs de deux ou trois doigts chacun. Les tranches de jambon peuvent être remplacées par des tranches de langue de veau, de filet de bœuf; dans ce cas, on les assaisonne de sel et de poivre, mais légèrement.

Les sandwichs se servent dans les collations, dans les bals et dans les soirées.

« On fait avec le cresson alénois, de délicieux *sandwichs* en en plaçant les

maîtresses feuilles entre deux légères tartines au beurre frais. »

(Le baron BRISSE.)

Sang (*Méd.*). « Le sang cause-t-il des maladies? On a dû remarquer que jusqu'ici nous ne faisons pas figurer le sang parmi les causes des maladies. C'est que le sang ne peut pas être à la fois la source du bien et du mal, de la force et de la faiblesse, de la santé et de la maladie. La vie, la chaleur naturelle et la force viennent du sang. Vous ne causerez pas une grande souffrance à un bœuf en lui ouvrant la veine; cependant, observez ce qui arrive alors : la force, la vie et la chaleur s'éteignent à mesure que le sang se répand. N'est-ce pas là la preuve manifeste que tout cela réside dans le sang?

« Rongé, affaibli par la rouille ou par la pourriture, un tube souterrain servant à conduire l'eau ne peut plus résister à la pression intérieure et il crève dans le point le plus affaibli et le liquide se répand. Accusez-vous l'eau d'accident, quand il est clair comme le jour que c'est l'affaiblissement du tube par la rouille qui en est la cause? Eh bien! lorsqu'un poitrinaire crache du sang, ce n'est pas parce qu'il en a trop : c'est parce que les parois des vaisseaux ont été affaiblies, rongées par les humeurs qui engorgent les poumons. N'accusez-donc pas le sang?

« N'est-ce pas une chose déplorable, que d'entendre répéter à tout propos : « Le sang ne circule pas; il faut une saignée ou des sangsues. » Mais, si le sang ne circule pas, est-ce que c'est par sa faute? Quand le filtre de votre fontaine est *encrassé* et que l'eau ne passe plus, que faites-vous? Vous le nettoyez. Quand le sang ne circule pas bien, ne le répandez pas, mais éloignez l'obstacle qui s'oppose à son passage.

« Versez de l'eau *pure* sur un filtre, elle passera très-vite au travers. Versez-y du *sirop*, c'est-à-dire de l'eau rendue épaisse et visqueuse au moyen de certaines substances solides, telles que du *sucre* ou de la *gomme;* alors, elle passera très-lentement. Le sang aussi peut se trouver dans le cas de circuler avec peine, à cause de certaines substances solides qui s'y rencontrent *en excès*, et le rendent trop épais pour traverser les vaisseaux les plus fins. Ici encore, est-ce le sang qu'il faut accuser, ou la substance nuisible mélangée avec lui?

Lorsqu'un malfaiteur a mis du poison dans du vin, est-il raisonnable d'imputer au vin la mort de la victime? Quand les mauvais principes mélangés avec le sang causent une maladie, est-il plus juste de dire : « C'est le sang! »

La saignée est utile dans certaines maladies aiguës, cela est vrai; mais, il ne faut pas en conclure que le sang était l'auteur du mal.

(Dr DEHAUT.)

Sang-de-rate (*Art. vét.*). On appelle sang-de-rate ou maladie de sang, une maladie contagieuse à laquelle sont assujetties les bêtes à laine, et qui peut se transmettre aux hommes et aux autres animaux. Dans beaucoup de localités, cette maladie passe pour un coup de sang, et les cultivateurs ne prennent auc une précaution. Cependant, il en résulte que ceux qui touchent ou qui dépouillent les animaux morts de cette maladie peuvent être atteints de fièvre charbonneuse ou de pustules malignes, ce qui est toujours très-grave.

Cette maladie attaque surtout les troupeaux qu'on a nourris de fourrages secs et de grains pendant trop longtemps, et c'est principalement durant les grandes chaleurs qu'elle se manifeste. Tout remède est inutile à ceux qui en sont atteints. Pour en préserver les autres animaux, on saigne tous ceux dont les lèvres et la bouche, et la couleur vermeille des yeux annoncent un état de pléthore sanguine, et qui montrent beaucoup de vigueur et de santé. Cette saignée se fait, ou à la veine qui est sous l'œil, ou à l'endroit de la racine de la quatrième dent mâchelière. En même temps, on donne des boissons préparées d'une décoction d'oseille, aiguisées de nitre et de sel marin, ou simplement de l'eau vinaigrée.

On prévient encore la maladie de sang-de-rate au moyen du chlore, qui passe pour un excellent préservatif. Soir et matin, pendant les chaleurs, on fait circuler dans les bergeries un appareil à dégager le chlore. Certains moutons atteints, à qui on a fait respirer du chlore, ont été guéris instantanément.

Sang-dragon (*Conn. ut.*). C'est une substance résineuse qui exsude naturellement ou par incision du tronc de

certains arbres, particulièrement du dragonnier commun, du pterocarpe dragon de la Guadeloupe et du *Rotang.* (Voir *ce mot*). Cette résine est mêlée de tannin; elle est opaque, inodore, insipide, à cassure lisse et d'un rouge vermillon quand elle est en poudre. Le sang-dragon était autrefois employé en médecine, à cause de ses propriétés astringentes. On ne l'emploie plus aujourd'hui que dans la fabrication de certains vernis ou de certaines couleurs à l'usage des peintres. On en fait aussi des dentifrices.

Sanglier (*Chasse*). Quand le sanglier naît, sa robe est marquée de bandes qu'il conserve jusqu'à l'âge de quatre mois; alors, elle prend une couleur uniforme, ce qui fait donner à l'animal le nom de *bête rousse.* Ce n'est que lorsqu'il a passé le milieu de la seconde année qu'il prend le nom de *sanglier.* La quatrième année, il devient *sanglier* ou *sanglier mitré.* C'est alors que deux dents de sa mâchoire inférieure prennent un grand développement, et se recourbent légèrement. Ce sont ses *défenses,* qui sont très-tranchantes, mais pas assez longues pour faire de profondes blessures. Ce serait cependant un tort de croire que toutes les blessures ne sont que superficielles.

Le sanglier a la tête plus grosse et plus longue que le porc domestique. On lui donne le nom de *hure.* Ses oreilles, appelées *écoutes,* sont droites et pointues; et, avec l'extrémité de son museau, nommé *boutoir,* il remue la terre pour y chercher sa nourriture.

Les vieux sangliers retournent quelquefois la terre, jusqu'à une profondeur de $0^{m}60$, et laissent comme moulée l'empreinte de leur tête. Les trous ou *boutis* qu'ils font sont en droite ligne ou en *fusée,* ce qui les distingue des *boutis* que font les porcs privés, qui fouillent la terre en *vermillant,* c'est-à-dire, en tournant à droite et à gauche.

Il est très-difficile d'entamer les épaules du sanglier, qui sont couvertes d'une peau dure et épaisse, et que pour cette raison, on appelle *armures.* L'empreinte que lance le pied de cet animal prend le nom de *trace,* aussi bien que le pied lui-même. Lorsque le sanglier est couvert de boue, il se frotte contre les troncs d'arbres, et les traces qu'il laisse permettent de juger son âge et sa force. La femelle de sanglier se nomme *laie.* Elle reste en troupe avec les autres femelles, jusqu'au moment où elle est pleine. En France, elle ne porte qu'une fois par an, au mois de mars. L'accouplement a lieu au mois de septembre.

Le sanglier se détourne à peu près comme le cerf. Cependant, comme le chien a besoin d'une grande assurance, il faut lui parler plus ferme, aller avec lui jusqu'à la bauge, et pénétrer sous bois. Il y a des sangliers tellement obstinés qu'ils ne veulent pas quitter leur bauge. Les cris de l'homme les déterminent quelquefois à partir; mais si l'animal engage la bataille avec les chiens, il faut, pour ménager la meute, en finir et lui envoyer un coup de fusil.

Le sanglier se tue quelquefois en battue, ou bien en quêtant à la billebaude, avec un simple basset, en se portant pour tirer. On peut même l'aller assommer dans sa bauge.

Lorsqu'un sanglier est mort, il faut immédiatement couper les suites, qui communiqueraient à sa chair une odeur tellement désagréable qu'il ne serait plus possible de le manger.

— (*Cuis.*). Les filets et les cuisses se font mariner, pour être cuits ensuite dans une braisière, avec du lard, des parures de viande, des oignons, des carottes coupées en tranches, un bouquet garni, du consommé et du vin blanc. Pour accompagnement, on fait une sauce relevée de marinade. Les autres parties du sanglier subissent les mêmes préparations culinaires que le cochon domestique.

Sangsues (*Méd.*). « Nous ne sommes pas plus partisan des sangsues que de la saignée, dans les maladies chroniques, où nous croyons ces moyens presque toujours nuisibles. Mais, comme les médecins prescrivent souvent des applications de sangsues dans les affections aiguës, nous rendrons encore service à tout le monde en donnant, ici, des instructions qui permettent à chacun de réaliser les intentions du médecin sans danger.

« Les meilleures sangsues, celles qui tirent le plus de sang, sont les sangsues de moyenne grosseur (8 cent. environ), vives dans leurs mouvements, faisant rapidement l'*olive* et s'attachant facilement à la main qui les prend. Les

sangsues grosses, lentes dans leurs mouvements, sont peu disposées à mordre; elles sont promptement rassasiées, leurs piqûres sont petites et donnent peu de sang; les meilleures sont celles qui ont été pêchées depuis peu et conservées dans un bocal à moitié rempli d'eau pure renouvelée tous les jours.

« Pour appliquer des sangsues, il faut d'abord que le malade prenne, dans son lit, une position commode, parce que les sangsues doivent rester assez longtemps en place; il faut, en outre, garnir le lit, au-dessous de l'endroit où l'on met les sangsues, avec des draps ou des serviettes sous lesquelles on met une toile cirée ou une autre étoffe imperméable, pour que le sang ne traverse pas et ne gâte pas la literie.

« Il faut ensuite nettoyer avec soin la partie où l'on veut faire prendre les sangsues, et la raser, s'il y a des poils.

« Il n'y a rien à mettre sur la peau pour faire prendre les sangsues; il suffit que la peau soit bien propre et bien nette, et le lait ou l'eau sucrée, qu'on emploie quelquefois, sont bien plus propres à empêcher les sangsues de prendre qu'à les exciter.

« Quand on pose les sangsues à l'anus, il faut, auparavant, que le malade ait pris un lavement et qu'il l'ait rendu; si c'est aux jambes ou aux pieds, il faut, avant, faire prendre un bain de pieds chaud.

« Pour faire mordre les sangsues, on les prend tout bonnement une par une, par la queue, qui est le gros bout, et on les pose sur l'endroit; mais, ce moyen répugnant à beaucoup de gens, nous en indiquerons d'autres tout aussi commodes et tout aussi expéditifs.

« Si l'on n'en pose que quelques-unes, on les met dans un verre, et l'on renverse ce verre sur la peau. On peut faire la même chose en prenant la moitié d'une pomme et en y creusant un trou suffisant pour placer les sangsues.

« Quand il y en a un grand nombre à appliquer, on prend un linge plié en deux ou trois épaisseurs, on le mouille avec un peu de vin, on met les sangsues sur le linge et on le renverse sur la peau, en ayant soin d'appliquer les mains sur les bords pour que les sangsues ne s'échappent pas.

« Enfin, si l'on a besoin de poser les sangsues sur un point bien déterminé, on prend une carte que l'on roule en tube, on met la sangsue dedans, et l'on applique le tube sur la peau, du côté de la tête de la sangsue, en bouchant l'autre bout du tube avec le doigt. Quand la sangsue a pris, on retire le tube.

« Une fois que les sangsues ont pris, on les voit s'emplir de sang; mais, si elles ont l'air de ne s'emplir que peu, il ne faut pas les exciter, car on les fait tomber plus vite. Si elles ont quitté leurs morsures, il vaut mieux les retirer, parce qu'elles ne tirent guère de sang quand elles vont piquer ailleurs.

« Quand les sangsues sont gorgées de sang, elles se détachent; cela a lieu en général au bout d'un temps qui varie d'une demi-heure à deux heures.

« Si l'on trouve que les sangsues ont assez tiré de sang, on les détache en leur pinçant la queue ou en mettant dessus un peu de tabac à priser ou du sel de cuisine. Une fois la sangsue tombée, la piqûre donne encore du sang. Si l'on veut l'arrêter, il faut mettre sur chaque piqûre, après l'avoir bien essuyée et tamponnée, un petit rond d'amadou ou, si cela ne suffisait pas, de la sciure de bois très-fine, de la toile d'araignée. Si, par extraordinaire, ces moyens ne réussissent pas, on appliquera le bout d'un doigt sur chaque piqûre, et on l'y laissera tout le temps nécessaire pour que le sang soit bien arrêté. On pourrait encore, en cas de difficulté excessive, faire rougir la tête d'une grosse épingle dans la flamme d'une chandelle, et l'appuyer sur la morsure qui donne le sang, après l'avoir bien essuyée.

« Si, au contraire, on veut continuer à faire couler le sang, on recouvre les piqûres avec un cataplasme émollient.

« L'application des sangsues peut être faite par tout le monde; cependant, quand il s'agit de très-jeunes enfants, il vaut mieux qu'elle soit faite par un médecin, parce qu'on risquerait, en tirant trop de sang, de faire plus de mal que de bien.

« On peut utiliser plusieurs fois les sangsues qui ont servi, en les faisant dégorger dans l'eau fraîche, en les lavant avec soin et en les plaçant dans un vase ou bocal dont on renouvelle l'eau, ou, mieux encore, dans l'eau courante. Elles peuvent servir de nouveau au bout de quelques mois. Quand les

sangsues ont servi dans une maladie très-grave ou de mauvaise nature, il vaut mieux les jeter. »

(Dr Dehaut.)

— (*Art vétérinaire*). Les sangsues sont peu usitées en médecine vétérinaire; cependant, elles sont particulièrement indiquées dans la plupart des congestions sanguines et inflammatoires, dans les cas de pléthore capillaire, dans les maladies de la peau. Elles sont également utiles dans les ophthalmies, dans certaines inflammations aiguës du thorax, de l'abdomen, et toutes les fois enfin que l'on veut opérer une dérivation ou une évacuation faible ou graduée.

On place ordinairement les sangsues sur la peau, quelquefois sur les membranes muqueuses; seulement, on ne les fait pas toujours facilement prendre où l'on veut, car il est des endroits où la peau est tellement dure chez les animaux que les sangsues ne s'y attachent qu'avec la plus grande difficulté. Ce n'est guère qu'aux parties où les téguments sont dénués de poils, où la peau est plus fine, comme la pituitaire, la conjonctive, les membranes de la bouche, du pharynx, de la vulve, que les sangsues prennent facilement. La règle est de les mettre le plus près possible de l'endroit enflammé.

Quand on a déterminé l'endroit où les sangsues doivent être posées, on rase très-serré, ou plutôt on épile par petites mèches le poil ou la laine qui recouvre cette partie. On lave la place avec de l'eau de savon, pour bien la nettoyer; puis, après l'avoir fortement essuyée, afin d'en absorber toute l'humidité, on applique dessus un cataplasme de farine de graine de lin pour en rendre la peau plus souple. Cela fait, on prend les sangsues, on les met dans un linge modérément chaud, et l'on maintient ce linge avec la main sur la peau mise à nu jusqu'à ce qu'elles soient prises. Lorsqu'il faut mettre des sangsues dans des endroits étroits ou enfoncés, à la conjonctive, aux gencives, dans les narines, aux tempes, etc., on se sert plus volontiers d'un tube de fer blanc ouvert par les deux extrémités, dans lequel on introduit la tête la première. Avec une sorte de piston, qui glisse aisément dans la longueur du tube, on pousse ces animaux vers le lieu qu'ils doivent mordre, ce que l'on répète plus ou moins de fois, suivant l'étendue de la surface que l'on veut en couvrir. Si les sangsues refusent de mordre, on peut pratiquer quelques mouchetures sur l'endroit de leur application. Quant on veut les faire prendre au-dessus du sabot, on conduit les animaux malades dans les mares ou au bord des étangs qui en contiennent, et bientôt ils en ont les extrémités d'autant plus garnies qu'on les laisse plus longtemps dans l'eau. En général, on ne saurait mettre trop de soin à proportionner le nombre des sangsues à l'intensité de la maladie.

Une fois gorgées de sang, les sangsues se détachent naturellement et tombent presque toujours au bout d'une demi-heure ou trois quarts d'heure; mais il est rare que l'on veuille fermer tout de suite les plaies. Au contraire, on entretient presque toujours l'écoulement du sang et, pour le rendre plus abondant, on le favorise par des lotions d'eau tiède, des cataplasmes chauds de farine de graine de lin, des fumigations, etc. On peut aussi appliquer plusieurs ventouses sur les piqûres, ou, sans attendre la chute des sangsues, leur inciser légèrement la queue ou le dos avec des ciseaux. Quelques-unes tombent tout de suite avec ce moyen; mais celles qui restent se vident en partie, continuent de tirer du sang qui s'écoule par la plaie, et de cette manière on provoque une évacuation sanguine abondante.

L'hémorrhagie peut résulter quelquefois de l'emploi des sangsues, mais on y remédie facilement, soit en recouvrant les petites plaies de plusieurs compresses imbibées d'eau vinaigrée et pliées en double, soit en mettant dessus de l'amadou, de vieux chiffons brulés, des morceaux d'agaric de chêne dédoublé, saupoudré de résine ou d'alun en poudre, soit en les cautérisant avec un fer rouge.

Dans les pays chauds, il arrive assez souvent que quand les bestiaux vont boire aux mares, les sangsues s'attachent sous leur langue, dans leurs naseaux, dans l'arrière-bouche, la trachée ou le larynx. Dans ce cas, il faut d'abord chercher à les saisir avec les

doigts garnis de linge ou avec des pinceaux à anneaux. Si l'on ne peut y réussir, on introduit dans les cavités ou les sangsues se sont introduites un liquide qui les force à se détacher, comme du vin, une solution de sel marin, de l'eau vinaigrée, une décoction de tabac. Quand les sangsues sont descendues jusque dans l'estomac, en outre de cette injection, il faut recourir aux vomitifs les plus énergiques. Lorsque c'est dans les voies aériennes qu'elles ont pénétré, il faut faire usage de fumigations irritantes de scille ou de tabac.

— (*Hirudiculture*). Les terrains les plus favorables à l'élevage des sangsues sont les marais naturels, particulièrement quand le fond en est tourbeux, limoneux ou couvert d'une couche de plantes aquatiques. Les sangsues peuvent être considérées comme amphibies. Elles se tiennent dans l'eau pour chercher leur vie; mais c'est sur la terre qu'elles digèrent, qu'elles pondent et que leurs cocons se développent.

Pour conserver les sangsues en bon état pendant l'hiver, au lieu de les laisser dans l'eau, où elles souffrent toujours du froid, on les place dans des baquets pleins de terre humide et de gazon, où elles se mettent à l'abri de la gelée.

L'eau où l'on élève les sangsues doit être un peu tiède. Quand le marais est alimenté par des sources d'eau vive, il faut faire passer d'abord ces eaux dans un bassin où on les laisse exposées un temps suffisant à la chaleur du soleil. Ce sont les eaux pluviales qui conviennent le mieux aux sangsues. Les eaux alcalines, minérales, thermales ou autres de cette espèce leur sont tout à fait contraires.

Quant à l'étendue des marais, elle n'a pas besoin d'être considérable. Il faut seulement y ménager de place en place de petits îlots couverts de plantes aquatiques où les sangsues puissent trouver un refuge. Le niveau de l'eau doit être maintenu à la même hauteur, surtout en été; car, vers le mois de juillet, les sangsues déposent leurs cocons sur le bord de l'étang et des îlots, à 10 ou 20 centimètres au-dessus de la surface de l'eau, et, si elle montait et que les cocons fussent submergés, la récolte serait perdue.

On empêche la fuite des sangsues en divisant le marais en plusieurs compartiments qu'on entoure d'une enceinte profonde de sable à grains aigus et tranchants, qui blessent la peau délicate des sangsues et les obligent à rester dans le bassin.

Les ennemis des sangsues sont en grand nombre : ce sont surtout la musaraigne, le rat d'eau, le hérisson, la tanche, l'anguille, le canard. Il faut écarter ces animaux par tous les moyens possibles. On doit aussi chasser souvent les insectes qui dévorent les cocons et les petites sangsues, particulièrement la courtilière ou taupe-grillon, toute la tribu des dystiques ou hydrocanthares, les libellules ou demoiselles, les azelles d'eau, espèce de cloporte, etc. Les sangsues ont aussi diverses maladies souvent incurables; mais on les prévient par des soins assidus.

On évite les dangers auxquels les sangsues sont exposées dans les marais naturels en les élevant dans des bassins en pierre, dont le fond est garni d'une couche de terre prise dans un marais et où l'on fait arriver de l'eau à l'aide d'un tuyau souterrain. On remplace les îlots par des mottes de terre, convenablement espacées, et on fait croître dans toute l'étendue du bassin des végétaux aquatiques qui servent d'asile aux sangsues et qui empêchent en même temps l'eau de se corrompre. Le bassin peut être recouvert de toiles métalliques, de manière à empêcher que l'eau ne soit salie par la chute de corps étrangers. Les bords sont garnis d'une feuille de tôle à dentelures recourbées à angle droit; ce qui suffit pour empêcher les sangsues de s'échapper. Il faut aussi que le bassin soit divisé en plusieurs compartiments, pour permettre de séparer les sangsues suivant leur espèce, leur grosseur, leur état de force et de santé, et, en même temps, pour maintenir l'eau à divers niveaux, suivant les besoins, pour pouvoir pêcher les sangsues plus facilement, et pour mettre les cocons et les jeunes sangsues à l'abri des diverses causes de destruction.

Il nous reste à parler de la nourriture des sangsues. A la rigueur, les

sangsues peuvent vivre dans l'eau sans nourriture étrangère; seulement, les sangsues ainsi élevées sont non-seulement maigres et sans force, mais encore incapables de se reproduire. Il faut donc nourrir les sangsues; mais la seule nourriture qui leur convienne c'est le sang d'un animal vivant, et, autant que possible, pris au sortir de la veine. On n'a encore trouvé que deux moyens de nourrir les sangsues. Le premier consiste à les pêcher au printemps et à les porter dans un abattoir, enfermées dans un sac ou filet qu'on plonge, de cinq minutes à un quart d'heure, dans les vases qui viennent de recevoir les animaux saignés. Le second, qui est cruel et cependant bien préférable au premier, consiste à promener dans les marais à sangsues des vaches ou de vieux chevaux, qui sont ainsi livrés en pâture aux sangsues. Il est à désirer qu'on trouve un moyen moins barbare.

Ordinairement, pour transporter les sangsues, on se sert de sacs de toile serrée, placés dans un panier entouré de paille humide l'hiver et de joncs humides l'été; mais on en perd beaucoup. Il est préférable de les mettre dans des boîtes dont le fond est garni de tourbe et de roseaux recouverts de mousse. Le sac lui-même, placé sur ce lit, est entouré et recouvert de mousse, pour éviter toute secousse.

Pour la conservation des sangsues, les vases en faïence sont préférables aux vases de terre ou de grès, et la lumière est nécessaire à ces animaux.

La *sangsue chevaline* est très-commune dans les marais. Elle s'attache aux chevaux qui s'y aventurent et les épuise quelquefois, si on ne leur porte un prompt secours. Quant au moyen de le faire, c'est-à-dire de faire lâcher prise aux sangsues, on fait fondre un demi-kilogramme de sel dans un litre d'eau et on lave l'animal. On arrête le sang au moyen d'astringents, comme nous l'a dit plus haut le Dr Dehaut. Si cela ne suffit pas, on emploie la cautérisation au moyen d'un bouton de fer chauffé à blanc.

Sanguinaire (*Hort.*). Cette plante vivace, qui est originaire du Canada et dont toutes les parties laissent écouler un sang rouge lorsqu'on les blesse, est cultivée quelquefois dans les jardins. Elle a besoin d'une terre légère et humide, mêlée de terreau de feuilles et une exposition ombragée. On la multiplie par ses racines.

Sanguisorbe (*Conn. ut.*). Ce sont des herbes vivaces, très-voisines des pimprenelles. Il y en a deux espèces de ces herbes. La *sanguisorbe commune*, dite aussi grande pimprenelle, pimprenelle commune ou des salades, croît naturellement dans les prés. Cette espèce était autrefois renommée pour arrêter le flux de sang. La *sanguisorbe du Canada*, à tige élevée et à fleurs blanches, passait autrefois pour astringente et vulnéraire. Les deux espèces donnent des fleurs d'une couleur grise, qu'on emploie pour teindre la soie, la laine et le coton.

Sanicle (*Conn. ut.*). On donne ce nom à des herbes vivaces qui croissent dans les bois et les lieux ombragés des différentes parties de l'Europe.

Il y a plusieurs espèces. La principale est la sanicle commune, dite aussi toute-saine. Cette plante, surtout la racine, a une saveur amère et astringente. Elle était autrefois considérée comme vulnéraire, et elle entre encore dans la composition des vulnéraires suisses. Seulement, ses propriétés lui sont contestées aujourd'hui.

Dans le langage commun, la sanicle de montagne est la saxifrage granulée et la benoite officinale; la sanicle mâle, la sanide commune; la sanicle femelle, l'astranie; la petite sanicle, la moscatelline.

Sansonnet (*Oiseaux*). Le sansonnet, appelé aussi étourneau, niche dans les troncs d'arbres, et quelquefois au sommet des bâtiments et même des colombiers. Il est assez commun. L'été il habite les bois, les prés, les marécages, et l'hiver, il se rapproche des endroits habités. Le sansonnet ne multiplie pas en captivité; mais, s'il trouve, auprès des endroits qu'il fréquente, un lieu qui lui convienne, il y fait son nid. Les petits sont fort difficiles à élever : jusqu'à ce qu'ils soient emplumés, il faut les nourrir avec du cœur de mouton et coupé en morceaux excessivement petits. Le sansonnet, pris adulte, s'apprivoise facilement. On le nourrit comme le rossignol; cependant, si on le veut, on varie ses aliments, et on lui donne des graines, des fruits, etc.

Le sansonnet est surtout recherché pour son plumage et pour la facilité avec laquelle il retient tout ce qu'on lui enseigne. En commençant son éducation, quand il est encore tout jeune, on arrive à lui faire prononcer certains mots et à lui faire chanter différents airs.

Santal (*Conn. ut.*). On donne le nom de santal aux bois odorants provenant de diverses espèces d'arbres qui croissent dans les Indes. On distingue plusieurs espèces de santal : le *santal citrin*, fourni par le santal de Freycinet; le *santal blanc*, provenant d'un arbre du même nom, et le *santal rouge*, qui est produit par le *ptérocarpe rouge*.

Le santal de Freycinet est très-commun en Océanie. Son bois est compacte, lourd, d'un jaune fauve, d'une saveur amère. Son odeur rappelle celle du musc, de la rose et du citron. On en extrait une huile très-volatile. Aux Indes et en Chine, on emploie ce bois comme stimulant et sudorifique. Il sert aussi à faire des ouvrages de marqueterie. Le santal blanc, qui croît sur les montagnes du Malabar, jouit des mêmes propriétés que l'espèce précédente; quant au ptérocarpe santal, que fournit le santal rouge, il croît sur les montagnes de l'Inde et de Ceylan. Son bois est très-dur, de couleur grenat, et s'emploie pour la teinture.

Le santal est un parfum très-estimé en Orient; on le brûle dans des cassolettes. En Europe, on l'emploie pour la fabrication des ouvrages de tabletterie.

Santé (*Méd.*). Il serait très-long et très-difficile de donner des conseils pour la conservation de la santé; car cela dépend beaucoup du tempérament et de la force de chacun. Nous nous contenterons ici de dire qu'il faut surtout éviter les excès, de quelque nature qu'ils soient. D'ailleurs, nous sommes un peu de l'avis de ce célèbre médecin dont les conseils sont devenus légendaires. Il avait laissé un énorme manuscrit ayant pour titre : L'*Art de se bien porter*. Quand on ouvrit ce manuscrit, on ne trouva que ces quelques mots sur la dernière page :

« Tenez-vous la tête fraîche, le ventre libre et les pieds chauds, et moquez-vous des médecins. »

Santoline (*Hort.*) C'est un petit cyprès, dont la hauteur ne dépasse pas 0m,50. Il est propre à former des bordures et à garnir les côteaux. Originaire du Midi, il a besoin d'une terre légère, et doit être couvert pendant les fortes gelées. Il y a deux espèces de santoline : la *santoline commune* et la *santoline blanche*, d'origine espagnole, qui se cultive comme la première.

Sape ou Fauchon (*Agric.*). Cette petite *faux*, à laquelle on a donné le nom de sape, coupe le blé plus près de terre que la faucille, et n'ébranle pas la terre comme la faux ordinaire. De plus, elle se manie d'une seule main, et les glaneuses n'ont rien à ramasser derrière le *sapeur*, qui, pendant qu'il manœuvre la sape, doit se servir d'un crochet pour rassembler les tiges, à mesure qu'il les tranche.

Cependant, l'emploi de la sape présente un inconvénient : si les javelles que le sapeur dépose derrière lui sont mouillées par une forte pluie, comme elles sont plus cylindriques, plus étroites et plus mêlées que celles faites avec la faucille, elle se ressuient difficilement et produisent quelquefois un retard préjudiciable.

Saperde (*Insectes nuisibles*). Ce genre d'insectes renferme un grand nombre d'espèces : la *saperde chagrinée*, la *saperde scalaire*, la *saperde oculée* sont les principales. Toutes font un tort considérable aux arbres et aux grains. On les trouve surtout dans les peupliers, dont elles détruisent les jeunes plantations, sans qu'on puisse s'opposer à leurs ravages. On n'a qu'un seul moyen de se débarrasser de cet insecte. C'est de lui faire la chasse entre le temps où il sort de la branche dans laquelle il a vécu, et le moment de son accouplement, c'est-à-dire quand il est à l'état d'insecte parfait.

Vers le mois de juin, quand le blé est en fleur, la femelle de la *saperde des blés* dépose un œuf dans l'intérieur du chaume; quinze jours après, la larve éclot, et bientôt le chaume est rongé jusqu'à la base. Alors la larve subit ses métamorphoses, et, l'année suivante, elle recommence ses ravages. Le seul moyen de détruire les larves, c'est d'arracher avec soin les chaumes que la faucille a laissés et de les brûler. Si toutes les larves ne sont

pas détruites, leur nombre est au moins sensiblement diminué.

Saphir (*Conn. ut.*). Lorsque le saphir joint à la netteté une couleur bien franche, et surtout un certain velouté, on le considère comme une pierre précieuse de premier ordre; et, pourvu qu'il ne soit pas trop foncé, le joaillier lui fait parfaitement prendre place à côté du diamant. Le reflet du *saphir du Brésil*, ou *saphir occidental*, est verdâtre. C'est cette teinte qui fait donner à la pierre le nom de *saphir plombé;* il est moins estimé que le saphir d'Orient. Les variétes de topaze ou de cristal de roche colorées en bleu se nomment *saphir d'eau*. On appelle *saphir de France* celui dont la pierre est bleue, et qui ressemble à celui qu'on trouve dans le Velay.

Le saphir est une pierre très-dure, qu'on emploie quelquefois pour la gravure. On le taille généralement en carrés, à pans coupés, et on le monte comme toutes les pierres de couleur.

Sapin (*Sylvicul.*). Le sapin constitue un genre parfaitement distinct du pin, dont les feuilles naissent en petits faisceaux, entourés à leur base d'une gaîne commune, et toujours à deux, trois ou cinq ensemble. Les feuilles des sapins sont solitaire, insérées une à une sur les rameaux.

On connaît huit ou dix espèces de sapin, mais on n'en cultive guère que quatre. Ce sont: 1° Le *sapin commun*, dit *sapin à feuilles d'if*. C'est un bel arbre, de forme pyramidale, qui atteint de 25 à 30 mètres. Ses feuilles sont aplaties et disposées en peigne de chaque côté des rameaux. 2° Le *sapin de Normandie*, dont la pyramide est très-allongée, et qui atteint une élévation de 30 à 35 mètres. Cette espèce diffère de la précédente par la forme de ses feuilles, qui sont disposées en aigrettes autour des rameaux, et par celle de ses fruits, qui sont pendants. 3° Le *sapin argenté*, très-commun en France. On le nomme vulgairement sapin blanc. Sa hauteur est de 40 à 50 mètres; ses feuilles, vertes en dessus, sont marquées en dessous de deux lignes blanches à stamates. 4° Le *sapin épicéa*, appelé aussi *pesse* ou *picéa*. Sa végétation est plus rapide que celle du sapin commun. Le bois de l'une et l'autre espèce est de même qualité que le bois du pin. On en fait des madriers, des planches, de la volige, des chevrons et des pièces de grande charpente.

De tous les sapins, c'est le bois du plus commun qui transmet le mieux les vibrations; aussi, les luthiers s'en servent-ils pour faire les tables d'harmonie des instruments à cordes. Les branches et les feuilles du sapin ont, comme bois à brûler, les mêmes propriétés que celles du pin, et on emploie pour le tannage des cuirs l'écorce des jeunes sujets. La térébenthine connue sous le nom de *térébenthine de Strasbourg* est fournie par le sapin commun. En enlevant jusqu'au bois des lanières d'écorce à l'épicéa, on récolte abondamment de la poix, et on recueille au pied de l'arbre la résine qui suinte de toutes les parties de la plaie. C'est cette résine qui, après avoir été épurée et mise dans des barils, est livrée au commerce sous le nom de *poix grasse* ou *poix de Bourgogne*.

Les quatre espèces de sapins que nous venons de décrire sont indigènes. Voici maintenant, parmi les espèces étrangères, les deux qui offrent quelque intérêt comme arbres forestiers; ce sont: la *sapinette blanche* ou *sapin blanc du Canada*, et la *sapinette noire* de l'Amérique du Nord.

Il est facile de distinguer la sapinette blanche à son port, qui est semblable à celui de l'épicéa, et à ses feuilles, de couleur glauque, disposées en aigrettes, enfin à ses cônes dressés verticalement. La sapinette blanche n'atteint jamais plus de 18 à 20 mèt. Il en est de même de la sapinette noire, dont l'aspect est plus touffu et la nuance de ses feuilles plus foncée. Le bois de ces deux arbres est remarquable par sa force et son élasticité; il fournit des madriers employés dans les constructions navales. C'est avec le bois de la sapinette noire surtout qu'on fait les mâts de perroquets et les vergues de choix. On fait aussi avec ses jeunes branches, un excellent antiscorbutique dont font usage les marins dans leurs voyages au long cours. C'est une sorte de bière appelée *spruce beer*. L'écorce de la sapinette blanche est une des meilleures pour le tannage des cuirs.

— (*Horticulture*). Les sapins croissent à peu près partout où croissent les pins, et sont fort peu difficiles sur le

choix des terrains. Toutes les espèces offrent des tons de verdure très-variés et conviennent à l'ornement des jardins. Le *sapin d'Ecosse* mérite d'être signalé pour la grâce toute particulière de ses branches pendantes. Il se taille comme l'if, et s'emploie en palissade. Le plus élégant de tous les sapins est sans contredit le *pinsapo*, qui se distingue par la régularité de son feuillage, et qui doit être planté sur les bords des allées du bosquet.

Les sapins indigènes se multiplient tous de graines, les espèces rares se multiplient par la greffe. Quant aux détails relatifs aux semis et à la plantation, les sapins réclament absolument les mêmes soins que les pins.

Saponaire (*Horticult.*, *Médec. domest.*). La saponaire doit son nom à un principe particulier, contenu dans sa tige et dans sa racine, et qui a la propriété de rendre l'eau savonneuse et de décrasser le linge.

Cette plante est communément répandue dans le centre et dans le Nord de la France, surtout dans les endroits frais, humides et incultes.

La médecine la regarde comme une plante des plus utiles, et l'emploie beaucoup comme dépurative. On en cultive deux variétés : l'une à fleurs simples, l'autre à fleurs semi-doubles. Toutes deux possèdent les mêmes propriétés. C'est principalement en décoction qu'on fait usage de la racine de saponaire : on en fait bouillir de 40 à 50 gr. dans un litre d'eau; et lorsque le liquide a la consistance d'un sirop léger, on le passe et on le sucre à volonté pour le boire tiède.

Sarcelle (*Chasse*). La sarcelle vit dans les mêmes lieux et se chasse de la même manière que le canard sauvage, dont elle est une espèce. On compte des sarcelles de trois espèces différentes : 1° la *sarcelle commune*.

C'est l'espèce principale. Le dessus de sa tête est noire, bordé d'une raie blanche, le dessus du corps et les côtés sont gris, plus ou moins foncé, avec des reflets verdâtres, le dessous est plus clair et souvent blanc.

La sarcelle commune a une longueur de $0^m.40$. 2° la *petite sarcelle*, qui a au plus $0^m.35$ de long, la tête d'un brun bordé de vert, de blanc, la poitrine mouchetée et le reste du corps rayé ; 3° la *sarcelle d'été*, qui a la poitrine tachetée de noir et de jaune, et la queue terminée en pointe.

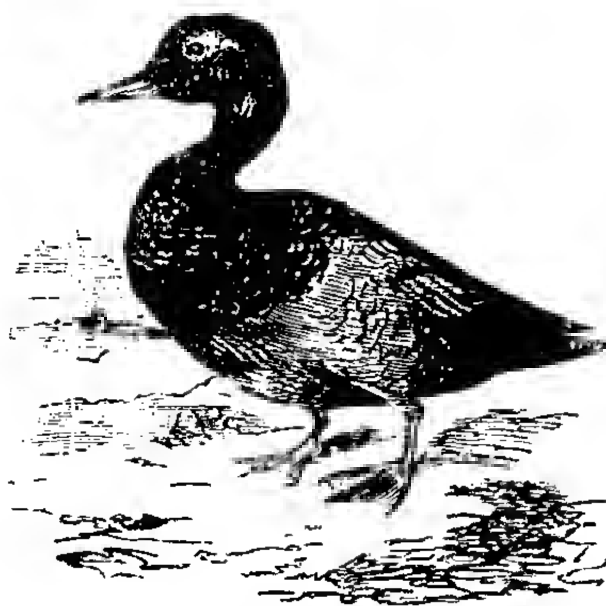
Cette dernière paraît être le mâle de la sarcelle commune.

— (*Cuisine*). La sarcelle est plus petite et plus delicate que le canard sauvage.

Néanmoins, on lui fait subir les mêmes préparations culinaires, soit pour rôtis, soit pour entremets.

La formule ci-après des *sarcelles à la bigarade* ou *au citron* est extraite des *Recettes de l'hôtel de la Reynière*. La réduction en est agréable.

« Rassembler quatre sarcelles jeunes et convenablement mortifiées, les vider avec soin, les flamber légèrement de manière à n'en brûler que le duvet,



Sarcelle.

les éplucher avec attention et n'y laisser aucun tuyau râpant les plumes.

« Ecraser les foies des quatre défuntes avec le dos d'un couteau, pour en faire une petite farce; y mêler un copieux morceau de beurre, du sel, du poivre, quelques épices et un peu de zeste de citron haché.

« Farcir de ce composé les quatre sarcelles, de façon que leurs ventres s'arrondissent mollement; les trousser, et passer la ficelle avec adresse, afin de leur donner, en cet état, un aspect gracieux et appétissant.

« Couvrir leur estomac d'une tranche de citron, recouverte elle-même d'un papier beurré, ficelé par les deux bouts, pour que le jus ne s'en échappe pas, et les embrocher toutes quatre sur un hâtelet, attaché à la grande broche. Une demi-heure suffit à la cuisson.

« Les sarcelles se servent après avoir été débrochées, débarrassées du papier et débridées, avec des bigarades, et, à défaut, des citrons. »

(Le baron Brisse).

Sarcelles aux choux-fleurs (en maigre). Les choux-fleurs, après avoir été blanchis, sont cuits dans un roux.

Les sarcelles sont rôties en broche avec un fort morceau de beurre dans la lèchefrite et soigneusement arrosées pendant leur cuisson. Quand elle est effectuée, dresser les sarcelles sur un plat, les flanquer des choux-fleurs à courte sauce, et les arroser avec du jus de la lèchefrite.

Cette préparation faite *au gras*, avec un bon jus, est de beaucoup préférable... Mais le salut !

(Le baron Brisse).

Les *sarcelles en salmis* doivent d'abord être mises en broche et rôties; on les découpe ensuite et on en dispose les morceaux dans un plat allant au feu. Après les avoir arrosés d'un demi-verre de vin rouge et d'un peu d'huile d'olives, assaisonnés de sel, poivre, jus de citron et saupoudré de chapelure de pain, faire mijoter un instant et servir. (Le baron Brisse).

Sarclage (*Agric.*). Arracher à la main, ou à l'aide d'une petite binette, les herbes qui commencent à sortir de terre, s'appelle sarcler. C'est spécialement à la Flandre, à la Belgique et à l'Alsace qu'appartient le sarclage. Ce qu'on appelle dans le reste de la France des récoltes sarclées, ce ne sont, le plus souvent, que des récoltes binées (Voir *binage*). En répétant souvent ces cultures, on arrive à rendre le sol aussi propre que par le sarclage qui, du reste, ne convient qu'à la petite culture, et dans les localités où la main-d'œuvre est peu payée.

— (*Horticulture*). Dans un potager bien tenu, on emploie le sarclage pour nettoyer les mauvaises herbes qui peuvent s'y être introduites. On sarcle les jeunes gazons, afin d'en extirper toutes les plantes qui n'en doivent pas faire partie. Le parterre lui-même ne doit avoir aucune plante autre que les végétaux d'ornement. Il faut le biner fréquemment, pour entretenir la surface du sol constamment ouverte aux influences de l'atmosphère.

Sarcloirs (*Conn. prat.*). Dans la grande culture, où le sarclage et le binage se donnent avec la houe à cheval, les sarcloirs sont fort peu en usage. Celui qui sert le plus en France se forme d'un châssis portant sur le devant une lame semblable à celle du sarcloir des jardiniers, et, en arrière de cette lame, une barre transversale, armée de pointes de fer qui hersent le sol sarclé entre les plantes semées en lignes. Toute la longueur de la barre n'est pas garnie par ces pointes : elles sont interrompues à des intervalles égaux, de manière à ne ratisser que les parties que le sarcloir a entamées. Il y a encore d'autres espèces de sarcloirs, mais c'est celui que nous venons de décrire qui est le plus connu.

Sarcocèle (*Art vét.*). Il se forme quelquefois dans les testicules ou dans les vaisseaux spermatiques de l'animal une tumeur charnue, qui lui fait éprouver les plus vives douleurs. C'est à cette tumeur qu'on donne le nom de *sarcocèle*. On pourrait le confondre avec la hernie scrotale, si la tumeur n'avait pris naissance dans le corps même du testicule. Souvent, l'hydrocèle accompagne le sarcocèle; mais la dureté des parties, dans ce sarcocèle, leur forme irrégulière, le développement et la pesanteur de la tumeur éclairent le diagnostic, et empêchent que ces maladies ne soient prises l'une pour l'autre. Quand le sarcocèle se manifeste, on peut le combattre en appliquant sur la tumeur un mélange, par parties égales, de savon blanc et d'huile de tartre. Si la maladie est à son dernier degré, la castration est le seul remède qu'on puisse tenter avec quelque chance de succès.

Sarco-hydrocèle. C'est une hydropisie de la tunique vaginale, jointe à une tumeur du testicule, c'est-à-dire à un sarcocèle. Aussi se sert-on, le plus souvent, pour désigner cette maladie, de l'expression hydro-sarcocèle.

Sardines (*Econ. dom.*). Les sardines sont des poissons qui diffèrent du hareng, par leur forme beaucoup plus petite et plus étroite. Leur taille est de 12 à 15 centimètres, leur tête pointue, leur mâchoire inférieure plus avancée que la mâchoire supérieure, les yeux gros, les nageoires petites et grises, le dos bleuâtre et le ventre d'un blanc argentin.

Les sardines voyagent en troupes, comme les harengs. Elles sont très-communes sur les côtes de la Sardaigne, et c'est de là qu'elles prennent leur nom. On les pêche dans le Nord de l'Atlantique, dans la Baltique et la Méditerranée. C'est seulement pendant l'automne, au moment du frai, qu'elles s'approchent des côtes. Pendant le reste de l'année, elles se tiennent au fond de la mer.

En France, c'est sur les côtes de Bretagne que la sardine abonde et que sa pêche est plus fructueuse. La chair de ce poisson est très-délicate et sa préparation demande les plus grands soins. On mange la sardine fraîche, salée ou fumée; on la livre au commerce en barils, en pots ou en boîtes.

En Bretagne, la préparation qu'on fait subir aux sardines se nomme *malestrau;* en Provence, on l'appelle *harengade.* On lave soigneusement les sardines à la mer, dans des paniers, puis on les range par couches dans des barils, et on répand du sel sur chaque couche. Il faut quinze jours, pour que les sardines soient assez saumurées. Alors, on les retire du baril, on les lave à plusieurs reprises dans la saumure, en les tenant en certaine quantité embrochées par les ouïes; après les avoir débrochées, on les range dans une barrique défoncée, percée de quelques trous; enfin, on soumet le contenu de la barrique à une pression qu'on augmente à volonté. On peut, si on veut, remplir par du nouveau poisson le vide fait par la pression.

Il y a encore une autre manière de préparer les sardines, et qui s'appelle *mettre* en piles. Avec cette manière, le poisson n'est pas mis dans la saumure. On le sale sur une aire, en alternant les couches de sel et de poisson; et, lorsque celui-ci a acquis assez de souplesse, on le lave à l'eau de mer, on le range en barrique et on le presse.

Les *sardines anchoisées* sont celles qui se préparent en simple saumure. Pour les faire, on choisit les plus petites, on les plonge dans une forte saumure, dans laquelle on met de l'ocre rouge en poudre très fine et un peu de salpêtre. Cette addition donne aux sardines l'apparence des anchois préparés.

L'usage tend à substituer à toutes les préparations les *sardines en boîte.* On commence par les faire légèrement frire dans l'huile, puis on les range dans des boîtes de fer-blanc, qu'on remplit d'huile et dont on soude le couvercle. Ensuite on soumet les boîtes à l'action du bain-marie en ébullition. Grâce à cette préparation, les sardines conservent leur saveur et peuvent être expédiées dans toutes les parties du monde.

Il faut, lorsqu'on les retire de la boîte pour en faire usage, les bien égoutter, les parer aux deux bouts, les essuyer sans endommager la chair, les mettre dans le ravier et les arroser de bonne huile d'olives.

Les sardines fraîches ou salées se font cuire sur le gril ou dans la poêle avec du beurre. On les mange à l'huile ou avec une sauce au beurre.

Sardoine (*Conn. ut.*). La sardoine est une espèce d'agate, et suivant certains naturalistes, une variété de cornaline. Cette pierre fine n'est pas transparente; elle est de couleur orangée, qu'une teinte noirâtre offusque souvent. Sa grosseur n'excède guère 3 à 5 centimètres. La sardoine se trouve dans le sable de quelques rivières, sous la forme de noyaux polis.

Sardonyx (*Conn. ut.*). C'est la plus belle variété de l'agate. Les couleurs dont elle est formée sont alternativement brunes, blanches ou noirâtres. On voit encore dans certains musées des camées magnifiques que les anciens faisaient avec cette pierre. On ignore encore d'où ils la tiraient, mais en épargnant la couche blanche qui recouvre la couche noire, et la couche brune qui est sur la blanche, ils exécutaient des ouvrages admirables qui, au mérite de la sculpture, joignaient celui que peut produire l'effet d'une peinture.

Le sardonyx ne peut se tailler qu'au moyen de l'émeri.

Sarigue (*Conn. ut.*). Cet animal, originaire d'Amérique, se distingue des fouines et des putois par deux caractères particuliers. D'abord, la femelle a sous le ventre, près de l'estomac, une ample cavité, une espèce de poche dans laquelle elle reçoit ses petits et où elle les allaite. Ensuite, le mâle et la femelle ont tous deux le premier doigt des pieds de derrière séparé des autres doigts et sans ongle, tandis que

les quatre autres doigts de ces mêmes pieds sont les uns contre les autres et terminés par des ongles crochus, comme en ont les autres quadrupèdes. La démarche de la sarigue est lente, quoiqu'elle soit très-agile pour monter sur les arbres, dans le feuillage desquels elle se cache pour attraper des oiseaux, ou bien elle se suspend par la queue, dont l'extrémité est souple et flexible comme la main; et souvent elle attend longtemps dans cette position, le gibier au passage. La sarigue se nourrit encore de reptiles, de cannes à sucre, de racines, de feuilles et même d'écorce. On peut l'apprivoiser, mais on ne le fait guère, à cause de la mauvaise odeur qu'elle répand, et qui est plus forte que celle du renard. Cette odeur est le produit de la sécrétion des glandes situées dans l'intérieur de la poche, laquelle odeur se communique à la chair et lui donne un goût détestable; et, chose particulière, cette sécrétion en se séchant, cesse d'être désagréable à l'odorat et acquiert même le parfum du musc.

Il y a encore une espèce de sarigue appelée marmose, dont la femelle n'a pas de poche abdominale dans laquelle les petits peuvent se réfugier. Ils s'attachent aux mamelles de leur mère et ne s'en séparent que lorsqu'ils ont acquis une certaine force.

La sarigue ne sort que la nuit. Pendant le jour, elle se cache dans le trou qui lui sert de gîte.

Sarment (*Vitic.*). C'est le nom qu'on donne aux pousses nouvelles et aux rameaux de la vigne, ainsi que de quelques plantes ligneuses et grimpantes, comme le lierre, la clématite, etc.

Dans la vigne, le raisin est porté par le sarment de l'année, et les provins et les marcottes sont faits avec les sarments de l'année précédente. Le sarment peut-être utilisé de plusieurs manières : broyé comme le chanvre, il fait pour la vigne un excellent fumier; brûlé, ses cendres sont très-bonnes pour la lessive. Dans le Midi de la France, on fait du sarment de petits fagots qu'on brûle comme menu bois de chauffage.

Sarracenie (*Horticulture*). Toutes les espèces de sarracenie sont remarquables par la structure de leurs fleurs éclatantes, et de leur feuillage en cornet ou en trompette, et dignes d'attirer l'attention des horticulteurs. On peut les cultiver à l'air libre, dans des pots remplis de mousse pourrie; mais il vaut mieux les cultiver dans une serre tempérée, et sous verres, pour les maintenir dans une atmosphère humide.

Les sarracenies se multiplient de graines.

Sarrasin (*Agriculture*). Le sarrasin est une herbe annuelle, vulgairement appelée *blé noir*, à cause de ses propriétés nutritives analogues à celles du froment, et de la couleur du grain. Sa racine est fibreuse et chevelue; sa tige, droite, charnue, mince, lisse, verte, quelquefois rougeâtre, atteint une hauteur de près d'un mètre. Chaque branche sort d'une aisselle de feuilles; celles-ci sont d'un vert pâle en dessous, les supérieures sont plus petites que les inférieures. Les fleurs sont blanches ou rougeâtres, panachées de vert, de rouge ou de blanc et disposées en grappes terminales.

On ne cultive qu'une seule variété de sarrasin, connue dans quelques localités sous les noms de *blé noir, carabin*.

Le sarrasin offre, comme culture, l'avantage de réussir dans les terres sableuses et granitiques où, ni l'avoine, ni aucune autre céréale ne formeraient d'épis.

Le sarrasin se sème tard et presque toujours en terre légère. On lui donne ordinairement deux labours, l'un en mars, l'autre à la fin de mai ou au commencement de juin; la semaille se fait ensuite.

Le grain de sarrasin sert à faire un pain grossier, noir, humide, lourd, indigeste et peu nourrissant. C'est le pain des paysans bretons. Avec la farine, ils font des galettes et des bouillies d'un goût très-agréable. Le sarrasin fournit aussi un fourrage très-estimé. On en donne aux volailles pour les engraisser. Les abeilles sont attirées par le suc que secrètent les fleurs.

C'est vers la fin du xve siècle qu'on a introduit en Europe le sarrasin qui est originaire d'Asie. On le cultive maintenant en France dans un grand nombre de provinces. Sa récolte se fait en septembre. La culture de cette plante a l'avantage de ne point amaigrir le sol

et même d'arrêter le développement des herbes nuisibles.

L'espèce de sarrasin désignée sous le nom de *sarrasin de Tartarie* se distingue par ses larges feuilles. Elle est plus rustique que l'espèce précédente. Elle est aussi plus précoce et moins sensible au froid.

Enfin, son produit est plus sûr et plus abondant que celui du sarrasin commun; mais, comme il est inférieur en qualité et que sa farine est plus amère, on en abandonne à peu près partout la culture.

Sarrette (*Horticult.*, *Econom. domest.*). On regarde la sarrette, qui croît naturellement dans les bois argileux, comme ayant de grandes vertus médicinales. Cette plante est vivace et l'on retire de ses tiges et de ses feuilles une teinture jaune.

La sarrette offre deux variétés très-remarquables : la *sarrette ailée*, qui est bisannuelle, et dont on se sert pour l'ornement des massifs et des grands parterres, et la *sarrette en épi* dont la tige simple est glabre et terminée par un long épi de fleurs très-jolies, et pourpre foncé.

Sarriette (*Hortic.*). Des deux variétés de sarriette que l'on cultive, l'une est vivace et se plante habituellement en bordures : celle-là se multiplie par la division des touffes; l'autre est annuelle, et dès que quelques pieds ont été introduits dans un jardin, on peut la voir se perpétuer à l'infini, car elle se ressème d'elle-même.

Les fleurs de la sarriette sont recherchées des abeilles. Quant à la plante, ses usages sont très-limités. On l'emploie particulièrement à assaisonner les fèves des marais.

Satyriasis (*Art vét.*). C'est une tendance continuelle au coït chez les animaux, particulièrement chez le chien.

Cette maladie, qui est propre au mâle, a pour cause la privation absolue et forcée de l'accouplement.

On combat généralement le satyriasis par un régime peu substantiel, composé d'eau blanchie et de paille, par des boissons froides acidulées, un exercice actif et fatigant, des bains pris à l'ombre dans une eau courante, des lavements mucilagineux presque froids, l'application de la glace, de la neige, de l'eau très-froide sur la région lombaire, la surface intérieure et postérieure de l'abdomen, des saignées fréquemment répétées, surtout si les animaux atteints de cette maladie sont jeunes et vigoureux.

Sauces (*Cuisine*). On compte deux espèces de sauces : les grandes et les petites.

Au nombre des grandes, on range l'*espagnole* ou *sauce brune*, le *velouté* ou *sauce blanche*. Quant aux petites sauces qui dérivent de l'une ou l'autre des deux grandes que nous venons de citer, le nombre en est si considérable que nous ne parlerons que de celles qui sont fréquemment en usage. Que la



Sarigue.

sauce soit grasse ou maigre, qu'on la fasse douce ou piquante, elle n'est vraiment bonne qu'autant que les ingrédients qui la composent sont employés dans des proportions justes et que les mélanges sont bien faits.

Sauce brune ou *espagnole*. Mettez dans une casserole 125 gr. de beurre frais, et ajoutez-y, quand il est fondu, 4 ou 5 cuillerées à bouche de farine. Tournez le beurre et la farine avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur marron-clair. Laissez un peu refroidir, puis mouillez avec du bouillon ou du jus presque bouillant. Placez ensuite votre casserole sur l'angle du fourneau et laissez-la pendant environ une heure, en ayant le soin d'enlever la graisse et l'écume à mesure qu'elles se forment. Quand la sauce

est suffisamment clarifiée, on la fait réduire avec une cuillerée à ragoût, on enlève la sauce et on la laisse retomber à diverses reprises pour l'empêcher de s'attacher au fond de la casserole en la touchant ou de s'enlever par-dessus les bords. On la remue ainsi jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, sans être épaisse. Alors, on la passe à l'étamine et on la remue jusqu'à ce qu'elle soit à moitié froide. Puis, on met dessus quelques petits morceaux de beurre pour empêcher qu'il ne se forme une peau sur la sauce quand elle se refroidit. Avec l'espagnole, on améliore une foule de petites sauces.

Sauce blanche ou *velouté*. Le velouté exige les plus grands soins et des dépenses que ne peuvent pas supporter tous les ménages. Aussi le remplace-t-on souvent par un *roux blanc* (*Voyez ce mot*). Quant au velouté, voici dans quelles conditions il faut le faire.

On beurre légèrement le fond d'une casserole, on y ajoute des parures de lard, des lames de jambon maigre, une noix de veau, deux ou trois carottes, des oignons, du persil, et assez de bouillon pour que tout ce que contient la casserole en soit couvert. Il ne faut pas que le bouillon soit coloré. On active le fourneau et on écume; puis on modère le feu et lorsque les viandes sont cuites, on les égoutte. On pousse la cuisson et on remue la casserole sur le feu pour y délayer du roux blanc qu'on a préparé à l'avance.

On fait bouillir pendant une heure et demie et on ajoute du consommé et des champignons. Quand le velouté est réduit à point, on le dégraisse, on le passe et on le vanne de temps en temps, afin de lui faire perdre sa chaleur. Puis, on le couvre et on le met en réserve pour s'en servir au besoin. On se sert du velouté pour préparer ou améliorer les sauces employées pour les viandes blanches.

Sauce à l'échalote. Hachez très-finement la valeur d'une cuillerée à bouche d'échalotes, mettez-les dans une casserole avec du vinaigre et du poivre, et quand ce mélange est réduit, mouillez-le moitié avec du bouillon, moitié avec de l'espagnole.

Cette sauce doit être très-claire.

Sauce française. Préparez une sauce béarnaise avec six jaunes d'œuf, 500 grammes de beurre, sel et poivre; ajoutez pendant le travail 1 décilitre de purée de tomates que vous aurez passées au tamis de soie; finissez avec 30 grammes de glace de volaille, une cuillerée à café de vinaigre de piment réduit. (GOUFFÉ).

La préparation de *bread sauce*, ou la *sauce au pain*, dont en Angleterre surtout on accompagne certains rôts de gibier, est indiquée ainsi qu'il suit par MM. Collingvood et Woolams, dans leur ouvrage ayant pour titre : *le Cuisinier anglais*, ou *le nec plus ultra de la gourmandise*.

« Mettez dans une casserole un gros merceau de la mie d'un pain rassis, un demi-setier d'eau, un oignon, un morceau de macis et un peu de poivre en grain noué dans un petit linge ; faites bouillir quelques minutes ; enlevez ensuite l'oignon et les épices; délayez bien le pain, ajoutez un morceau de beurre et un peu de sel, et employez.

(Le baron BRISSE).

Voici la *sauce Colbert* : Mettre au feu, dans une petite casserole, 5 décilitres de bonne glace bien dépouillée; dès qu'elle entre en ébullition, la retirer sur l'angle du fourneau et y incorporer par petites parties 3 à 400 grammes de beurre en la travaillant avec la cuillère. Quand la sauce est liée et bien lisse, y additionner le jus de trois citrons et une cuillerée à bouche de persil haché et l'employer.

(Le baron BRISSE).

Sauce italienne. Mettre au feu, dans une petite casserole, un peu de jambon émincé, quelques parures de champignons, une grosse tranche de citron, sans le blanc ni les pépins, une cuillerée à bouche d'échalotes hachées et lavées, le quart d'une feuille de laurier, deux clous de girofle et de l'huile d'olive. Quand les ingrédients sont presque cuits, retirer le citron et verser tout le reste dans un roux mouillé de vin blanc, en y ajoutant une cuillerée de persil haché et du gros poivre. Placer sur le feu ; laisser réduire la sauce, la dégraisser s'il est besoin, la passer et l'employer.

La *sauce italienne blanche* se fait de même, en remplaçant le roux par de la farine simplement délayée dans du beurre. (Le baron BRISSE).

Sauce poivrade. Mettre au feu, dans

une casserole, un verre de vinaigre de vin, du laurier, du thym, de l'oignon, du persil, des échalottes (environ 6 gr. de chaque), sel et gros poivre; laisser le vinaigre se réduire entièrement, et incorporer alors un morceau de beurre et de la farine. La farine ayant pris couleur, mouiller avec du bouillon, cuire un quart d'heure en tournant de temps à autre, passer et servir.

(Le baron Brisse).

« Une abonnée » désire la recette de la *sauce à la menthe*, dont en Angleterre on accompagne les quartiers d'agneau rôtis.

Madame, soyez satisfaite.

La sauce à la menthe. Hacher de la menthe verte, en l'arrosant de jus de citron, pour qu'elle conserve sa verdeur; y ajouter deux cuillerées à bouche de cassonade et quatre de vinaigre; mêler le tout et employer.

La sauce à la sauge, qui s'emploie avec le porc frais, les oies et les canards, se prépare différemment.

Faire bouillir dans un demi-litre de bouillon une forte pincée de petite sauge verte hachée et deux échalotes également hachées; ajouter trois cuillerées de fort vinaigre, 75 grammes de sucre en poudre, un peu de poivre noir et du sel, passer à l'étamine et employer. (Le baron Brisse).

Voici la recette de la *sauce verte*, vous aurez celle du *navarin de veau* plus tard.

Epluchez une poignée de cerfeuil, persil, estragon-civette, pimprenelle et cresson alenois; lavez bien ces herbes et faites-les blanchir à l'eau bouillante; rafraîchissez-les à l'eau froide pour les piler ensuite, avec quatre jaunes d'œufs durs et deux anchois; passez le tout au tamis et montez cette purée avec de l'huile d'olive et du jus de citron; assaisonnez de haut goût et servez. Cette sauce se sert avec tous les poissons froids et toutes les viandes froides.

(*Figaro*).

La *sauce genevoise* accompagne admirablement les poissons d'eau douce et le saumon, cuits au court-bouillon. Elle exige de petits soins dans sa facile préparation, dont suit une bonne formule.

Verser dans une casserole une bouteille de vin chargé en couleur; l'assaisonner d'un peu d'oignon, de persil, échalotes, ail, laurier et de quelques épluchures de champignons; faire bouillir et réduire d'un quart, puis y ajouter une quantité à peu près égale de roux mouillé de bon bouillon. Quand la sauce est bien liée, la passer à l'étamine et la finir avec deux anchois écrasés et mêlés à un bon morceau de beurre frais. (Le baron Brisse).

Un jeune gourmand, donnant les plus belles espérances, me prie, d'une manière charmante, d'indiquer ici une bonne recette de la sauce béarnaise, qu'il adore. « Cela me profitera, dit-il, j'en suis certain. »

La *sauce béarnaise* est, en effet, une des meilleures de nos sauces; voici comment on procède à sa préparation :

Travailler doucement, sur un feu modéré, cinq ou six jaunes d'œufs jusqu'à liaison; y ajouter alors un volume égal de glace de viande fondue, puis, sans laisser bouillir, le jus de deux citrons et l'essence de sept ou huit belles échalotes, obtenue en les pressant dans un linge après les avoir hachées, et enfin une goutte de vinaigre, sel et poivre. (Le baron Brisse).

« Permettez-moi, m'écrit un vieil amateur, de vous donner quelques renseignements sur la *sauce béarnaise* et sur son origine. C'est au pavillon d'Henri IV, à Saint-Germain, que pour la première fois on servit, il y a trente ans environ, les filets de bœuf à la *sauce béarnaise*, qui n'a, du reste, de béarnais que le nom. Voici comment on opérait : on hachait très-fin des échalotes, qu'on faisait bouillir dans du vin blanc; on ajoutait ensuite cinq jaunes d'œufs, un morceau de beurre fin et l'assaisonnement convenable, et l'on tournait cette sauce sur un feu modéré, avec un fouet à blancs d'œufs, un peu vivement, pour la rendre légère; quand elle était assez épaisse, on en couvrait le filet grillé, en réservant au milieu une place de la grandeur d'une pièce de 5 francs, où l'on versait de la glace de viande. Ce mets eut, à cette époque, une très-grande vogue.

« La *sauce béarnaise* s'allie à toutes sortes de poissons et peut remplacer la *sauce hollandaise*, dont elle approche beaucoup. »

Merci au « vieil amateur, » en mon

nom et au nom de mes lecteurs, de son intéressante communication.

(Le baron BRISSE).

Sauce financière pour poisson. Faites réduire essences de truffes et de champignons avec glace de poissons et vin de Madère; ajoutez de l'espagnole maigre; faites réduire, passez à l'étamine et réservez. (GOUFFÉ).

Sauce financière pour volaille. Mettez dans une casserole 2 décilitres d'essence de truffes, 2 décilitres d'essence de champignons, 2 décilitres d'essence de volaille, et 1 litre d'espagnole; faites réduire, jusqu'à ce que la sauce masque la cuillère; passez à l'étamine dans le bain-marie. (GOUFFÉ).

Des sauces Béchameil. Le vicomte de Béchameil de Nointel, premier maître d'hôtel du régent, en est le parrain; mais en est-il l'inventeur? D'après M[me] de Créquy, il est permis d'en douter. On lit dans ses Mémoires : « Est-il heureux, ce petit Béchameil! disait toujours, le vieux d'Escars. J'avais fait servir des émincés de blancs de volaille *à la crème cuite*, plus de vingt ans avant qu'il ne fût au monde; et voyez pourtant, je n'ai jamais eu le bonheur de donner mon nom à la plus petite sauce... »

Père ou non, il n'en est pas moins le propagateur de ces excellentes sauces, ce qui est déjà fort recommandable.

(Le baron BRISSE).

Sauce à la Prunellay. Faire un roux; le mouiller de bon bouillon; ajouter vinaigre blanc, feuille de laurier, gousse d'ail, un peu de thym, clou de girofle, poivre fin, et laisser bouillir. Après un quart d'heure, la passer à l'étamine, s'assurer qu'elle est d'un bon goût et la servir. (Le baron BRISSE).

Je rappelle la *sauce lyonnaise*.

Délayer un ou deux jaunes d'œufs crus avec le jus d'un citron; ajouter sel et épices mélangés; versez peu à peu de l'huile sur les œufs, en tournant toujours, et de temps en temps un peu de fort vinaigre; la sauce ne tarde pas à s'épaissir. On emploie la sauce lyonnaise pour les salades de poissons, de volailles et de légumes cuits.

(Le baron BRISSE).

La sauce béarnaise maigre (les gourmands feront bien d'en prendre note). Eplucher et peler huit ou dix échalotes et en recueillir l'essence en les pressant dans un linge; mettre six jaunes d'œufs dans une casserole; la poser sur un feu doux, et travailler les œufs avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'ils se lient; y incorporer alors, mais sans laisser épaissir, le jus de deux citrons, l'essence d'échalotes, du sel, du poivre, et enfin quelques gouttes de bon vinaigre; le mélange bien fini, le retirer du feu et l'employer.

(Le baron BRISSE).

Sauce financière pour gibier. Mettez dans une casserole 3 décilitres d'essence de gibier et 8 décilitres d'espagnole; réduisez, passez à l'étamine et réservez. (GOUFFÉ).

La *sauce au pauvre homme*, comme la *sauce Robert*, est une des plus anciennes de la cuisine française. Dans le principe, sa simplicité était extrême; peu à peu elle s'est corsée, tout en restant modeste, mais ses progrès à travers les âges n'en sont pas moins curieux à suivre.

Au plus loin, de la ciboule hachée, mise dans de l'eau avec du sel et du poivre, composait la *sauce au pauvre homme*.

Plus tard, elle se fait en mettant dans une casserole un peu d'eau, du gros poivre, de l'échalote hachée très-fin et le jus d'un citron entier. Le tout se fait chauffer sans bouillir, pour être employé ensuite.

Au commencement du dix-septième siècle, la *sauce au pauvre homme* se compose d'un oignon blanc, d'échalotes, de rocamboles et d'ail pilés ensemble, puis mêlés à un peu d'eau, un verre de vin bouilli et un jus d'orange; le tout est passé à l'étamine et assaisonné de sel et de poivre.

A la même époque se produit une *sauce au pauvre homme à l'huile*, qui ressemble assez à sa grand'maman.

« Hacher un peu de ciboule et de persil, et les placer dans une saucière avec de l'huile, du poivre, du sel, du vinaigre, et servir froid. » (C'est la vinaigrette).

Dans *les Soupers de la Cour* (1778), la *sauce au pauvre homme* est ainsi indiquée :

« Mettre au feu doux deux verres d'excellent bouillon, la moitié d'un citron coupé en tranches, trois ou quatre blancs de ciboule hachés, sel et gros

poivre. Au moment de servir enlever le citron. »

Enfin, dans son *Art du Cuisinier* (1814), maître A. Beauvillieux indique comme suit la recette de la *sauce au pauvre homme :*

« Prenez cinq ou six échalotes, ciselez et hachez-les : ajoutez une pincée de persil haché bien fin; mettez le tout dans une casserole, soit avec un verre de bouillon, soit avec du jus ou de l'eau en moindre quantité, et une cuillère à dégraisser de bon vinaigre, du sel et une pincée de gros poivre : faites bouillir les échalottes jusqu'à ce qu'elle soit cuite et servez. »

Etudes faites, chacun pourra à son goût choisir sa *sauce au pauvre homme.*

(Le baron Brisse).

Réponse à « une *vieille* femme très-gourmande » et fort gracieuse :

1° La *sauce moutarde* s'obtient d'une *sauce blanche*, bouillante, dans laquelle, au moment de servir, on incorpore, sur le bord du fourneau, de la moutarde, à raison d'une cuillerée à bouche, par demi-litre de sauce, et un morceau de beurre. Après cette adjonction, la sauce ne doit pas être remise sur le feu.

2° A la demande de conseils sur les maisons où se peuvent faire en assurance des provisions en gros de légumes frais et sur l'époque de ces acquisitions, je ne puis ici que répéter un de mes anciens dire.

La préparation de grandes quantités à la fois de conserves de légumes frais présente de sérieuses difficultés. Elles disparaissent si on opère sur un petit nombre. Il est donc rationnel de s'adresser à de petits fabricants habiles, opérant eux-mêmes, et de leur donner ses ordres le plus tôt possible.

(Le baron Brisse).

Voici enfin les asperges, et, comme chaque année, à pareil moment, on me prie d'indiquer le moyen de réussir une *sauce au beurre*, « semblable à celle servie dans les restaurants. »

Il y a des variantes dans la manière de procéder; mais le beurre, base principale, ne varie ni de qualité ni de poids. Les bonnes sauces en question exigent du beurre fin.

Mélanger dans une casserole 100 gr. de bourre fin et une cuillerée de farine, et en faire une pâte bien lisse en continuant à la travailler; y incorporer, un à un, cinq jaunes d'œufs, le jus d'un citron, sel, poivre et muscade; ajouter un verre d'eau, et poser la casserole sur un feu doux, en continuant à travailler l'appareil; quand il commence à prendre, retirer un peu la casserole et continuer le travail avec la cuillère jusqu'à ce que la sauce devienne bien lisse; la tenir chaude au bain-marie, et, au moment de servir, y ajouter, toujours en la tournant, 100 nouveaux grammes de beurre.

(Le baron Brisse).

Sauce aux crevettes. Il faut d'abord faire du beurre de crevettes. Pour ce, enlever les queues de 200 grammes de crevettes; mettre à sécher ce qu'il en reste sur un couvercle posé sur de la cendre chaude; piler ces restes, les mêler à gros comme un œuf de beurre; les piler de nouveau, puis placer ce beurre de crevettes dans une petite casserole posée sur un feu très-doux; l'y laisser pendant un quart d'heure et le verser très-chaud sur un tamis un peu serré, disposé au-dessus d'un vase rempli d'eau fraîche, où le beurre se figera, et il ne restera qu'à le recueillir.

Faire alors une sauce au beurre, en la mouillant avec du consommé blanc, la rehausser de gros poivre et de poivre de Cayenne; y mêler le beurre de crevettes et les queues de crevettes; réchauffer le tout sur le feu, sans laisser bouillir, et servir dans une saucière avec le poisson.

(Le baron Brisse).

Sauce aux pommes à l'anglaise. Couper en quartiers et parer sept à huit pommes blanches, les poser dans une casserole et les faire cuire à l'eau vivement; aussitôt cuites, les passer au tamis, étendre la purée qui en résulte avec un peu d'eau, ajouter un grain de sel, une pointe de sucre et finir la sauce avec un morceau de beurre.

(Le baron Brisse).

Sauce au beurre d'anchois. Faites chauffer de la sauce espagnole en certaine quantité, ajoutez-y du beurre d'anchois de la grosseur d'une noix. Quand le beurre sera mélangé, retirez la sauce du feu. Si vous n'avez pas d'espagnole, faites un petit roux avec du jus ou du bouillon.

Sauce à la crême. Mettez dans une

casserole 125 grammes de beurre bien frais, deux cuillerées à bouche de farine, de la muscade râpée, et délayez le tout avec de la crême ou du lait, en plaçant la casserole sur un feu doux, et en tournant pendant quinze à vingt minutes. Sur la fin de la cuisson, ajoutez un peu de persil haché très-finement, et faites en sorte que votre sauce soit un peu épaisse, tout en étant lisse et légère.

Cette sauce s'emploie surtout pour utiliser les restes de certains poissons, tels que turbot, brochet, morue, etc., et pour l'apprêt de quelques légumes frais ou secs.

Sauce à la financière. On fait mijoter et réduire à petit feu, dans une casserole, quelques tranches de jambon maigre, des truffes et des champignons, du poivre, du laurier, un peu de thym, deux verres de Madère. Puis, ajoutez deux cuillerées de consommé et une pareille quantité d'espagnole. On fait réduire de moitié, on passe à l'étamine, et on remet sur le feu, puis on tient sa sauce chaude au bain-marie.

C'est cette sauce qu'on emploie dans les ragoûts dits à la financière.

Sauce hachée. Hachez des champignons, du persil, des échalotes, ajoutez du poivre blanc, des clous de girofle, du thym et du laurier, mettez le tout dans une casserole avec un demi-verre de vinaigre, et faites réduire, pour après ajouter deux cuillerées de bouillon et deux cuillerées d'espagnole. Au moment de servir, mettez deux cornichons, très-finement hachés, des câpres et un peu de beurre d'anchois.

Sauce piquante. La sauce piquante se fait comme la sauce aux échalotes. On y ajoute, au moment de la servir, des cornichons hachés.

Sauce aux huîtres. Faites cuire quelques huîtres bien grasses et bien fraîches, et égouttez-les en les retirant. Prenez quelques cuillerées de l'eau de la cuisson, mélangez avec de la sauce allemande, à laquelle on ajoute un peu de persil haché et blanchi, du poivre blanc, et puis seulement la noix des huîtres. Si les huîtres sont grosses, on coupe cette noix en deux.

Sauce blonde. Préparez-la comme la auce au beurre; seulement, employez du jus ou du consommé, au lieu d'eau. Cette sauce convient surtout au céleri, aux salsifis et aux diverses racines.

Sauce indienne. Faites presque frire un morceau de beurre, ajoutez une petite cuillerée à café de poudre de safran, un peu de piment écrasé, et mouillez avec quelques cuillerées de velouté. Faites réduire votre sauce et dégraissez-la. Puis, vous la tiendrez chaude au bain-marie.

La poudre de safran peut se remplacer par la poudre de Hari, qu'on trouve chez les marchands de comestibles.

Sauce hollandaise. Délayez dans une casserole, que vous placerez sur un feu doux, 125 grammes de bon beurre, quatre jaunes d'œufs crus bien frais, du sel, du poivre, un peu de muscade rapée, le jus d'un citron et le quart d'un verre d'eau. Remuez sans cesse, et quand la sauce a pris assez de consistance, ajoutez-y peu à peu quelques petits morceaux de beurre très-frais, et ne la remettez pas au feu.

Cette sauce se fait parfaitement au bain-marie.

Sauce à la provençale. Amalgamer deux jaunes d'œufs crus, une cuillerée de bouillon bien réduit, un peu d'ail pilé, du piment enragé en poudre et le jus de deux citrons. Verser ce mélange dans une petite casserole, et, en le remuant, lui faire prendre un peu de corps au bain-marie, l'enlever ensuite et y incorporer de l'huile d'olive en ne cessant pas de remuer doucement, afin qu'elle ne tourne pas. On peut alors l'employer en y ajoutant, si l'on veut, du vert de persil, de cerfeuil ou d'épinards, ou simplement du persil blanchi.

(Le baron Brisse).

Sauce Robert. On émince plusieurs petits oignons qu'on passe sur le feu, dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils soient blonds. On les mouille avec un peu de consommé; on y ajoute un peu de sel, de poivre, et au moment de servir, une cuillerée de moutarde.

Sauce à la tartare. Mettez dans un vase creux un peu de sauce allemande; une ou deux cuillerées, par exemple, autant de moutarde fine, deux jaunes d'œufs crus et bien frais, du sel, du poivre et de la muscade rapée. Remuez bien, et ajoutez trois ou quatre cuillerées d'huile d'olive, que vous versez goutte à goutte, du vinaigre à l'estra-

gon, du cerfeuil, de l'échalote et de l'estragon finement hachés.

Sauce aux tomates. Prenez une douzaine de tomates que vous choisirez bien rouges, coupez-les, exprimez-en le jus et les graines que vous rejetterez ; puis mettez-les dans une casserole avec du thym, du laurier, du poivre, du jambon maigre, découpé en petits morceaux. Laissez mijoter pendant vingt minutes, et faites fondre les tomates en purée.

Ensuite, si vous n'avez pas d'espagnole, faites un roux léger, et mouillez-le avec du bouillon ou du jus. Quand la sauce est cuite, vous la passez à l'étamine, et vous la tenez au chaud au bain-marie, en y ajoutant au moment de la servir un peu de beurre frais. Quelques personnes y mettent même une pincée de sucre.

On peut relever cette sauce en y mêlant une cuillerée de champignons, de persil et d'échalotes finement hachées.

Le bœuf braisé, les biftecks, les côtelettes se mangent généralement à la sauce tomate.

Sauce Soubise. Blanchissez plusieurs oignons bien émincés, laissez-les quelques minutes dans l'eau bouillante, et mettez-les dans une casserole après les avoir égouttés.

Ajoutez 125 gr. de beurre frais, deux cuillerées de velouté, de la crême et du lait. A défaut de velouté, quand les oignons auront été passés dans le beurre, prenez deux cuillerées de farine dans laquelle vous les tournerez et mouillez avec un demi-litre de crême double. Faites réduire sur un feu vif, afin que la sauce reste blanche, et tournez constamment, afin qu'elle ne s'attache pas. Lorsqu'elle sera cuite, vous y ajouterez du sucre en poudre (une cuillerée à café), et vous la passerez au tamis ou à l'étamine.

Sauces à l'anglaise. Les sauces à l'anglaise sont des plus excitantes et conviennent peu à la cuisine française.

Beaucoup se vendent toutes préparées, en flacons, chez les marchands de comestibles.

Elles sont, en grande partie, composées de différentes sortes de vinaigre dans lesquelles on fait infuser des épices. Il y a cependant une sauce qui fait exception, et qui est très-bonne pour le poisson bouilli. C'est la *sauce Victoria.* Pour la faire, on prend 125 gr. de beurre bien frais, coupé par petits morceaux, quatre jaunes d'œufs crus bien frais, une cuillerée à bouche de vinaigre aromatisé, une cuillerée à bouche de sureau, une demi-cuillerée de vinaigre de piment, et un peu de muscade râpée et de soya. On place sa casserole dans un bain-marie sur le feu, et, en tournant constamment jusqu'à ce que la sauce ait pris assez de consistance, sans cependant être trop épaisse, on y ajoute encore 125 gr. de beurre frais.

Sauce au suprême. On met dans une casserole chauffée au bain-marie la quantité de sauce allemande qu'on veut employer. Quand elle est presque bouillante, on y ajoute deux cuillerées à bouche de jus de volaille et un bon morceau de beurre frais.

On le voit, cette sauce se prépare de la manière la plus simple du monde.

Saucisses (*Cuisine*). On fait deux sortes de saucisses : les unes *longues* et *rondes;* on les appelle *saucisses de mouton,* et les autres *plates.* Ces dernières se nomment *crépinettes,* et sont, comme les autres, faites avec de la viande de porc. Seulement, la chair à saucisses est, pour les saucisses longues, enfermée dans des boyaux de mouton, tandis que les saucisses plates sont entourées de *crépine* ou coiffe de porc frais, d'où leur vient leur nom de *crépinettes.* Tout le monde peut faire de ces saucisses : il suffit de prendre 500 gr. de lard gras pour une égale quantité de chair bien maigre, sans nerfs, ni peaux, hacher l'un et l'autre bien finement, y ajouter du sel, du poivre, des épices, du persil, un peu de vin de Madère, bien mélanger le tout, en emplir les boyaux en leur donnant la forme que l'on veut.

Les saucisses se font griller. On les sert seules ou on en couvre une purée de légumes.

Saucisses de Chipolata. Observations. Je conseille de faire toujours autant que possible dans la cuisine les petites saucisses pour garnitures, dites *Chipolata,* et d'éviter de les acheter au dehors; on est bien plus sûr de ce qu'elles sont lorsqu'on a la bonne précaution de les apprêter soi-même. Les saucisses Chipolata se préparent ainsi : ayez 250 gr

de porc frais maigre et 250 gr. de lard sans nerfs, ni couenne; hachez parfaitement pour faire une farce que vous assaisonnez de sel, poivre et épices; la farce faite, préparez un boyau à saucisses de la longueur d'un mètre, que vous faites bien dégorger; remplissez ce boyau avec la farce et formez de petites saucisses de la longueur de 4 cent.

(GOUFFÉ).

Saucissons (*Economie domestique*). Si on veut faire soi-même des saucissons, il faut prendre une noix de porc frais, en retirer les parties nerveuses, l'éplucher, la découper par morceaux et la mettre dans une terrine avec une poignée de grains de genièvre, du persil en branches, un oignon coupé en rouelles, quelques feuilles de laurier sauce, une gousse d'ail, une branche de thym, un peu de basilic, 30 gr. de cassonade et 60 gr. de salpêtre pulvérisé. On laisse pendant huit jours le porc frais dans cet assaisonnement, en le remuant chaque jour, et en tenant dans l'intervalle la terrine hermétiquement fermée. Au bout des huit jours, on retire la chair de porc, qui doit être bien rouge, on l'égoutte, on la dégage de tous les ingrédients qui ont servi à l'assaisonner, et on conserve la saumure. Alors, on hache la chair, on la pile, on l'assaisonne d'épices et on y ajoute 750 gr. de panne bien dégorgée et découpée en dés aussi réguliers que possible. Puis, on emplit les boyaux de tout ce mélange, et on leur donne la longueur que l'on veut. On les ficelle à chaque extrémité et on les remet pendant deux ou trois jours dans la saumure mise en réserve.

Après les avoir égouttés et essuyés, on les enveloppe dans une feuille de papier huilé, et on les suspend pendant quelques jours dans la cheminée pour les fumer.

Quand on les retire, on les débarrasse du papier qui les entoure, et on les met dans un endroit sec d'où on peut les retirer au bout de trois à quatre semaines pour les consommer.

Les saucissons dits *de Lyon*, se font avec des noix de jambon frais. Pour quatre noix, on prend 2 kilogr. de chair maigre de bœuf bien épluchées et débarrassées de tous les nerfs. On hache finement ensemble le bœuf et le jambon. On les assaisonne de sel, de poivre; on ajoute 15 gr. de salpêtre pulvérisé.

On pile le tout dans un mortier, et, à mesure qu'on retire le mélange on y incorpore du poivre en grains et du lard gras, coupé en petits carrés. Alors, on emplit des boyaux de bœuf qu'on ficelle à chaque extrémité, leur donnant la longueur qu'on veut, et on les met dans la saumure, à laquelle on ajoute un peu de vin rouge. Au bout de huit jours, on les égoutte, on les essuie, et on les fait sécher complétement en les soumettant alternativement à l'action de l'air et de la fumée. Enfin, après quelques jours, on les enveloppe dans des feuilles d'étain laminées, on les place dans un lieu sec d'où on peut les retirer au bout de deux mois pour les manger.

Il y a encore les saucissons de Bologne, connus sous le nom de *mortadelles*, dont la préparation est très-facile. Pour 5 kilogr. de chairs bien maigres de porc, on prend 2 kilogr. 500 de lard frais. On hache le tout bien finement, on ajoute du sel, du poivre, du salpêtre; on pile, on broie, et on mêle après du poivre en grains, et 500 gr. de lard gras coupé en dés, pour 1 kilo de chair. On entasse cette farce sur un linge, et, après l'avoir fait égoutter pendant 24 heures, on la met dans des vessies de porc salées et bien essuyées. On ficelle fortement l'ouverture, et on laisse macérer dans la saumure pendant 10 ou 12 jours. Ensuite, on égoutte, on fume pendant 4 ou 5 jours, et on fait sécher à l'air. Pour les faire cuire, il suffit de les faire bouillir pendant 2 ou 3 heures, et, suivant leur grosseur, on les sert froids, coupés en tranches.

« Voici la recette demandée des *chorisos* petits saucissons d'Estramadure.

« Prendre une quantité égale de chair et de foie de cochon et de lard, piler le tout, assaisonner de sel, piment, salpêtre, laurier, ail, thym, sauge et genièvre, et entonner le tout dans des boyaux de bœuf en y ajoutant force poivre en grains et longs morceaux de piments. Exposer ce saucisson à la fumée de genièvre et le frotter ensuite à l'exterieur avec du piment. — Les chorisos grillés sont fort bons. » (B. BRISSE).

— *Hors-d'œuvre*. Les saucissons servis en hors d'œuvre doivent être très-tendres, de bonne qualité, de quelque pays qu'ils soient. On les découpe en

tranches fines qu'on range dans un ravier, lequel peut, si on le veut, être garni tout autour de persil frisé.

Sauge (*Méd. domest.*). La sauge est une herbe à tiges ligneuses, dont les feuilles, généralement opposées de forme, sont ridées et conservent leur fraicheur pendant l'hiver; ses fleurs, d'un vif éclat, sont disposées en épi, durant pendant presque tout l'été.

On compte environ trois cents espèces de sauge parmi lesquelles on remarque la *sauge officinale*, à fleurs bleu rougeâtre. Sa saveur est amère, son odeur aromatique ; la médecine la prescrit comme tonique et antispasmodique. Ses propriétés étaient exaltées autrefois avec un tel enthousiasme, que, suivant l'école de Salerne, l'homme serait immortel, par elle, s'il devait l'être. On fume quelquefois la sauge pour dissiper les maux de tête ; on en tire aussi une huile essentielle employée pour la guérison des rhumatismes.

Les chinois s'étonnent que les euro péens viennent dans leur pays chercher du thé, tandis qu'ils ont en Europe dans la sauge, une plante tellement précieuse qu'en Chine on en fait des infusions théiforme.

La *petite sauge* se distingue de l'espèce que nous venons de décrire par la petitesse de ses feuilles. On remarque encore la *sauge des prés*, la *sauge pomifère*, souvent couvertes de tumeurs charnues dues à des piqûres d'insectes. Ces excroissances se nomment pommes de sauge. Elles contiennent un suc semblable à une gelée et se mangent confites. La *sauge sclarée*, appeleé aussi toute bonne, a les mêmes vertus que la sauge officinale. On lui attribuait autrefois la propriété d'améliorer la vue. On l'emploie quelquefois dans la fabrication de la bière, en guise de houblon. La *sauge sauvage* est très-commune dans les vignes et dans les champs, etc., etc.

Saule (*Arboric.*). Les saules sont des arbres qui croissent dans les terrains humides et surtout sur le bord des rivières. Leurs rameaux sont droits, leur tronc, d'ordinaire creux, est pourri dans le cœur.

Il y a plusieurs espèces de saules : le *saule blanc* ou *saule commun*, qui croît naturellement dans toutes les forêts de l'Europe et surtout le long des courants d'eau. Il atteint une hauteur de 10 à 13 mètres, a des rameaux lisses et verdâtres; son feuillage blanc lui donne un reflet argenté, et ses fleurs fournissent aux abeilles un miel abondant. Avec ses grosses branches, on fait un charbon qu'on emploie à la fabrication de la poudre à canon, des crayons, et des cercles de tonneaux ; quant aux branches flexibles on en fait des liens. Avec l'écorce, qui est assez riche en tannin, on tanne les cuirs ; cette écorce est astringente, la couleur rouge qu'on en extrait est un excellent fébrifuge. On débite dans la menuiserie le tronc des plus gros saules, et on en fait beaucoup d'ouvrages de vannerie.

On a remarqué que le tronc de ces arbres gagne en épaisseur quand la coupe des rameaux est faite périodiquement.

Le *saule à feuilles d'amandier* a sa tige droite et peu élevée ; l'écorce de ses rameaux est brune, ses feuilles vertes, semblables à celle de l'amandier. Il croît surtout dans le midi, au bord des cours d'eau.

Le *saule odorant* ou à feuilles de laurier, est un arbrisseau dont la hauteur ne dépasse pas trois mètres; ses radeaux sont touffus, de couleur jaunâtre.

Le *saule hélice* est également un arbrisseau peu élevé dont les rameaux sont particulièrement employés dans la vannerie.

On distingue le *saule osier* à cause de ses rameaux jaunes.

Le saule *Marsault* ou *Marceau* se plaît dans les mêmes terrains que le saule blanc. Son bois se casse très-facilement; cependant, on en fait des perches et des échalas. Les chèvres broutent avec beaucoup d'avidité les feuilles du saule Marceau.

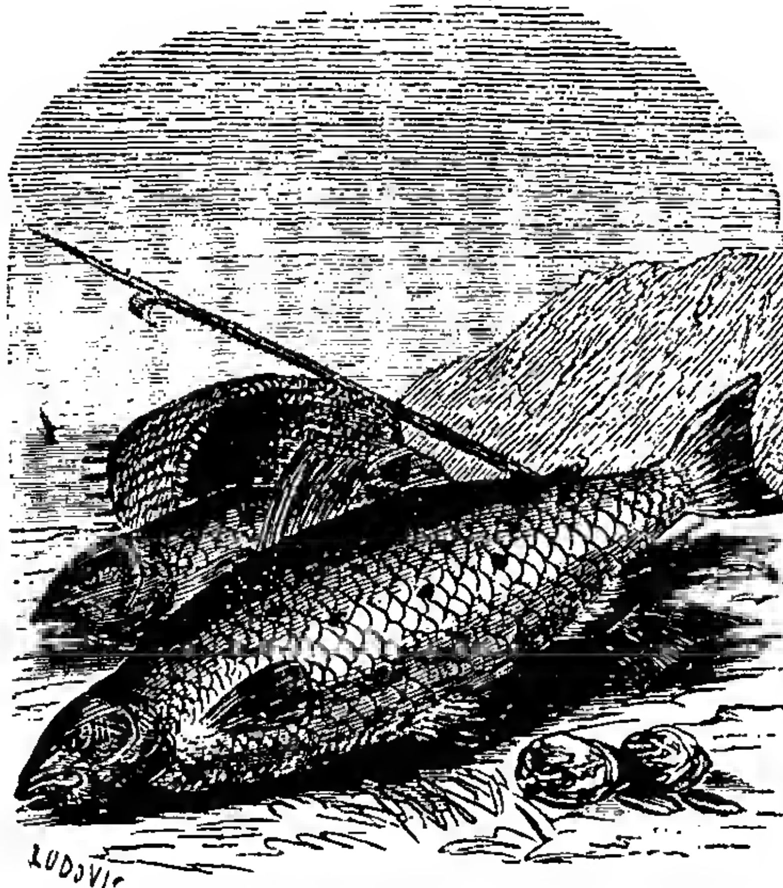
Le *saule pleureur*, appelé aussi saule de Babylone, vient dans les terrains humides et sombres. Ses rameaux sont renversés et ses feuilles d'un beau vert clair. On le cultive dans les jardins pour l'employer à la décoration des pièces d'eau. En terre fraîche, on le reproduit de boutures. Son port triste et mélancolique l'a fait admettre au nombre des arbres funéraires.

— *Médecine*. Quand au printemps la végétation est en pleine activité, et

avant l'épanouissement des fleurs, il est bon de recueillir l'écorce du saule blanc. Elle est regardée comme le meilleur des succédanés du quinquina, et comme le remède combattant le mieux les fièvres intermittentes, après le sulfate de quinine.

L'écorce du saule blanc se fait sécher au soleil ou dans un four. On l'emploie en infusion, comme tisane. 20 à 30 grammes d'écorce concassée suffisent pour un litre d'eau bouillante. L'écorce du saule blanc s'emploie aussi en poudre. Après qu'elle a été bien desséchée, on la pulvérise et on le mélange avec du miel et quelques gouttes de vin. Puis, on donne de cette espèce de confiture deux cuillerées par jour au malade.

40 à 50 grammes de cette poudre macérés dans une bouteille de bon vin, donnent un remède qui s'emploie à la même dose que le vin de quinquina.



Saumon

Saumon (*Pêche*). Le saumon est un poisson d'une longueur de 80 à 90 centimètres. Il est remarquable par la couleur d'un jaune rose que prend à la cuisson sa chair à la fois délicate et ferme. C'est une des plus grosses espèces de poissons qui fréquentent les eaux de l'intérieur de la France. On en trouve dont le poids varie de 12 à 15 kilogrammes. Le saumon a le corps allongé, les mâchoires, la langue et le palais armés de fortes dents crochues; son dos est noir, ses flancs bleuâtres et son ventre argenté. Il vit dans des eaux très-pures et est d'une extrême voracité. Chaque année il émigre pour passer dans les mers tempérées; puis, au printemps il remonte les fleuves et les rivières et y dépose son frai. Il suit surtout les bateaux chargés de sel. Ordinairement, le saumon choisit, pour passer l'embouchure des fleuves et des rivières, le moment de la haute marée, principalement quand le vent est impétueux. Généralement, c'est à la fonte des glaces que commence la migration.

Les saumons s'avancent en formant les côtés d'un triangle; à leur tête est la plus grosse femelle qui guide les autres; les petits suivent.

S'ils rencontrent sur leur route une digue ou une cascade, ils font, pour surmonter l'obstacle qui s'oppose à leur passage, les plus violents efforts, et, pour qu'ils rétrogradent, il faut que la hauteur qu'ils ont devant eux soit bien considérable, car, en s'élançant, les saumons s'élèvent à plus de deux mètres au-dessus du niveau des eaux. Dans l'eau de la mer, qui est plus dou[illegible]

ils s'élèvent quelquefois à 5 mètres et ne se blessent jamais, car leur instinct leur fait relever la tête.

La fécondité des saumons est vraiment prodigieuse, et d'autant plus nécessaire que les autres poissons recherchent avidemment leurs œufs et que le retrait des eaux en fait perdre beaucoup. Au bout de 10 à 12 jours, les petits éclosent; ils passent une année dans l'eau douce, et ce n'est que lorsqu'ils ont une longueur de 12 à 15 centimètres, c'est-à-dire lorsqu'ils peuvent perpétuer eux-mêmes l'espèce, qu'ils rentrent dans les rivières: ils ont alors trois à quatre ans.

Il serait inutile de chercher le saumon dans les fleuves ou les rivières qui font partie du bassin de la Méditerranée. On ne trouve pas de saumons dans cette mer.

Le saumon se nourrissant d'insectes, de vers et de poissons, on parvient assez souvent à le prendre, en amorçant une forte ligne à soutenir avec un goujon; mais c'est surtout à l'aide de la mouche artificielle que ce genre de pêche réussit le mieux.

On trouve encore sur les côtes de France, outre le saumon ordinaire, une espèce de saumon appelé *Bécard.* On la reconnaît au crochet recourbé qu'elle porte à sa mâchoire inférieure.

— *Pisciculture.* Le saumon se prête très-facilement au procédé de la pisciculture. Si on veut les multiplier, on parque à l'avance, dans de bonnes conditions, les sujets adultes dont on veut conserver l'espèce. Ces viviers doivent être des bassins alimentés par des sources, ou tout au moins par la dérivation d'un ruisseau limpide, dont le courant, souvent renouvelé, tient le poisson dans des conditions favorables à sa reproduction. On peut aussi les rassembler dans des *boutiques à poissons,* pourvu que ces viviers flottants baignent dans l'eau d'une rivière ou d'un fleuve. Lorsque le moment de la ponte est arrivé, on procède à la *fécondation artificielle,* et, lorsqu'elle est opérée, on met les œufs dans un appareil à éclosion, soit dans un bassin, soit dans un cours d'eau naturel, au moyen d'une cage en osier finement tressée.

Les jeunes saumons s'écartent peu du lieu où ils sont nés; ils fuient le grand jour et se groupent entre les cailloux, où ils restent pendant environ deux mois; après lesquels ils commencent à rechercher des aliments en nature. Ils aiment surtout des embryons de poisson, des larves et même de la viande hachée. A l'âge de trois mois, leur taille est déjà de 05 à 08 centimètres; ils peuvent être considérés comme étant arrivés à l'état de *feuille,* c'est-à-dire qu'on peut sans danger les mettre en liberté.

Les espèces qu'il convient le mieux de multiplier sont le *saumon heuch,* qui fraye en mai et en juin dans les affluents du Danube. Cette espèce est de très-grande taille et ne quitte pas les eaux douces où on l'établit. Le *saumon salvelin* est encore une espèce qui mérite d'être importée en France. On la trouve en Bavière, en Autriche, etc.

— *Cuisine.* On juge qu'un saumon est bien frais quand il a l'œil brillant, l'ouïe d'un rouge vif, et que, de plus, il est ferme au toucher. Quand on peut choisir, il faut donner la préférence au saumon dont le corps est rond et court. C'est au printemps surtout que la chair de ce poisson se montre plus savoureuse et plus délicate.

Voici comment on procède pour servir un saumon tout entier. On lui retire d'abord les ouïes, on le vide par les ouïes, sans lui faire d'incision au ventre; on lui enlève légèrement les écailles de la tête à la queue, on lui coupe les nageoires et le bout de la queue, et on lui attache la tête afin qu'elle ne se déforme pas en cuisant. On le lave dans plusieurs eaux, on l'égoutte, on l'essuie et on le met dans la poissonnière avec de l'eau, et du sel tout simplement. On le laisse cuire pendant 2 heures. Ce procédé conserve au saumon sa couleur naturelle et toute sa saveur. On doit le préférer à la manière de faire cuire dans du vin et différentes épices.

Quand le saumon est cuit à point, on le sert, après l'avoir bien égoutté, sur un plat long, garni d'une serviette, ou, à défaut de plat, sur une planche également couverte d'une serviette et entouré de persil.

On l'accompagne d'une sauce hollandaise ou d'une sauce génevoise.

Si on ne sert qu'une partie du saumon, il faut en choisir une tranche un peu épaisse, et la prendre de préfé-

rence entre le ventre et la queue. On lave et on éponge soigneusement cette tranche, puis on la met dans un plat de terre avec du sel blanc, des oignons découpés en tranches, une ou deux branches de persil et de l'huile d'olives. On la laisse bien s'imprégner de cet assaisonnement, dans lequel on la retourne de temps en temps. Une heure avant de servir, on la met sur un gril huilé, et posé sur des cendres rouges, et on surveille bien, afin que la tranche du saumon ne se noircisse ni d'un côté, ni de l'autre. Quand elle est suffisamment cuite, on la dresse sur un plat, et on la couvre d'une sauce aux câpres.

Le saumon se mange, comme le turbot, en croquettes, en mayonnaise, en salade. Mais ce sont les restes du saumon qui s'accommodent le plus souvent ainsi.

Le saumon se fait aussi rôtir, soit en entier, soit en partie. Pour cela, on le barde de lard et on le met à la broche. Quand il est cuit, on le dresse, ou sur un bon jus, ou sur quelque purée de légumes.

Le *saumon fumé* se coupe par tranches minces qu'on fait sauter dans de bonne huile d'olives. On les égoutte lorsqu'elles sont cuites, et on les sert en les arrosant du jus de citron.

Saumonneaux (*Cuis.*). On fait subir aux jeunes saumonneaux, dont la chair est d'un goût exquis et de digestion plus facile que les gros saumons, les mêmes préparations que celles qu'on fait pour les truites (*Voyez ce mot*).

Saumures (*Econ. domes.*). Pour préparer les substances alimentaires, on emploie plusieurs mélanges dont le sel fait la base, et qui, cependant, sont bien différents d'emplois et d'effets. Dans quelques pays, on prend du sel gemme ; en France, on préfère le sel marin.

La saumure se fait de plusieurs manières différentes ou plutôt il y a plusieurs sortes de saumures :

1° La *saumure sèche* est composée de 9 à 10 parties de sel, d'une demi-partie de salpêtre, mêlée au sel et devant servir à imprégner les viandes ; une autre demi partie de salpêtre est employée à saupoudrer les viandes après qu'elles sont fumées. La saumure sèche à la façon anglaise est formée pour 27 k. 500 de viandes désossées, de 2 k. 500 de sel, et de 112 grammes de salpêtre ; enfin, de 250 gr. de salpêtre, une certaine quantité de cassonade et du sel ammoniac en poudre, pour les viandes conservant leurs os, tels que jambons, gigots et épaule de mouton, etc.

2° La *saumure liquide ordinaire*. C'est tout simplement de l'eau salée dans la proportion de 10 à 11 parties de sel pour 100 parties d'eau pure. Cette eau sert à laver les poissons, à mortifier les viandes que l'on veut manger au bout de quelques jours. La saumure est reconnue assez forte quand un œuf très-frais ou un petit morceau de viande salée jetés dedans surnage à la surface. Une saumure liquide à la façon anglaise se prépare ainsi : On fait bouillir, dans 12 litres d'eau, 3 kil. de sel, 1 kil. de sucre blanc, 108 gr. de salpêtre. On écume pendant l'ébullition et on laisse refroidir. Cette saumure, qui peut servir trois ou quatre fois, sert à préparer les viandes de bœuf et de porc destinées à la dessication.

3° La saumure à la façon russe. Pour 15 kilog. de chair, on prend 1 kilog. de sel, 250 gr. de sucre brun, 250 gr. de bonne mélasse, et autant d'eau que cela est nécessaire pour couvrir la viande.

Pour conserver les harengs et les maquereaux encaqués, on fait la saumure appelée sauris, et qui se compose de 500 gr. de sel, 1 kilog. de cassonade et 100 gr. de salpêtre. Le mélange se fait dissoudre à chaud ou à froid dans 4 litres d'eau filtrée. Faite à chaud, la dissolution doit être écumée.

Les poissons doivent être salés avec du sel à gros grains. Du petit sel absorberait tout le sauris.

Les légumes et les poissons se préparent avec de la saumure aromatisée. On la fait de la manière suivante : 1 kilog. de sel gris, une dizaine de feuilles de laurier, 8 grammes de graine de coriandre, du basilic ou de l'estragon, du gingembre, 4 grammes de maïs. On fait bouillir le tout dans quinze litres d'eau filtrée, et on écume. Au bout d'une demi-heure, on retire la saumure et on la laisse refroidir. Fnsuite, on la passe au travers d'un linge, et on la met en réserve pour conserver des légumes ou des poissons.

Sauriens (*Conn.* [illegible] sauriens appartiennent à la classe des reptiles, et sont de l'ordre qui comprend les lézards, les crocodiles et autres animaux. Ils ont le corps allongé, couvert d'écailles ou d'une peau fortement chagrinée. Ces animaux sont quadrupèdes pour la plupart ; cependant, il y en a de bipèdes ; leurs doigts sont garnis d'ongles crochus. Quelques espèces de saviniens, comme les marbrés et les caméléons, changent à volonté la nuance de leur peau. La différence dans leurs mouvements n'est pas moins sensible. Les uns grimpant avec agilité, sautant de branche en branche comme les singes et se tenant suspendus par le seul poids de leur queue ; les autres, comme les dragons, s'élancent dans les airs à l'aide de leurs membranes étalées en parachute, et s'y maintiennent suspendus ; enfin, chez quelques espèces aquatiques, la queue est comprimée en nageoires. Le sens de la vision est très-développé chez ces animaux, et leur nourriture variée. Les sauriens ne boivent pas, et un seul repas, composé d'insectes, leur suffit pour plusieurs jours. Le crocodile même reste des mois entiers sans manger. Ils croissent lentement, mais vivent fort longtemps et passent une grande partie de leur existence dans l'engourdissement. C'est surtout sur les côtes d'Afrique et sur les bords du Nil et du Sénégal qu'on les trouve.

Saut (*Conn. prat.*). Il y a dans ce genre d'exercice des pratiques utiles à connaître pour éviter des accidents graves. En effet, rien n'est plus dangereux que de mal retomber sur le sol. Dans les exercices gymnastiques, les manières de sauter se comptent au nombre de trois : Le *saut horizontal* ou *saut en largeur*, le *saut vertical* ou *saut en profondeur* et le *saut en hauteur*.

Le *saut en hauteur* se fait à pieds joints et sans élan ; on rapproche les pointes des pieds, on fait une flexion des extrémités inférieures, on jette les poignets en avant, à la hauteur et à la largeur des épaules, dans la direction que le corps doit parcourir. On répète ce mouvement une seconde, une troisième fois, et à la dernière, on appuie fortement sur la plante des pieds, puis on franchit l'espace et on tombe le plus loin possible sur la pointe des pieds. Cela fait, on se redresse, et on replace ses bras naturellement. La plus grande difficulté, dans cet exercice est d'arriver sur le sol, de façon à faire entendre très-peu le bruit des pieds. Il importe beaucoup de ne franchir d'abord que des espaces peu considérables, pour s'habituer à bien conserver son équilibre, et pour acquérir la souplesse nécessaire à ce genre d'exercice.

Le *saut en profondeur* est très-dangereux quand il est fait sans précaution ; mais, si cet exercice est difficile, il faut convenir qu'il est des plus utiles. Voici comment on l'exécute : on se place à la hauteur d'où l'on doit sauter, les pieds réunis et dépassant d'un tiers de leur longueur l'emplacement qu'ils occupent. On fléchit sur les extrémités inférieures en ramassant le corps pour diminuer la hauteur, les bras inclinés, les mains fermées et les yeux fixés à la place même où doivent se porter les pieds. Alors, on fait successivement deux mouvements simultanés des bras, qu'on élève légèrement. On recommence une troisième fois, on lance les bras en l'air avec plus de force, les pieds glissent et perdent leur point d'appui, et on parcourt l'espace en raison inverse de la descente du corps. L'élévation des poignets est à ce moment à sa plus grande hauteur ; on fléchit sur les articulations des membres inférieurs, et on redresse sans secousse. Si l'on se trouvait dans la nécessité de sauter un peu haut, il vaudrait mieux tomber sur les mains en rebondissant, que de tomber avec roideur tout droit sur les jambes.

Il faut fermer les poignets et rapprocher les pointes des pieds pour le *saut en hauteur*, puis fléchir deux ou trois fois sur les extrémités inférieures, et jeter les poignets à la largeur des épaules dans la direction du trajet qu'on veut parcourir. La force du mouvement d'extension des jambes, toujours vive et subite, doit être proportionnée à la hauteur qu'on veut franchir.

C'est encore un très-bon exercice que de sauter à l'aide d'une perche. Cela permet de franchir des distances considérables. Cette perche doit être en bon bois, bien sain, et d'une longueur proportionnée à la taille de celui qui s'en sert et à l'espace qu'il faut franchir, c'est-à-dire que plus la distance à

franchir est grande, plus la perche doit être longue.

On doit d'abord sauter une petite distance, qu'on augmente graduellement.

Sauterelles (*Chasse*). On appelle ainsi un piége composé d'un arc ou demi-cercle de 0m40 à 0m60 de longueur, fait avec une branche courbe dont les extrémités sont liées par une corde, doublée plusieurs fois sur elle-même. Dans le milieu de cette corde, on place une planchette de 0m30 de long environ, sur 0m05 de large ; au moyen de cette planchette, on tord plusieurs fois la corde, et, lorsqu'on veut se servir du piége, on ramène l'arc sur l'extrémité opposée de la planchette, sur laquelle il s'appuie naturellement, et on l'y maintient avec un fil attaché au bout de la planchette et auquel tient un triquet qu'on engage sous un autre fil qui tient le milieu de la planchette et sous lequel on place l'appât. Cet appât se compose de grains quand c'est pour les oiseaux qu'on tend le piége; on remplace la graine par de la viande quand on veut attirer les corbeaux.

Le piége se tend et s'assujettit à terre au moyen de plusieurs piquets, puis on le recouvre de paille, d'herbe ou de crottin de cheval, en ne laissant voir que l'appât et en arrangeant le piége de façon que l'oiseau ne puisse aborder que du côté où l'arc se rabat. C'est surtout pendant l'hiver qu'il est avantageux de se servir de ce piége.

Sauterelles (*Insectes nuisibles*). La sauterelle, qu'on a souvent confondue avec le grillon et le criquet, se trouve dans les prairies, et saute assez loin à l'aide de ses pattes postérieures, qui sont plus longues que les autres.

Ce sont les contrées orientales qui sont le plus exposées aux ravages des sauterelles. Ces animaux arrivent en masses tellement innombrables qu'elles interceptent parfois la lumière du soleil, comme le ferait le plus épais nuage. Elles deviennent alors de véritables fléaux pour les pays sur lesquels elles s'abattent, et peu de temps suffit pour que la campagne soit dépouillée de sa verdure et offre un aspect désolé. Lorsque, favorisés par un vent d'est, ces insectes quittent la Tartarie, l'Arabie, ils sont poussés par nuées immenses jusque dans certaines contrées de l'Europe. C'est surtout en Hongrie que leurs invasions sont les plus fréquentes. Aussi, leur réserve-t-on, pour les brûler sur leur passage, des *fanes* ou tiges sèches de pommes de terre. La fumée les asphyxie, et c'est par millions qu'ils tombent morts sur le sol. Alors, on s'empresse, en sacrifiant la récolte sur pied, d'enterrer leurs cadavres dont les émanations corrompraient l'air et donneraient lieu à des maladies épidémiques.

On se rappelle la pluie de sauterelles de la Bible, dont Moïse fit une des dix plaies d'Egypte.

Orose dit qu'en l'an 200 avant J.-C., un nombre incroyable de sauterelles, après avoir ravagé l'Afrique, se jetèrent dans la mer d'Afrique et causèrent une peste si violente qu'il périt près de 300,000 hommes.

Pline, qui rapporte ce fait, ajoute que ces sauterelles étaient d'une taille prodigieuse, et que, pendant longtemps on se servit, dans les Indes, de leurs jambes desséchées en guise de scie.

Avouons qu'il y aurait de la bonhomie à croire à cette particularité.

Mais en 1690, les sauterelles firent en Pologne de tels ravages, que le peuple crut à la vengeance céleste. Son opinion, d'ailleurs, fut confirmée par un rabbin qui prétendit que les signes noirs marqués sur les élytres de ces insectes n'étaient que des caractères hébraïques signifiant : *colère de Dieu.* Pour récompenser la sagacité du rabbin. le peuple le jeta dans la Vistule, et il paraît que le fléau cessa.... faute de sauterelles.

Chaque année, à Bassora, il passe de grandes quantités de ces insectes, qui vont ensuite se répandre dans les plaines de la Perse.

On se préoccupe beaucoup dans toutes les contrées de la destruction des sauterelles. La ville de Marseille et la ville d'Arles payèrent 45,000 fr., en 1813, pour anéantir 90,000 kilogr. d'œufs de ces insectes.

On compte plusieurs espèces de sauterelles, différentes de forme et de couleur et n'habitant pas les mêmes contrées ; la fécondité des femelles est extraordinaire : chacune d'elles pond de 2 à 300 œufs.

Sautés (*Cuis.*). Voici la recette: « Les sautés sont une des plus heureuses

innovations dues au dix-neuvième siècle : nul ne peut contester à l'illustre maître A. Boinvilliers le plus admirable des sautés, *les filets de volaille au suprême*, ou, ce que j'aime mieux, *le suprême des filets de volaille*.

« Jadis, pour cuire rapidement les viandes, on les passait à la poêle. Grâce aux idées nouvelles, c'est dans un sautoir, à la pointe de la flamme d'un fourneau très-vif, que se font les sautés, dont la délicatesse dépend en très-grande partie de la bonne direction de cette flamme. Sous son action, les filets de volaille, les ailes de perdreau, etc., etc., enflent à vue d'œil, en acquérant ainsi une grande tendreté, et ils cuisent si rapidement que leur arôme ne peut s'évaporer.

« Il faut cependant éviter la trop grande intensité du feu, car alors il brûlerait le beurre, et donnerait à la sauce un fort mauvais goût. »

(Le baron BRISSE.)

Sauvageon (*Hort.*) On appelle sauvageon un arbre fruitier, non greffé, à l'état naturel. On donne encore ce nom au jeune arbre qui provient de la graine d'un arbre franc. C'est sur les sauvageons qu'on greffe les espèces et les variétés qu'on cultive.

Savarin (*Office*). C'est un excellent gâteau qui se mange à l'entremets et qui accompagne avec succès le punch et le thé.

« Le *Savarin* (d'après J. Gouffé). — Tamiser un demi-kilo de farine, la verser dans une terrine, faire un trou au milieu, y mettre 12 grammes de levure et la mêler au quart de la farine en la mouillant avec du lait chaud : c'est le levain, le laisser monter.

« Lorsqu'il a doublé de volume, l'amalgamer au reste de la farine à l'aide d'un nouveau décilitre de lait chaud et de deux œufs. Quand la pâte est lisse, y casser encore un œuf en la battant toujours, puis ajouter 325 grammes de beurre bien manié, 10 grammes de sel, 15 grammes de sucre en poudre et un peu de lait chaud; battre toujours et incorporer encore trois œufs, l'un après l'autre, et enfin 60 grammes d'orange confite coupée en petits dés.

« Beurrer un moule à savarin, semer sur le beurre une cuillerée à bouche d'amandes hachées, verser la pâte dans le moule, la laisser lever jusqu'à ce qu'elle le remplisse et mettre au four. Après cuisson, démouler le savarin, le laisser refroidir 20 minutes et l'arroser de sirop de sucre mêlé à de l'anisette. »

(Le baron BRISSE.)

Savon (*Connaissances utiles*). Les savons s'obtiennent par le traitement des huiles grasses et des graisses animales, au moyen de la soude ou de la potasse.

Dans les pharmacies, on prépare les savons ammoniacaux en mélangeant à froid la matière grasse (huile d'amande douce) avec l'ammoniac liquide.

Le savon préparé avec la soude et l'huile d'olive, pure ou mélangée, est blanc ou marbré, suivant sa préparation. Le savon marbré contient environ, sur cent parties, soixante-quatre parties de matière grasse, trente parties d'eau et six de soude. Le savon blanc renferme, lui, quarante-cinq parties d'eau, cinquante de matière grasse, et cinq de soude. Il est préférable au savon marbré pour le blanchissage des tissus fins, tels que le tulle, la dentelle, la mousseline.

Il convient d'autant mieux qu'il contient peu d'alcali, et qu'il a été bien lavé à sa préparation.

Le savon noir ou vert est beaucoup plus mordant que le savon blanc ou marbré, et laisse après lui une odeur très-désagréable. Lors même que le linge nettoyé avec ce savon serait bien rincé, il retient toujours quelques parties alcalines qui s'attachent à la peau, qui l'irritent et qui produisent de grandes démangeaisons. Il ne faut faire usage de ce savon que pour le dégraissage des laines brutes, c'est-à-dire qui sont en première préparation.

On obtient la *poudre de savon* en découpant du savon qu'on fait fondre au bain-marie. On presse fortement la décoction dans un linge, afin de bien broyer le savon. On fait sécher au soleil; on fait fondre une seconde fois en ajoutant de l'eau de roses et de fleurs d'oranger.

Après cette seconde opération qui dégage le savon de toute mauvaise odeur, on le pile, et on le met en poudre; puis on l'expose à l'air pendant deux ou trois jours, en le garantissant de la poussière; enfin, on y ajoute les différentes odeurs qu'on veut lui donner.

Savon au miel pour blanchir la peau. On prend 125 gr. de savon blanc de Marseille, 125 gr. de miel commun, 30 gr. de benjoin, et 15 gr. de storax; on mêle bien le tout dans un mortier de marbre, et on le prépare en petites tablettes.

Eau de savon. On doit laver les étoffes de laine à deux eaux de savon : la première *chaude et forte*, la seconde *froide et légère*, mais il ne faut pas les rincer, de crainte de les faire jaunir.

— (*Méd.*). Certaines expériences ont établi qu'on empêche la rage de se développer en trempant durant une heure environ la partie mordue dans de l'eau de savon.

Essence de savon. « Les savons chers de nos bons parfumeurs sont estimés dans le monde entier; aussi n'est-ce pas pour leur créer une concurrence que nous donnons aujourd'hui la formule très-simple de l'essence de savon à l'italienne. Mais on ne peut pas utiliser les savons de luxe pour ces mille colifichets de lingerie qui garnissent l'arsenal de nos élégantes, et le savon commun n'offre généralement pas cette délicatesse de parfum qui rehausse leur blancheur.

« 10 parties de savon blanc ordinaire, râpé, sont mises à fondre dans 12 parties d'eau tiède; avant que la fusion soit terminée, on y ajoute 12 parties d'alcool, bon goût, à 36 degrés, parfumé avec quelques gouttes de l'essence qu'on préfère, et on chauffe légèrement pour activer le mélange. Mesdames, recommandez l'emploi de l'essence de savon à vos chambrières. »

(*Figaro*).

C'est par le procédé suivant qu'on obtient l'*essence de savon à détacher :* on râpe 250 gr. de savon blanc qu'on fait macérer pendant dix jours dans 500 gr. d'alcool, et après avoir ajouté 30 gr. de carbonate de potasse dissous dans 8 gr. d'eau de roses, on filtre la composition. Pour en faire usage, il suffit d'en imbiber un morceau de coton avec lequel on frotte à diverses reprises l'endroit taché, et, quand la tache a disparu, on mouille avec quelques gouttes d'eau chaude, et on essuie doucement avec un linge propre et sec.

Savonnage (*Economie dom.*). La veille du jour où l'on veut savonner, il faut réunir tout le linge qu'on destine au savonnage pour le trier et le faire tremper.

On sépare le linge fin, le demi-fin et le plus gros, qui comprend les bas, les chemises et les gros mouchoirs. Il ne faut jamais savonner le linge de couleur avec le blanc, si cette couleur n'est pas claire. On se sert le plus communément pour savonner, de baquets montés sur des pieds : ils sont percés au fond, et l'ouverture est bouchée par une bonde assez longue pour être mise et enlevée facilement. Deux baquets sont nécessaires. Ils doivent être cerclés en fer et placés sur des chaises à défaut de pieds. Il faut aussi un chaudron de cuivre pour faire bouillir le linge et chauffer l'eau : une chaudière en fonte pourrait tacher le linge. Quand le linge n'est pas en grande quantité, un tonneau ou une grande terrine en terre éprouvée au feu suffit. Enfin, il est nécessaire d'avoir une planche en bois blanc ou en chêne, bien polie, dont les vives arêtes sont enlevées, et assez longue pour dépasser le bord du baquet d'une vingtaine de centimètres.

Le linge trié, on met l'eau à chauffer jusqu'à ce qu'on ne puisse à peine y tenir la main, et on vide cette eau dans le baquet. On prend alors, pièce par pièce, le gros linge, qu'on mouille et qu'on savonne sur la planche. On frotte ensuite avec les mains sur la planche pour faire pénétrer le savon; puis on écoule un peu le linge et on le range au fond du baquet. Le linge fin et le demi-gros subissent la même opération. Le tout doit baigner convenablement dans l'eau, et le baquet doit être couvert de deux ou trois épaisseurs de toile, afin que la chaleur se conserve.

On attend ainsi au lendemain.

On retire alors une partie de l'eau du savonnage, et on la met sur le feu en ajoutant d'autre eau s'il n'y en a pas eu en quantité suffisante.

L'eau devenue très-chaude, mais non bouillante, on la verse sur le linge et on commence à savonner. Il faut prendre chaque pièce séparément, mettre encore du savon sur les parties sales et les frotter entre les mains jusqu'à ce que la crasse soit bien enlevée; après quoi, on frotte la pièce entière avec les mains sur la planche. On peut en réunir plusieurs pièces quand elles sont petites. Elles sont ensuite tordues pour

en exprimer l'eau de savon, puis placées sur une table garnie d'un torchon blanc.

Tout le linge subit cette opération ; seulement, il faut commencer par le linge fin et finir par le gros, parce que l'eau de savon, devenue plus forte, facilite le nettoyage de celui-ci.

Le linge fin étant parfaitement décrassé, on le fait bouillir pendant qu'on savonne le gros. A cet effet, il faut mettre sur le feu le chaudron à moitié plein d'eau, et lorsqu'elle est bien chaude, on coupe et on jette dedans, en tranches assez minces, des restes de savon. L'eau est battue avec une grande cuillère de bois jusqu'à ce que le savon soit fondu et l'eau bien mousseuse; on y met le linge fin en le secouant pour empêcher qu'il ne soit tassé; et l'on anime le feu de manière à faire bouillir de 15 à 25 minutes. On ne met que ce qui peut baigner assez, et on le renfonce doucement avec la cuillère s'il remonte à la surface. Pendant que celui-ci bout, on décrasse l'autre.

Lorsque le linge a bouilli convenablement, il faut placer un baquet à côté du chaudron et retirer le linge de l'eau avec la cuillère.

On le laisse égoutter un peu et on le place dans le baquet; ensuite, on verse dessus de l'eau froide en quantité suffisante pour le faire baigner, et on le recouvre pour le laisser tremper quelques heures ou même jusqu'au lendemain. De nouvelle eau est ajoutée dans le chaudron avec un peu de savon, et l'on procède pour le reste du linge comme pour le fin.

On peut se servir de l'eau de savon dans laquelle on a fait bouillir le linge pour décrasser le linge de couleur, qu'on doit laver une seconde fois avec l'eau qui a servi à tremper le linge après qu'il a bouilli.

Il est même bon de faire tremper le linge de couleur pendant quelques heures avant de le décrasser. On frotte alors de nouveau le linge dans l'eau où il a trempé, mais sans faire usage de savon; après cela, on le tord avec soin, on le rince plusieurs fois et on l'étend pour le faire sécher quand il a été mis au bleu et tordu suffisamment.

Si les eaux, sans être complétement impropres au savonnage, ne dissolvent pas convenablement le savon, on peut les améliorer en y jetant un peu de potasse au moment de les mettre sur le feu.

Savonnier (*Conn. utiles*). C'est un arbre qui croît dans les régions chaudes de l'ancien et du nouveau continent.

Ses racines et le brou de ses fruits contiennent une substance mucilagineuse, qui écume dans l'eau et blanchit le linge à peu près comme le savon : de là son nom.

Il y a différentes espèces, ce sont : le savonnier usuel, des Antilles, à fruit rouge de la grosseur d'une cerise, d'une saveur amère, et dont les graines fournissent une huile à brûler; le savonnier comestible; le savonnier du Sénégal, qui fournit aussi des fruits qu'on peut manger.

Saxifrages (*Hort.*). On comprend sous ce nom plusieurs espèces de végétaux herbacés, d'une faible hauteur, qui sont appelés vulgairement cassepierre, soit parce qu'ils croissent entre les pierres, soit parce que, suivant Pline, on s'en servait autrefois pour dissoudre la pierre dans la vessie.

On compte environ 150 espèces de saxifrages, originaires des Alpes et des Pyrénées, et dont plusieurs sont cultivées facilement dans tous les sols propres au jardinage, à toutes les expositions.

Parmi ces dernières, voici les plus intéressantes :

1° La *grande saxifrage*, qui a les feuilles épaisses, de grandes grappes de fleurs d'un beau rose s'épanouissant de très-bonne heure au printemps. Les touffes ne se dédoublent que tous les trois ans.

2° La *petite saxifrage ombreuse*, appelée aussi *Amourette* et *Mignonnette*, dont les fleurs sont ponctuées agréablement de rouge. On la nomme vulgairement : *Plus je te vois, plus je t'aime*. On en fait des bordures charmantes.

3° La *saxifrage sarmenteuse* de la Chine, à fleurs blanches, très-élégante de forme. Elle est particulièrement propre à garnir les rocailles des jardins et les vases suspendus dans les serres froides ou dans les appartements, en raison de la beauté de ses feuilles, qui sont de couleur pourpre en dessous, vert veiné de blanc en dessus, et de ses longs filaments minces.

4° La *saxifrage pyramidale* ou *sedum des jardiniers*, dont les feuilles en rosette sont charnues, et qui ne fleurit que la troisième année de sa plantation.

5° La *saxifrage mousseuse* ou *gazon turc*, qui se plaît à l'ombre et dont les feuilles nombreuses peuvent former un gazon touffu. On lui reproche d'empiéter sans cesse sur le sol et de se dégarnir par le pied.

6° La *saxifrage à gazon*, à fleurs plus petites et plus serrées.

On la recherche pour le même usage que la précédente.

7° La *saxifrage granulée* ou *sanicle de montagne*, appelée vulgairement *casse-pierre*. Elle a une variété à fleurs doubles, cultivée dans les jardins.

On peut la multiplier par la séparation de ses racines, qu'on replante en pots ou en pleine terre.

— *Méd. dom.* Pendant l'hiver, les feuilles de la grande saxifrage remplacent avec avantage les feuilles de bette ou de poireau pour le pansement des plaies provenant de vésicatoires.

Scabieuse (*Hort.*). C'est un genre de plantes renfermant des herbes vivaces à tiges simples ou rameuses, qui croissent naturellement dans les prés secs, les montagnes et les forêts des régions tempérées de l'Europe et de l'Asie.

On en cultive plusieurs espèces. La plus commune est celle qu'on appelle *fleur des veuves*. Elle donne tout l'été de jolies fleurs d'un pourpre foncé, presque noir. On sème ses graines en place, en mars et en avril, pour avoir des fleurs la même année, ou bien vers la fin de mai, en bonne terre, et à l'ombre quand on veut l'empêcher de fleurir : dans ce dernier cas, il faut la relever au printemps pour la mettre en place.

Parmi les autres espèces, qui sont vivaces et se multiplient par la division des touffes, on compte :

1° La *scabieuse des champs*, à fleurs d'un lilas grisâtre;

2° La *scabieuse tronquée*, appelée vulgairement *mors* ou *morsure du diable*, dont les fleurs sont bleues et qui donne une teinture jaune. Elle doit son nom à sa souche, brusquement tronquée à son extrémité, comme si elle avait été rongée.

On prétendait jadis que ces morsures provenaient de la dent du diable, jaloux des propriétés bienfaisantes de cette plante;

3° La *scabieuse des bois*, qui a de grandes fleurs bleues ;

4° La *scabieuse colombaire*, à fleurs bleues, violacées ou blanches, commune en Champagne ;

5° La *scabieuse du Caucase*, à fleurs d'un bleu ciel pâle;

6° La *scabieuse de Crète*, à fleurs blanches, durant tout l'été;

7° La *scabieuse des Alpes*, à fleurs jaunâtres.

— *Médecine*, (*Econ. dom.*). Plusieurs espèces s'emploient comme plantes médicinales : on leur attribue des propriétés dépuratives. Des feuilles fermentées de la scabieuse tronquée on tire une couleur verte. La scabieuse des champs ou des prés s'utilise comme fourrage. Les moutons en particulier l'aiment beaucoup. Si on la cultive, il lui faut une terre légère et en même temps substantielle et fraîche. Elle dure plusieurs années et donne plusieurs coupes la seconde et les suivantes. Quant à la scabieuse des bois, les bestiaux ne la mangent que quand elle est jeune, et elle devient parfois si abondante dans les prairies, qu'on est obligé de la détruire et qu'il faut se servir de la charrue pour cela.

Scammonée (*Méd. dom.*). Ce qu'on appelle scammonée est un suc gommo-résineux doué de propriétés purgatives, qu'on obtient des incisions d'une espèce de liseron nommé convolvulus-scammonée. Cette gomme résine est légère, tendre, grise, friable, d'une odeur forte et désagréable, d'une saveur douce d'abord, amère et nauséabonde ensuite. Elle se présente en masses poreuses, plus ou moins compactes.

On livre aujourd'hui dans le commerce, sous le nom de scammonées, divers produits légèrement purgatifs. Parmi ces produits, on distingue : le liseron des haies, débité sous le nom de scammonée d'Europe ; la scammonée d'Amérique, qui est tirée du liseron bryone; la scammonée de Montpellier, extraite du cynanque de Montpellier.

Scarabées (*Insectes nuisibles*). Il ne faut pas confondre ces insectes, qui ne sont pas nuisibles, avec les coléoptères, c'est-à-dire avec le hanneton, la coccinelle, le charançon, etc.

Ils ne commettent aucun dégât, se

nourrissant d'humus. Il y en a même qui ne sont pas sans utilité aux cultivateurs: ce sont ceux qui se rencontrent fréquemment dans la bouse de vache; car ils accélèrent la décomposition de ces bouses et les rendent plus propres à servir d'engrais.

Pour faire des collections de scarabées, on les prépare comme les coléoptères et les autres insectes. (*Voy.* PAPILLONS.)

Scarificateur (*Agriculture*). C'est un instrument aratoire dont l'action diffère de celle de l'extirpateur, la houe à cheval et les autres instruments de même nature, en ce qu'il ne remue ni ne retourne le sol comme eux, mais coupe seulement la surface en bandes minces parallèles entre elles, sans les déplacer.

Il est composé de forts couteaux fixés à un châssis comme les dents d'une herse et placés à peu près comme le coutre de la charrue. Il faut un ou plusieurs chevaux pour le tirer, suivant ses dimensions.

Il est muni, à l'arrière, de manchons qui servent à le diriger, à la façon d'une charrue. Avant de labourer un sol en friche, couvert d'une épaisse végétation et qu'on suppose rempli de racines qui empêcheraient l'action de la charrue, on commence par y passer, en long et en travers, le scarificateur. On en fait également usage avec avantage avant de retourner une pâture ou une prairie naturelle ou artificielle.

Scarification (*Médecine*). (Voir VENTOUSES.)

—(*Art vétérinaire.*) On donne ce nom à de petites incisions faites à la peau, soit avec une flamme, une lancette ou un bistouri, soit avec un instrument particulier appelé scarificateur, afin de donner issue au sang ou à toute autre humeur.

On peut pratiquer ces incisions sur toutes les parties du corps des animaux; seulement, il faut auparavant raser la partie où l'on veut opérer. On y applique quelquefois une ventouse sèche, un sinapisme, ou bien on la frotte avec de l'huile de térébenthine, pour augmenter l'évacuation. On tend ensuite, avec le pouce et l'index écartés de la main gauche, les téguments sur une large surface; et, après avoir saisi avec la droite l'instrument dont on a fait choix, on pique l'endroit plus ou moins de fois.

Les piqûres doivent, en général, être rapprochées les unes des autres et profondes d'un quart de ligne seulement, et moins encore si l'on ne veut faire que des mouchetures.

On comprend que des lavages d'eau tiède, l'application de cataplasmes chauds, comme pour le cas où l'on se sert de sangsues, seraient insuffisants pour amener un dégorgement complet des vaisseaux capillaires.

Il faut donc remplacer ces moyens par l'application d'une ou plusieurs ventouses sur les piqûres. (Voir VENTOUSES.)

Lorsque l'opération est achevée, on couvre les parties scarifiées de compresses trempées dans de l'eau-de-vie camphrée.

On devrait employer plus souvent les scarifications en médecine vétérinaire, car elles suppléent parfaitement aux sangsues, qui ne prennent pas toujours où l'on veut. Il est bon aussi d'en faire usage dans les cas où il faut opérer une saignée locale et prompte sur une partie très-enflammée, comme dans la turgescence sanguine des paupières, des gencives, de la langue, du fourreau.

On s'en sert également pour procurer l'écoulement d'une grande quantité de sérosité contenue dans le tissu cellulaire sous-cutané, par exemple, l'anasarque, l'engorgement des jambes; seulement, on doit préférer les mouchetures.

Les scarifications sont encore fort utiles pour aviver certains ulcères atoniques et provoquer ainsi la résolution des parties endurcies.

Enfin, on peut les employer comme dérivatif dans les irritations de la membrane muqueuse des voies alimentaires, dans les cas de pleurésie, d'hépatite, de péripneumonie, de péritonite, etc.

— *Viticulture.* On appelle scarification de la vigne une opération qui consiste à faire une incision annulaire ou entaille circulaire sur le tronc du cep. Cette opération, enlevant un anneau d'écorce et même de ligneux, il en résulte que la sève qui descend rencontre une interruption dans l'écorce, forme une sorte de bourrelet et reflue en

grande partie vers le haut de la plante, ce qui augmente le développement des fruits.

Scarlatine (*Méd. domest.*). La scarlatine tire son nom de la couleur qu'elle porte à la peau. Les symptômes diffèrent essentiellement de ceux de la *rougeole*, et il est très-important de bien distinguer ces deux maladies dès leur début.

Les signes avant-coureurs de la scarlatine sont des maux de tête très violents qui prennent instantanément, une fièvre continue, accompagnée d'une soif ardente, et de sensations alternatives de chaud et de froid ; la peau se macule de taches rouges plus grandes, plus foncées et moins uniformes que la rougeole.

Les médecins distinguent la *scarlatine bénigne* ou la *scarlatine maligne*. La première se résout pour ainsi dire d'elle-même. Il suffit, pour la combattre, de tenir l'enfant au lit, bien chaudement, de lui faire boire du petit lait, et de ne lui donner, pour nourriture, que quelques potages légers et des pommes cuites. Le cinquième jour, l'épiderme se lève. Alors, on purge le malade et on lui donne des lavements avec deux onces de miel mercuriel.

La *scarlatine maligne* est toujours suivie d'inflammation générale interne, ce qui la rend plus ou moins dangereuse, et c'est surtout quand elle règne comme épidémie, quelle offre ce caractère. Comme préservatif, on peut employer la teinture de belladone, à la dose de 12 gouttes par jour pour les enfants de 8 à 12 ans.

Quand la scarlatine est maligne, indépendamment des sensations de froid et de chaud, et du malaise général, elle produit un grand abattement et une difficulté extraordinaire de respirer. Puis, il survient une augmentation de chaleur, des nausées, des vomissements, le mal de gorge, les amygdales s'enflamment et parfois s'ulcèrent, le pouls est précipité, la langue se couvre d'un *mucus* blanc. L'éruption augmente encore ces symptômes et le délire survient. Alors, il faut appeler un médecin, si on ne l'a pas encore fait.

On pense généralement que tout danger est passé lorsque les taches rouges de la peau, après avoir blanchi, se soulèvent en écailles et tombent. C'est une profonde erreur. Au contraire, c'est le moment où la scarlatine exige le plus de surveillance.

En effet, quand l'éruption est passée, dans la scarlatine maligne, l'inflammation interne devient générale ou bien il déclare une hydropisie et ces deux affections, qui suivent la scarlatine, sont presque toujours mortelles pour les enfants qui en sont atteints.

Il ne faut pas avoir une confiance absolue dans les spécifiques vantés contre la scarlatine ; la belladone ne produit aucun effet une fois que la maladie est déclarée. Le médecin lui-même n'en peut que suivre la marche et combattre les accidents, suivant leur gravité par des cataplasmes, des dérivatifs, etc. Dans aucun cas, la scarlatine n'est du ressort de la médecine domestique.

Schine (*Conn. utiles*). C'est un arbre peu élevé, propre au Chili et vulgairement appelé poivrier d'Amérique ou arbre à poivre. Parmi les arbres de son espèce, on distingue le *Mollé*, qui est toujours vert et dont les baies donnent une boisson rafraîchissante et même énivrante. On tire de l'écorce de cet arbre une substance résineuse, d'une odeur fort agréable. Les américains la mâchent pour se raffermir les gencives.

Schiste (*Conn. ut.*). On donne le nom de schiste à des roches de structure feuilletée et tendres, dont la composition minéralogique n'est pas bien nettement déterminée. On en distingue quatre espèces : 1° le schiste proprement dit qui est une roche homogène, à feuillets peu étendus, se pulvérisant en polyèdres, de couleurs variées. Cette espèce offre elle-même plusieurs variétés au nombre desquelles on distingue le schiste paillé, contenant des paillettes de mica, le schiste bitumeux renfermant un bitume noirâtre, le schiste maélifère contenant des cristaux de macle, et le schiste ferrifer mêlé d'oxyde de fer. 2° Le schiste ardoise, de couleur bleuâtre, verdâtre et jaunâtre. Il résiste fort bien aux influences atmosphériques et ne se mélange pas avec l'eau. A la longue, il se transforme en une terre grasse et onctueuse et se fend en un émail bulbeux. 3° Le schiste happaut, ainsi nommé, parce qu'il happe fortement à la langue, est gras au touché lorsqu'il est humide ; il est au contraire rude à

l'état sec, et absorbe l'eau avec une sorte de sifflement. La couleur est grisâtre, brunâtre ou blanchâtre. 4° Enfin, le schiste coticule qui se présente en feuillets épais et qui se compose de silice d'alumine, d'oxyde de fer et d'eau. Il fond au chalumeau en un émail brun tout boursouflé. On s'en sert pour aiguiser les instruments tranchants. Le schiste se trouve en couches d'une grande puissance dans les terrains houillers, mêlé à des débris de végétaux.

— (*Econ. dom.*). On en tire une huile claire, limpide, qui peut brûler sans mèche et qui donne une lumière aussi blanche et aussi vive que celle du gaz. On ne peut reprocher à ce mode d'éclairage qu'une odeur fort désagréable, repoussante même en tout temps, mais qui, cependant est fort peu sensible tant que la lampe est allumée. Cette huile s'emploie surtout pour les boutiques en plein vent, dans les ateliers et dans les usines où l'économie de son emploi fait supporter le désagrément de sa mauvais odeur. Il est bon, par exemple, de n'en faire usage que dans des lampes à demeure qui ne sont pas sujettes à se renverser. Autrement elle s'enflammerait rapidement et donnerait lieu à des incendies. Les lampes phares, dans lesquelles on brûle l'huile de schiste, ne peuvent servir qu'avec des verres d'une forme toute particulière, renflée vers la base et rétrécis vers le sommet.

Sciage (*Sylviculture*). Les *bois blancs* des futaies et les arbres d'avenues sont débités en sciage. On fabrique sur place des planches, des entrevoux, qui ne diffèrent des planches que par l'épaisseur, des voliges, des contrelattes, des chevrons, des solives, des membrures pour montures de porte, des madriers et des feuilles de parquet.

Les bois de sciage sont le chêne, le hêtre, l'orme, le sycomore, le noyer, le sapin, le pin, le merisier, le tilleul, le tremble, le peuplier, l'aune, l'acacia, etc.

Sciatique (*Médec.*). La sciatique proprement dite se manifeste souvent, sans aucun symptôme précureur, par des douleurs très-vices qui commencent à la hanche, qui s'étendent jusqu'aux pieds et qui se prolongent quelquefois indéfiniment en dépit des efforts et de l'art médical. Souvent les accès de sciatique se terminent d'eux-mêmes au bout de quinze jours. C'est au médecin de les affaiblir en appliquant un traitement convenable. Il n'y a pas de remèdes plus efficaces, pour soulager les douleurs de sciatique que l'emploi des bains chauds pour rubéfier complètement la peau sur la surface du corps. Mais c'est un moyen auquel il ne faut jamais recourir sans l'avis du médecin. En effet, les bains chauds pourraient déterminer des attaques d'apoplexie ou de paralysie, car elle n'abrége pas l'existence, mais elle la rend si pénible qu'il ne faut rien négliger de ce qui pourrait contribuer à apporter quelque soulagement aux souffrances.

La térébenthine, administrée tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, est une préparation des plus efficaces contre la sciatique.

Voici la formule de ce médicament à employer extérieurement : à 32 grammes de térébenthine, on ajoute 64 grammes d'huile de camomille et 2 grammes de laudanum. On en fait un liniment avec lequel on frictionne les parties douloureuses ; pour le médicament intérieur, on met 12 grammes de sirop de menthe, 50 grammes de sirop de fleurs d'oranges, 2 grammes de laudanum, et on en prend trois cuillerées par jour.

Scie (*Connais. pratiques*). Cet instrument, qui s'emploie dans une foule de circonstances, est très-connu. Sa forme varie suivant l'usage auquel on le destine. S'il s'agit de diviser des corps très-dures, les dents de la scie doivent être très-petites et très-rapprochées, chacune d'elle devant enlever à chaque mouvement de la scie une petite portion de ce corps. Les dents, au contraire, seront d'autant plus grandes et plus espacées que le corps à scier aura moins de résistance.

Si la scie doit agir en allant et en revenant, ses dents auront la forme de triangles isocèles, dont les côtés sont taillés en coin, et présentent leur partie tranchante, le premier à droite, le second à gauche. Si la scie ne doit agir gue dans un sens, ses dents auront la forme d'un triangle rectangle à hypoténuse saillante et elles entament le bois par le côté perpendiculaire.

Pour couper les grosses branches des arbres, les jardiniers se servent d'une espèce de scie, moins épaisse du dos que du côté tranchant, afin qu'elle ne s'embarrasse pas en s'engorgeant et quelle puisse toujours glisser dans l'ouverture que ses dents ont faite.

La scie s'afute à l'aide d'une lime triangulaire appelée *tiers-point*, quand ses dents sont isocèles ; avec une lame demi-ronde, si, d'un côté, les dents sont concaves. Il suffit quelquefois, pour faire couper la scie, de la graisser des deux côtés de la lame et de lui donner la voie en écartant les dents alternativement de droite à gauche.

— (*Poisson*). Ce poisson se distingue par un long museau déprimé, en forme de bec, ressemblant à un os long et plat, armé de chaque côté d'épines osseuses, tranchantes, pointues et implantées comme des dents de scie ; son corps est allongé de trois à cinq mètres; elle fend l'eau avec une rapidité extraordinaire et fait de son bec une arme avec laquelle elle attaque les plus gros poissons, et notamment la baleine. La scie se trouve dans presque toutes les mers.

Scille (*Hort.*). C'est un genre de plantes de la famille des liliacées. Ses herbes sont bulbeuses, ses tiges nues, ses feuilles étalées en rosette et ses fleurs, généralement d'un bleu jaunâtre, ouvertes en étoiles et disposées en épi plus ou moins long.

Cette plante renferme un grand nombre d'espèces toutes cultivées dans les jardins et dont les fleurs offrent toutes les nuances du bleu. La *Scille agréable* ou *jacinthe étoilée* et la *Scille d'Italie* ou *lis des jardiniers* n'exigent d'autres soins de culture qu'un changement de place tous les quatre ou cinq ans. Ordinairement, on les multiplie par la séparation des caïeux, qui se fait après la floraison. L'oignon doit être enfoncé en terre de 0,10 à 0,15.

La *scille maritime* croît naturellement dans les terres sablonneuses des côtes de la Méditerranée et s'étend souvent dans de vastes plaines. Ses fleurs, d'un blanc pâle, sont disposées en épis coniques du plus bel effet, leur longueur dépasse 0,60. La tige, d'une hauteur d'un mètre, est entourée de grandes feuilles ovales qui sortent d'un oignon d'une grosseur énorme. Cet oignon est formé de tuniques charnues, blanches ou rougeâtres; il a l'odeur piquante de l'oignon commun, mais il n'en a pas les propriétés salutaires : sa saveur est amere et nauséabonde; il irrite en même temps le nez et les yeux. C'est un véritable poison pour les rats, pour les souris et pour les autres animaux nuisibles. Cette substance est douée de propriétés diurétiques; on la fait entrer dans la préparation de l'oximel scillitique, qu'on prescrit contre les hydropisie ; prise à forte dose, elle dégrade l'estomac et trouble la digestion.

On distingue encore la *scille campanulée* d'Espagne, qui veut une terre légère et une exposition chaude ; la *scille en ombelles*, qui doit se cultiver de préférence au soleil; la *scille du Pérou*, appelée jacinthe du Pérou; la *scille d'Italie*, aux fleurs d'un bleu pâle, qui est très-commune aux environs de Nice; la *scille à deux feuilles*, qui produit un très-grand nombre de caïeux, doit être cultivée en pot, dans une terre douce. Mais la plus précieuse de toutes ces espèces est la *scille de Sibérie*, qui donne ses fleurs en Mars, quelquefois même en février.

Scolopendres (*Animaux nuisibles*). C'est à tort qu'on a rangé la scolopendre au rang des animaux nuisibles, car elle a son utilité et est surtout très-inoffensive. Elle fait une chasse assidue aux vers de terre, aux limaces et aux larves d'insectes, dont elle fait sa nourriture presque exclusive.

La scolopendre a le corps allongé, aplati, mince et supporté par dix paires de pattes terminées par un crochet et quelquefois trente ou quarante antennes longues. Elle vit sous les pierres humides et au pied des murs. On lui a donné le nom de *Mille-pattes* parce qu'elle court très-vite, en serpentant.

On compte plusieurs espèces de scolopendres: la *scolopendre mordante*, qu'on trouve dans le midi de la France, et dont la morsure est venimeuse, sans cependant donner la mort; la *scolopendre brune*, qui a trois pattes; la *scolopendre d'Amérique* qui en a quarante et la *scolopendre électrique*, qui n'en a pas moins de cent quarante.

Il y a une espèce de myriapodes, complétement étrangère à la scolopendre proprement dite : on la nomme vul

gairement scolopendre de Gabriel. Elle vit dans le midi de l'Europe et présente soixante-quatorze paires de pattes. Sa longueur est de dix centimètres; son corps est très-allongé et d'un jaune sale. Elle doit son nom à Gabriel Baron, qui, le premier, en a fait la description.

— (*Connaiss. utiles*). On donne encore le nom de *scolopendre* à un genre de fougère dont les tigelles ont une grande ressemblance avec le corps de la scolopendre. La principales espèce de ces fougères est la *scolopendre officinale*, appelée vulgairement langue de cerf. Elle croît dans les fentes des rochers, sur les vieux murs et dans les terrains humides. Sa saveur est âpre et elle est douée de propriétés astringentes.

Scolyme (*Horticulture*). Cette plante, connue dans le Midi de la France sous le nom de *cardouille*, est vivace ou trisannuelle et s'utilise de la même manière que le salsifis. La culture, du reste, est la même. Le scolyme est rustique et supporte bien le froid de l'hiver. Cependant, il est prudent de le mettre à l'abri des fortes gelées en le stratifiant dans la serre aux légumes.

Scolyte (*Insectes nuisibles*). Le *scolyte destructeur* est un insecte qui, soit à l'état de larve, soit à celui d'insecte parfait, vit aux dépens de certains arbres, tels que l'orme et le pin, en creusant des galeries entre le bois et l'écorce, ce qui fait tomber l'écorce par plaques et cause la mort de l'arbre. On arrête ses ravages en enlevant sur toute la surface du tronc de l'arbre toutes les parties rugueuses et crevassées, et on détache des bandes longitudinales d'écorce du haut en bas de l'arbre.

Le scolyte tombe sur le sol et meurt, faute de pouvoir remonter sous l'écorce.

Quant au *scolyte du pin*, il ne fait pas un tort comparable à celui que fait le scolyte destructeur, et on n'emploie aucun moyen de destruction contre lui.

Scorbut (*Médecine*). « Le vrai scorbut est une maladie grave dont le traitement est difficile et ne pourrait être indiqué ici d'une manière satisfaisante. Nous voulons seulement prémunir nos lecteurs contre une erreur commise par presque tout le monde, erreur qui consiste à prendre pour un signe de scorbut toutes maladies de gencives. Toutes les fois que les gencives sont enflammées, saignantes, ulcérées à un degré plus ou moins prononcé, on peut être certain qu'il ne s'agit pas de scorbut, si, en même temps, il n'existe pas une faiblesse excessive, une pâleur remarquable, un grand abattement moral.

« Dans les maladies non scorbutiques des gencives, pour seconder le traitement interne, il faut d'abord faire enlever tout le tartre des dents; puis, employer fréquemment le gargarisme et tenir les parties aussi propres que possible. » (Dr Dehaut).

Scories (*Economie rurale*). Si on veut amender les terres purement calcaires, comme les craies ou terres blanches si abondantes de la Champagne, il faut y introduire des *laitiers* ou *scories*, provenant des hauts-fourneaux après que ces laitiers répandus sur les chemins y ont été divisés par le roulage. Il en faut de 5 à 6 mèt. cubes par hect.

Scorpène (*Com. utiles*). C'est un genre de poissons auquel on donne le nom de scorpion de mer. Il y en a deux espèces sur les côtes de la Méditerranée : 1° la *grande scorpène* rouge, dont la longueur est de 60 cent., le dos convexe, le ventre renflé, la tête grosse, dépourvue d'écailles, ses mâchoires sont armées de dents; 2° la *petite scorpène brune*. La chair de ces poissons est assez estimée, mais ils sont d'une laideur repoussante.

Scorpion (*Animaux nuisibles*). « Le scorpion est un petit animal de la famille des araignées, mais qui ressemble, par sa forme, à une petite écrevisse dont la queue, pointue et retroussée, serait terminée par un dard. Ce dard est formé par une pointe recourbée très-forte, sous l'extrémité de laquelle sont deux petits trous par où s'écoule le venin contenu dans un réservoir intérieur. Le scorpion d'Europe, que l'on trouve en France, long de 6 à 7 cent., est brun, mais il a les pattes jaunes, ainsi que la dernière pièce de la queue.

« Au moment de la piqûre, on ressent une douleur vive qui s'étend quelquefois très-loin de la plaie; la partie se gonfle, devient froide et se couvre, dans certains cas, de cloches remplies d'eau rousse. Il peut y avoir des maux de

cœur et de la fièvre; mais, le plus souvent, ces accidents effrayants ne présentent aucun danger, et la guérison est très-rapide, parfois même sans aucun traitement. Nous devons pourtant reconnaître que, dans les pays très-chauds, comme l'Afrique, la piqûre du scorpion peut occasionner la mort; mais cela est très-rare.

« Si, à l'instant de la piqûre, on a la force de sucer la plaie avec énergie, pour la faire saigner le plus possible, on diminuera de beaucoup la violence des accidents.

« Tous les auteurs conseillent de mouiller la piqûre avec de l'*alcali volatil* ou ammoniaque liquide, et de faire boire de l'eau contenant environ six gouttes de cette substance par verre; mais, comme rien n'est moins démontré que l'efficacité de ce remède, qui, d'ailleurs, n'est pas sous la main de tous ceux qui en auraient besoin, nous conseillons l'emploi de boissons fortement stimulantes, telles que : bon vin chaud, liqueur alcoolique quelconque, pris à doses assez fortes pour *fouetter le sang*, mais non pour enivrer. Une grande cuillerée d'eau de Cologne ou d'eau de mélisse, dans un verre d'eau, constitue une des meilleures potions. On peut mettre, sur la partie souffrante, des cataplasmes émollients et calmants à la tête de pavot.

« On tâche de faire suer le blessé. »

(Dr DEHAUT).

Scorsonère (*Horticulture*). Les scorsonères sont des herbes vivaces, à tiges simples ou rameuses, à fleurs solitaires. On en compte plusieurs espèces: la principale est la *scorsonère d'Espagne*, appelée vulgairement *salsifis noir*, à cause de la couleur de sa racine longue, charnue et laiteuse, qu'on accommode comme le salsifis commun. Cette espèce, originaire d'Espagne, croît naturellement en Provence, dans les pâturages des montagnes, et est très-recherchée des bestiaux. On distingue encore : la *scorsonère tubéreuse*, dont la racine se mange également; la *scorsonère petite*, qu'on trouve dans les régions chaudes et tempérées de l'Europe; la *scorsonère purpurine*, à fleurs violettes.

Cette dernière est très-commune en Allemagne et se trouve aussi en Afrique.

La scorsonère d'Espagne ou salsifis noir se sème en avril ou en mai. On peut même la semer jusqu'en août, et la récolter au printemps suivant. Dès qu'elle a poussé quelques feuilles, on l'éclaircit, et on l'arrose pendant les grandes chaleurs. Il faut avoir le soin de couper les tiges qui montent pour les empêcher de fleurir, parce que la racine deviendrait dure et désagréable à manger.

Scripes (*Economie rurale*). Les scripes sont des herbes vivaces très-communes en Europe. Elles croissent ordinairement dans les lacs et les étangs, et sur les bords des rivières.

Le *scripe des lacs* couvre quelquefois des espaces considérables. Sa racine est rampante, sa tige cylindrique, forte, nue, d'un à trois mètres, porte des feuilles à sa base, et plusieurs épis roussâtres à son sommet. On s'en sert pour tresser des paniers et des nattes, et pour couvrir des chaumières. Ces herbes sont de celles qui concourent le plus puissamment au dessèchement progressif des eaux.

Les racines et les tiges du *scripe des marais* sont du goût des porcs; on les arrache en automne pour les donner en hiver à ces animaux. Les chevaux et les vaches mangent les feuilles et particulièrement celles du *scripe des bois* qui croît dans les marais et dans les bois humides.

Scrofulaire (*Méd. dom.*). C'est une plante dont il y a un grand nombre d'espèces; mais deux seulement possèdent des propriétés médicales. Elle doit son nom à l'usage qu'on a fait pendant des siècles de ses feuilles pour soulager d'une façon sensible et immédiate les tumeurs scrofuleuses.

La scrofulaire est commune sous tous les climats tempérés, surtout au bord des eaux tranquilles. Elle est reconnaissable à sa tige carrée, à ses fleurs verdâtres tournant jusqu'au brun pourpre, et à une odeur nauséeuse ne ressemblant à aucune autre. Elle peut être utile aux voyageurs et à tous les blessés pour panser toute espèce de blessure d'armes blanches ou d'armes à feu et en opérer la cicatrisation. Il suffit d'appliquer sur la plaie les feuilles pilées ou seulement des compresses imbibées du suc de la plante.

Dans certains pays, on emploie aussi

contre la gale et les dartres un onguent fait avec ce suc de la plante et du saindoux.

On éprouve du soulagement dans les vives démangeaisons causées par ces maladies; mais, seul, cet onguent ne peut les guérir.

Scrofules (*Méd.*). La médecine domestique ne peut pas guérir et l'art médical guérit rarement cette affreuse maladie, connue sous les noms vulgaires d'*écrouelles* et d'*humeurs froides*, et qui est héréditaire.

Le plus souvent, chez les pauvres, habitués aux privations, elle vient du défaut de propreté, du manque de bons vêtements, de l'usage d'aliments malsains et de l'habitation dans des lieux humides. Chez les riches, au contraire, elle provient des excès de toute nature.

Quelquefois, l'air de la campagne et le lait d'une bonne nourrice permettent à l'enfant de lutter contre l'affection scrofuleuse. En tous cas, vers sa septième année, il éprouve une crise longue et plus ou moins dangereuse; mais il s'en peut tirer par un habile traitement.

Le mal sommeille alors jusqu'à l'âge de 15 à 17 ans, époque où une crise nouvelle survient. C'est la plus grave, et le malade succombe ou il est définitivement guéri.

On croit assez généralement que les scrofules ont un caractère contagieux; mais c'est une erreur. C'est, d'ailleurs, une maladie particulièrement propre à l'enfance, et ceux qui en sont atteints à l'âge adulte ont été plus ou moins scrofuleux en bas âge. Aussi, demande-t-elle à être traitée dans l'enfance, et c'est là que l'art médical obtient le plus de guérisons.

« Dans cette maladie, on peut dire que le tempérament tout entier a besoin d'être transformé, pour arriver à une guérison définitive. La purgation, comme nous l'entendons, est certainement le meilleur moyen d'obtenir ce résultat, et, sur ce point, tous les médecins seraient d'accord avec nous; car si, jusqu'à présent, ils ont peu compté sur ce moyen si puissant, cela provient de ce qu'il faut réitérer la purgation un nombre de fois très-considérable; or, comment y parvenir, avec les médecines connues avant la nôtre?

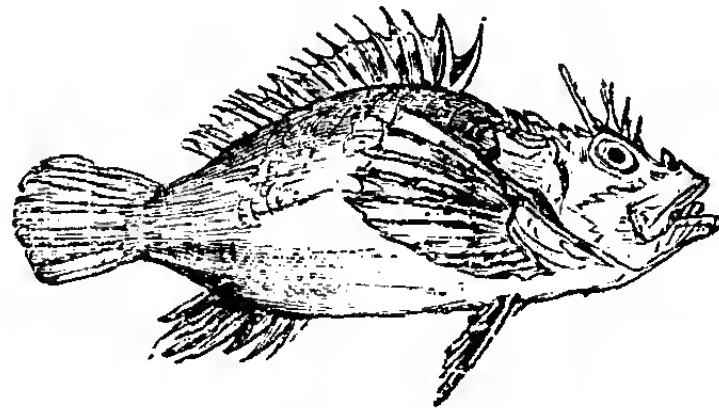
» Les remèdes accessoires qui peuvent convenir dans le traitement des humeurs froides sont: l'iodure de fer, l'huile de foie de morue et le sirop anti-scorbutique (voyez ces mots), les vins fortifiants de muscades ou de quinquina.

» La pommade à l'iodure de potassium convient pour les glandes.

» Le froid, l'humidité, le manque de lumière et la mauvaise nourriture sont les causes les plus ordinaires de ce mal. »

(Dr Dehaut.)

— *Art vétérinaire.* Parmi les animaux qui peuvent être atteints de la maladie des scrofules, on cite particulièrement le porc. Les symptômes apparents en sont faciles à distinguer. D'abord, les ganglions lymphatiques du cou se tuméfient insensiblement et se réunissent en une tumeur plus ou moins volumineuse, dont l'enveloppe s'amincit pour se crever et laisser échapper un liquide grumuleux; puis, cet abcès se convertit en un ulcère profond à bords irréguliers; enfin, les tumeurs scrofuleuses, assez peu sensibles d'habitude et de couleur blafarde, apparaissent sur toutes les parties du corps où les ganglions sont accumulés, surtout au cou, aux aisselles, aux aines et aux jarrets.


Scorpène.

Généralement, cette maladie vient d'une nourriture insuffisante ou composée trop exclusivement de végétaux, et, avant tout, du séjour permanent sous des toits devenus insalubres par une trop grande réunion d'animaux.

Dans le traitement, la première chose à faire est d'éloigner les causes



AZALÉA BERNHARD

qu'on croit favorables au développement de la maladie. On modifie ensuite la nourriture et on la rend plus stimulante.

Il faut remplacer en grande partie les végétaux par la chair animale, puis donner pour boisson au porc malade des décotions de houblon, de racine de gentiane ou de raifort et ne pas continuer la stabulation permanente. On peut aussi employer avec avantage les diverses préparations ferrugineuses, comme le dentoxyde, le peroxyde ou le carbonate de fer, en enveloppant ces substances dans du miel et en en préparant des boulettes qu'on roule ensuite dans la farine.

Quant aux ulcères scrofuleux, on doit les panser avec de la charpie arrosée de 30 grammes d'iode et autant d'iodure de potassium, dissous dans 500 grammes d'eau distillée. Il faut aussi frictionner les tumeurs avec une pommade composée de 32 gr. d'onguent mercuriel double et 50 grammes d'iode.

Scubac (*Cuis.*). C'est une liqueur composée de safran, de jujubes, de dattes, de raisins de Damas, de coriandre, de canelle, de sucre et d'eau-de-vie.

Prise en quantité modérée, cette liqueur convient dans les cas de flatuosités, de chlorose, d'aménorrhée, et, suivant l'avis des médecins, aux tempéraments lymphatiques.

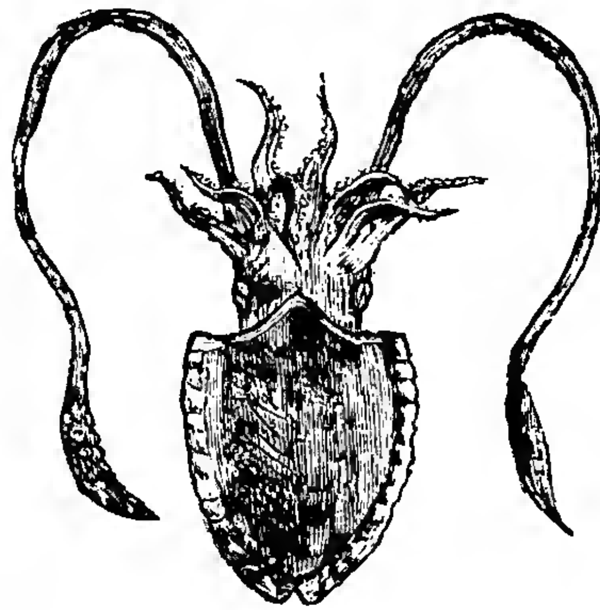
Sculpteur (*Connaiss. utiles*). Pour l'apprentissage de la sculpture, comme pour celui de la peinture, il est bon de joindre à l'étude du dessin la lecture des grands poëtes, celle des historiens célèbres, la connaissance de l'esthétique et l'histoire de l'art.

On a vu un simple artiste, occupé de travaux manuels, manifester tout à coup un talent tout particulier pour la sculpture; et, s'il veut devenir un homme de talent, il ne doit pas se borner à acquérir de bonne heure une habileté pratique, il lui faut encore manier le pinceau et le ciseau aussi bien que l'argile.

Un sculpteur qui veut s'adonner à cette profession a besoin d'un bon maître. Il peut concourir pour entrer à l'Ecole des Beaux-Arts, et travailler pour disputer à ses rivaux le prix de Rome, ou au moins pour attirer sur lui l'attention publique en présentant aux expositions des beaux-arts quelque œuvre remarquable, et, dans tous les cas, s'attacher à quelque architecte en renom qui lui procure l'occasion d'exercer son talent, car la gloire doit être le seul but du véritable artiste, la plus belle récompense de tous ses efforts.

Scutellaire (*Hort.*). C'est une herbe annuelle ou vivace, à laquelle on donne vulgairement le nom de toque, à cause de l'appendice en forme de coupe que ses fleurs portent à la lèvre supérieure. La scutellaire se trouve dans la plupart des régions du globe,

Pendant la belle saison, on peut se servir de cette plante pour la décoration des parterres. Ses fleurs, bleues, rouges et roses, sont du plus bel effet.



Seiche.

L'hiver, il faut la garantir du froid en la couvrant d'un châssis ou en la rentrant dans la serre.

On cultive plusieurs espèces de scutellaires. Les principales sont : la *scutellaire à grandes fleurs du Japon*, la *scutellaire coccinée*, la *scutellaire à fleurs roses*, la *scutellaire commune*, appelée *toque commune*. Cette espèce, qui est considérée comme fébrifuge, est quelquefois employée à la teinture en noir.

Scutellère (*Connaiss. utiles*). Genre d'insectes très-remarquables par la sécrétion fétide qu'ils répandent à volonté autour d'eux pour repousser leurs ennemis. Les scutellères sont très-voraces. Les espèces en sont nombreuses, leur taille assez grande et leurs couleurs très-vives.

On trouve, aux environs de Paris, la

scutellère rayée, de couleur rouge, à raies noires sur le dos. Sa longueur est de 10 millimètres.

Scyllare (*Conn. utiles*). C'est un genre de crustacés qu'on appelle vulgairement *cigales de mer*, et dont la chair est assez estimée. On les trouve sur les bords de la Méditerranée. La principale espèce est le scyllare large, dont la taille atteint 30 millimètres.

Sécateur (*Hort.*). Le sécateur est un instrument plus expéditif et plus commode que la serpette, et le jardinier chargé de soigner un grand nombre d'arbres fruitiers fera bien d'avoir un assortiment de sécateurs de différents modèles, proportionnés aux dimensions des branches qu'il veut retrancher. Il faut surtout que la lame de ces instruments soit bien tranchante, afin que la coupure ne ressemble pas à une déchirure, ce qui ferait aux branches un tort considérable. Les sécateurs qui conviennent le mieux pour le service sont ceux qui se tiennent fermés au moyen d'un fermoir à charnière : on n'a pas à craindre, avec ce système, l'ouverture subite des branches du sécateur, ce qui pourrait donner lieu à de graves accidents.

Sèche (*Conn. ut.*). La sèche est un poisson de mer appelé vulgairement *araignée de mer*. La peau présente des aréoles contenant un liquide noir, qui paraît et disparaît avec une certaine régularité, comme si son épanchement dépendait des pulsations du cœur, et, en effet, ce liquide noir est placé dans une vessie située près du cœur. La sèche s'en sert pour troubler l'eau et échapper ainsi à ses ennemis, ou empêcher sa proie de lui échapper. Dans le dessin, on se sert de ce liquide noir, espèce d'acide, qui est connu sous le nom de *sepia*.

La chair de ce poisson est coriace et d'une digestion difficile; pourtant, on la mange à Naples et sur les côtés de l'Italie. La sèche est très-carnassière et se nourrit de poissons et de crustacés. Souvent, on prend cet animal en attachant une femelle à une corde et en la laissant plonger dans la mer; le mâle accourt et s'attache tellement à la femelle qu'on les retire tous deux.

On trouve la sèche presque dans toutes les mers, à une certaine distance des côtes. C'est dans l'Océan et la Méditerranée qu'on pêche l'espèce la plus commune, appelée sèche officinale. Elle se distingue par des raies onduleuses, de couleur blanche, sur le dos, et par un fond de couleur grisâtre avec des points pourprés.

L'os de sèche, qui est léger, uni, blanc, ovale, grand comme la main, sert à divers usages. Les orfèvres en font des moules de cuillère, de bagues, etc.; les imprimeurs l'emploient pour nettoyer le papier. On en suspend aussi dans les cages des oiseaux pour leur aiguiser le bec. Enfin, il sert à polir les métaux et on en compose des poudres dentifrices.

— (*Cuisine*). *Correspondance*. « Monsieur, m'écrit une abonnée, obligez-moi de me renseigner sur le mode de préparation d'un poisson de mer, appelé *sèche*, dont une partie se suspend dans la cage des petits oiseaux, pour y aiguiser leur bec; on le dit fort mangeable... »

J'ai bien vu de ces horreurs, dites des *sèches*, sur la plage du bras de mer qui sépare La Barre-de-Mont de l'île de Noirmoutier; mais j'étais sans renseignements sur leurs habitudes et sur la qualité de leur chair. J'ai fait des recherches; leur résultat, j'en suis certain, intéressera un grand nombre : je les donne tout au long.

« La *sèche* est un *insecte-poisson*. Sa grandeur atteint parfois un mètre. Il est couvert d'une peau mince, mais ferme. Il est laid et difforme, ressemblant beaucoup au poulpe ou polype de mer et au calmar; mais il est un peu plus large. Son corps, très-charnu, est garni en dedans, sur le dos, d'une sorte d'écaille ou os assez solide, grand comme la main, plus épais au milieu que sur les côtés, blanc et opaque, léger et uni, tant soit peu dur, d'un goût un peu salé, âcre, sans odeur, et connu vulgairement sous le nom d'*os de sèche*. Cet os calcaire est unique dans la sèche; lorsqu'il vient d'être retiré du corps de l'animal, il est dans un état moyen entre la sécheresse et l'humidité; cependant, si on le jette dans l'eau, il surnage. »

(Le baron Brisse).

« Cet *insecte-poisson* porte, attachés à la tête, huit bras placés à égale distance les uns des autres, ronds, plus gros au commencement et allant en diminuant

jusqu'à leur extrémité, terminée en pointe. Ces bras, un peu convexes du côté de la bouche, sont garnis de plusieurs rangées de suçoirs mobiles qui lui servent à saisir et retenir sa proie, à nager et à porter les aliments à sa bouche. Il a de plus deux espèces de trompes plus longues et plus menues que les bras, rondes, lisses partout, excepté à leur extrémité, également garnie de suçoirs.

« A l'aide de toutes ses ramifications, la sèche s'attache si fortement aux rochers, que la plus forte tempête ne peut l'en détacher. Si elle se trouve poursuivie, elle lâche une espèce de liqueur noire qui trouble tellement l'eau, et à une si grande distance, qu'elle échappe aux poursuites; cette substance qui est contenue dans un vésicule, est employée par les Chinois, mêlée avec de l'eau de riz, pour former la composition connue sous le nom d'*encre de la Chine*. Sur nos côtes, on en fait une imitation dite *sépia*, très-employée par les artistes. Quand on pose la main sur une sèche, on éprouve une commotion électrique analogue à celle que fait éprouver la torpille.

« Comme aliment, la chair de ce poisson est dure, coriace et d'assez mauvais goût; on en mange cependant, mais la digestion en est fort difficile.

« On lui attribue quelques propriétés médicinales, telles que d'être astringente et propre à guérir les taies des yeux.

« Je n'en ferai jamais figurer dans mes *Menus*. » (Le baron BRISSE).

Sécheresse (*Conn. ut.*). Il est bon de labourer, de semer de bonne heure et de sarcler une ou deux fois les céréales dans les localités où l'irrigation n'est pas praticable et où la sécheresse se fait souvent sentir. On ne doit pas oublier qu'*une façon vaut un arrosage*.

Un cultivateur diligent ne craint rien quand il calcule ses opérations de manière à enlever les produits du sol avant le commencement de la période de sécheresse habituelle dans son canton.

Sédative (EAU) (*Méd. dom.*). L'eau sédative s'emploie particulièrement contre les douleurs de tête, soit en imbibant une serviette qu'on applique sur la partie malade, soit en lotion.

« *Formules*. 1re formule ou eau sédative ordinaire : ammoniaque liquide à 22° B., 60 gr.; alcool camphré (142), 10 gr.; sel de cuisine, autrement dit : *sel gris*, *sel marin*, 30 gr.; eau ordinaire, 1 litre.

« 2e formule, eau sédative moyenne : ammoniaque liquide à 22° B., 80 gr.; alcool camphré (142), 10 gr.; sel de cuisine, 30 gr.; eau ordinaire, 1 litre.

« 3e formule, eau sédative très-forte : ammoniaque liquide à 22° B., 100 gr.; alcool camphré (142), 10 gr.; sel de cuisine, 30 gr.; eau ordinaire, 1 litre.

« *N. B.* Si l'on tenait à dissimuler l'odeur de l'eau sédative, on pourrait y ajouter une quantité suffisante d'essence de rose ou toute autre essence. Mais en général, le malade, qui trouve excellent tout ce qui le soulage, sait se passer de cette superfluité.

« Contre les maladies mercurielles, je recommande de se servir de préférence, pour la confection de l'eau sédative, de l'eau de pluie qui coule des gouttières en zinc ou de l'eau zinguée. » (RASPAIL).

Sedum (*Horticulture*). Les sedums sont des plantes grasses bonnes pour garnir les talus et les rocailles. Certains réussissent parfaitement dans des corbeilles où leurs rameaux font un effet superbe. Les sedums se cultivent dans des terres sableuses, se multiplient de boutures. Le *sedum à feuilles de peupliers*, le *sedum à fleurs roses*, le sedum odorant ou rhodiale, se cultivent dans les jardins, ainsi que le *sedum orpin*, connu sous le nom d'*herbe aux charpentiers*. Mais la plus belle espèce qu'on puisse suspendre dans une corbeille, c'est le *sedum de Siebold*, du Japon, qui est assez rustique.

Sedlitz (*Eau de*) (*Méd. prat.*). Près de la route de Dresde, à Prague, est un petit hameau appelé Sedlitz, qui possède une source d'eau minérale saline, qui ne se boit pas sur les lieux, mais qu'on transporte. Cette eau renferme des propriétés purgatives dues à une forte quantité de sulfate de magnésie, de soude et de potasse. Elle est amère et nauséeuse.

L'*eau de sedlitz factice* ne contient pas de sulfate de soude; mais elle est saturée d'acide carbonique, et elle a l'avantage d'offrir un degré d'énergie varié d'après la force des sujets. Suivant la quantité de sulfate de magnésie qu'y

mettent les pharmaciens, ils la distinguent à 8, 16 et 32 grammes. Du reste, voici la formule du codex :

Eau pure. . . . . 625 grammes.
Sulfate de magnésie. . 8 »
Acide carbonique. . . . 4 volumes.

On fait ensuite dissoudre à froid, dans chaque bouteille d'eau, 6 grammes de bicarbonate de soude et 20 grammes de sulfate de magnésie : la bouteille pleine jusqu'au goulot, on y ajoute 3 grammes et demi d'acide sulfurique, étendu de 3 grammes et demi d'eau et on bouche promptement.

Pour obtenir un sel qui entre dans le commerce sous le nom de *sel naturel de sedlitz*, on fait évaporer sur les lieux l'eau de sedlitz. 30 grammes de ces sels, dissous dans un verre d'eau et bus en une fois représentent une bouteille d'eau minérale. En Angleterre, on fait un très-grand usage de la *poudre de sedlitz*. Pour 12 doses, elle se compose de 32 grammes d'acide tartrique pulvérisé à part et de 32 grammes de bi-carbonate de soude mélangé avec 96 grammes de tartrate de potasse et de soude. Lorsqu'on en veut faire usage, on fait d'abord dissoudre un paquet d'acide dans un verre d'eau; ensuite, on y jette le paquet qui contient les deux sels et on boit promptement.

L'eau de Pulna est plus riche en principes que l'eau de sedlitz.

Seigle (*Agric.*). Le seigle est, après le froment, la céréale la plus importante. C'est une herbe annuelle, originaire d'Asie, qui se distingue de l'orge et du froment par des épis solitaires à deux fleurs sur chaque dent du rachis de l'épi. La semence du seigle est plus mince et plus allongée que celle du froment.

Le seigle ne comprend qu'une seule espèce, mais il a subi moins de modifications que le froment et renferme une dizaine de variétés tout au plus.

Il donne ses plus beaux et ses meilleurs produits dans une terre légère, plutôt fraîche que sèche. Néanmoins, on le cultive avantageusement dans des sables secs où l'avoine et l'orge ne sauraient réussir. Au reste, le seigle est comme la pomme de terre : il s'accommode de tous les sols. L'humidité stagnante lui est seule nuisible.

Les semailles du seigle doivent être terminées avant le 1er octobre. Jusqu'à la moisson, il faut donner au seigle les mêmes soins qu'au froment. En bonne terre saine, pas trop sèche, le rendement atteint facilement de 30 à 36 hectolitres par hectare. Dans un sable aride, ce rendement peut encore être de 20 à 22 hectolitres par hectare, tandis que, dans un sol trop humide, il peut tomber au-dessous de 12 hectolitres.

Le *seigle multicaule* ou *seigle de la saint Jean* est une variété qui se sème dès les premiers jours de juillet. Il se distingue par sa paille et son épi plus longs que ceux du seigle de saison.

Le *seigle de mars* a la paille plus longue, mais plus fine que celle du seigle d'automne, mais il fournit moins de gerbes, parce qu'il a moins de temps pour se drageonner. Il faut le semer à la fin de février ou dans les premiers jours de mars.

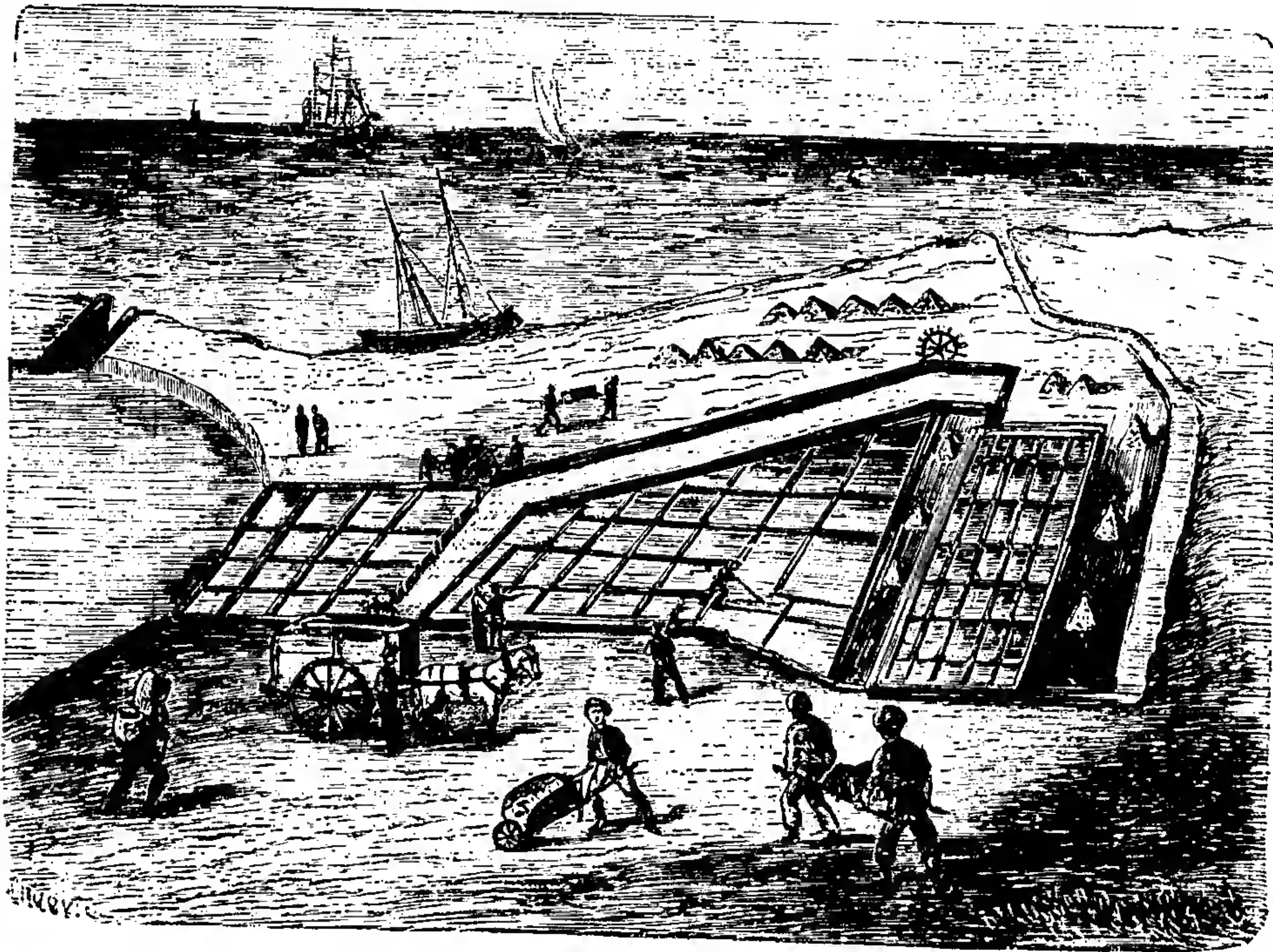
Le pain fourni par la farine de seigle est moins nourrissant que le pain fait avec la farine de froment, mais il est plus rafraîchissant. Le mélange de ces deux farines donne un méteil qui fait un pain frais, de bonne qualité. Le seigle est encore cultivé pour sa paille, pour le fourrage et pour l'engrais qu'on en tire. On se sert du grain pour faire de l'eau-de-vie; il entre aussi dans la fabrication de la bière; avec le gruau, on fait des tisanes; enfin, sa paille, qui est longue est flexible, sert à faire des liens, des chapeaux, des nattes, des paillassons et des empaillages de chaises.

Le seigle est sujet à une maladie appelée *ergot*, qui consiste en une excroissance cornée, se développant à la place du grain et présentant la forme d'un ergot de coq. C'est quand le seigle est en fleur que cette altération se manifeste. Le grain ergotté se développe rapidement et n'est pas susceptible de germe. Raspail, comme Buffon, attribue la cause de l'ergot à une piqure d'insecte. En général, on a constaté que l'humidité est favorable au développement de cette maladie, qui est bien plus fréquente dans les terres basses et abritées que dans les terres hautes et aérées, et qu'elle se produit plus abondant sur la lisière des champs que dans le milieu.

Le *seigle ergoté* est impropre à la nutrition; il est même malfaisant. Cepen-

dant la médecine l'emploie dans les accouchements laborieux, pour favoriser les contractions de l'utérus. Le seigle ergoté a aussi la propriété d'arrêter les hémorrhagies.

Seime (*Art vét.*). Les bêtes chevalines sont particulièrement atteintes de cette maladie, qui se manifeste par la fente ou division qui se fait à la paroi du sabot, depuis la couronne jusqu'au bas. La maladie est *complète* ou *superficielle*: elle est complète quand la corne est fendue jusqu'à la chair; elle n'y pas de boiterie. Si, au contraire, il y a boiterie sans ulcération ni suintement, on applique un S de fer à la naissance de la corne, sans percer le cuir, et un second S un peu au-dessous. Puis, on frotte souvent l'ongle avec une pommade composée de cire jaune, de miel, de térébenthine et de saindoux mêlés en parties égales. Enfin, s'il y a boiterie ou ulcération, il faut tailler profondément les bords de la corne et l'épaisseur du tissu ulcéré. Pendant les quinze jours qui suivent, on entre-



SEL
Marais salants du midi de la France.

n'est que superficielle quand le sabot n'a que de simples fissures.

La seime superficielle peut provenir de la rape du maréchal ou de matières corrosives dans lesquelles le pied du cheval aura séjourné. On la guérit aisément, à l'aide de beurre frais ou de saindoux appliqué sur le sabot. Mais, si la fissure pénètre jusqu'aux chairs, le traitement doit être sérieux et il faut avoir recours au vétérinaire, qui juge quelquefois une opération nécessaire. Une cautérisation suffit quand il tient sur la plaie des plumasseaux couverts d'onguent égyptiac. Un mois de ce traitement suffit pour guérir l'animal, dont l'ongle repousse bientôt sans être divisé.

Seins (*Méd.*). « Il n'est pas rare que les seins soient le siége de douleurs plus ou moins vives, mais sans traces d'engorgement; il s'agit alors de névralgies nullement dangereuses.

« Si les seins s'enflamment, par suite de l'altération du lait ou par l'effet d'une contusion donnant lieu à des

gonflements, à de la chaleur, à des élancements et à de la fièvre, on est fondé à craindre des abcès et il faut agir en conséquence.

« Le tissu de la glande mammaire peut être envahi lentement par des humeurs de diverses natures : le plus souvent, une purgation active et continue triomphe de ces engorgements. Dans les cas malheureux, où une guérison radicale ne saurait plus être obtenue par aucun remède, il est bien certain que notre médication est encore très-utile, soit pour retarder les progrès du mal, soit pour assurer le succès d'une opération. Par conséquent, on ne doit hésiter dans aucun cas à faire le traitement purgatif dès que le mal se révèle. »

(Dr DEHAUT).

Sel (*Conn. ut., hygiène, écon. dom.*). Dans le langage commun, ce mot désigne le chlorure de sodium, dit sel marin, ou sel de cuisine. Les anciens donnaient le nom de sel à toutes les substances ayant une certaine analogie avec le sel et présentant les mêmes conditions de solubilité. Cette dénomination ne s'applique plus aujourd'hui qu'aux composés formés d'un acide et d'une base, comme les sels oxygénés. Le sel marin proprement dit est blanc, transparent, cristallisé en cubes; il n'est pas très-soluble dans l'eau et ne doit son avidité d'humidité qu'à la présence des sels étrangers qu'on y ajoute dans le commerce; il crépite sur des charbons ardents.

C'est surtout dans les eaux de la mer qu'on rencontre le sel; on a remarqué que la salure augmente avec la profondeur, et qu'elle est plus considérable en pleine mer que sur les côtes. Mais c'est généralement des marais salants qu'on tire le sel au moyen de l'évaporation.

L'usage alimentaire du sel remonte à la plus haute antiquité. C'est l'assaisonnement par excellence; il relève le goût fade des viandes et des légumes; il excite l'appétit et favorise la digestion. Mais il faut l'employer avec discernement. L'abus du sel dans les aliments dont on fait un usage journalier irrite l'estomac, affaiblit la constitution. Le *sel blanc*, fin, servi sur les tables, n'est pas autre chose que le *sel gris de cuisine* débarrassé des matières terreuses et d'autres substances étrangères. Pour les légumes secs, les grosses viandes et le pot-au-feu, on emploie de préférence le sel gris.

Il arrive très-souvent que le sel de cuisine est falsifié avec du plâtre ou de l'albâtre gypseux, finement pulvérisés. Voici comment on reconnaît cette fraude : on met une certaine quantité de sel en contact avec de l'eau; si le sel est pur, la dissolution devient d'un vert jaunâtre; si le sel est falsifié, la dissolution est d'un blanc laiteux.

La production du sel a surtout acquis la plus haute importance depuis que son emploi est entré dans l'agriculture; on en assaisonne la nourriture des bestiaux, et l'effet qu'il produit sur leur santé, son influence sur la rapidité de l'engraissement sont tels, que, malgré le prix élevé de cette substance, l'éleveur trouve toujours du profit à en faire usage. La dose est d'environ 1 p. 100 du poids de la ration journalière. Le sel convient surtout au bétail à l'engrais, nourri à discrétion et chez lequel il est utile d'accélérer la digestion. Mais pour les autres bestiaux, la moitié de cette dose, soit 1/2 p. 100 du poids de la ration journalière, et l'expérience a démontré que le sel produit toujours de bons effets quand il est mêlé à la nourriture des bestiaux.

5 kilogr. de sel ajoutés par 1,000 kil. aux fourrages plus ou moins altérés par l'humidité ou salis de limon, corrigent en grande partie les propriétés insalubres de ces fourrages et combat leur disposition à la fermentation.

— (*Art. vét.*). C'est particulièrement quand le bétail est menacé de maladies épizootiques que le sel lui devient nécessaire. Alors, mêlé aux aliments, il stimule l'activité des organes digestifs et prévient la plupart des maladies auxquelles sont sujets les bestiaux.

Le sel administré seul, à titre de médicament, soit pour prévenir la maladie, soit pour la combattre, est d'un effet bien plus prononcé que lorsqu'il est mêlé aux aliments. Administré aux animaux domestiques avec une nourriture trop peu abondante, le sel les fait bientôt maigrir parce qu'il provoque, par les sécrétions, des pertes que la quantité de substances à digérer est insuffisante à réparer Il faut même le retrancher complétement de la ration

des animaux dans les cas de pléthore, de phlegmasie de l'estomac, de congestion de quelque organe important, etc. Enfin, en maladie comme en santé, le sel ne convient pas aux animaux d'un naturel vif, irritable et qui montrent une grande énergie de vitalité.

Comme purgation, le sel peut être administré aux animaux aux doses suivantes :

Au cheval, de 250 à 375 gr.; au bœuf, à 500 gr.; au mouton, de 60 à 90 gr.; au porc, de 60 à 90 gr.; au chien, de 30 à 50 gr.

Mais s'il est administré à dose trop forte ou mal à propos, le sel devient un poison. Quand il y a intoxication par le sel, les animaux ressentent par tout le corps un froid glacial, ils éprouvent des crampes suivies de paralysie des membres postérieurs, et souvent la mort suit après un intervalle de 20 à 24 heures.

Voici les doses auxquelles le sel devient un poison :

Pour le cheval, de 1,000 à 1,500 gr.; pour le bœuf, de 1,500 à 2,500 gr.; pour le mouton, de 180 à 250 gr.; pour le porc, de 125 à 180 gr.

Sel anglais ou sel de vinaigre. On a donné ce nom au sulfate de potasse en petits cristaux sur lequel on verse de l'acide acétique concentré. C'est de ce sel qu'on se sert pour remplir les flacons d'odeur. On donne encore le nom de *sel anglais* ou de *sel d'Angleterre* au sulfate de magnésie ou magnésie calcinée.

Seltz (*Eau de*). A 45 kil. de Francfort, dans le duché de Nassau, est situé le village de Seltz, où se trouve la célèbre source qui porte son nom et qui est une des plus gazeuses de l'Europe. L'eau jaillit fortement de terre en faisant entendre un grand bruit; sa température est de 0,16° centigrades. La localité ne possède pas d'établissement thermal. On met en cruchons l'eau de la source et on la livre au commerce dans des proportions considérables.

Il n'y a aucune ressemblance entre l'eau de Seltz naturelle et les eaux artificielles auxquelles on a donné le même nom. Les eaux artificielles s'obtiennent par des dissolutions du gaz acide carbonique dans de l'eau. L'eau de Seltz naturelle contient des traces de fer, et environ 4 gr., par litre, de chlorhydrate et de carbonate de soude. Quant à ses usages, on en connaît l'emploi et leurs effets, et nous pouvons dire qu'ils intéressent autant l'hygiène que la médecine.

Semailles (*Agr.*). Les céréales qui exigent les semailles les plus hâtives, sont *l'orge* et le *seigle*. On les sème à la mi-septembre dans les terrains sableux, siliceux, et jusqu'à la fin d'octobre dans les terres calcaires et d'alluvion. Le froment se sème dans le Nord, de la fin de septembre à la mi-novembre, et dans le Midi, jusqu'à la fin de janvier. Bien que la maturité des froments ne précède que de quelques jours celle des blés semés souvent six semaines plus tard, les froments semés les premiers sont toujours les meilleurs parce que leurs racines ont le temps de s'emparer du terrain, ce qui, nécessairement rend leurs produits plus abondants. Dans les grandes exploitations, on sème, avant le froment, les *menus grains* d'hiver qui demandent les semailles plus hâtives, comme la *gesse*, le *pois jarrat*, qu'on sème à la fin d'août; la *vesce* d'hiver, les *pois* et *l'avoine*, qui se sèment à la fin de septembre. Le *trèfle* et le *sainfoin* peuvent se semer en même temps que la céréale d'hiver. Les *orges* et les *avoines*, qui sont des céréales de printemps, se sèment de bonne heure. On connaît le proverbe. : « Avoine de février emplit le grenier ». Du 1er au 15 septembre, on sème les *colzas* d'hiver. Le *pavot*, le *chènevis* et le *lin* se sèment au printemps ; les *carottes*, du milieu de mars à la mi-avril; les betteraves, vers le 10 avril; on plante les *pommes de terre* du 15 mars au 15 mai; les *choux*, admis dans la grande culture, comme plantes fourragères, se sèment en février, en pépinière, pour être repiqués en juin, juillet et août, sur une terre préparée par deux bons labours. Le *maïs* et les *haricots* se sèment sous le climat de la France centrale, vers le 10 mai; il ne faut pas dépasser cette époque, surtout pour le maïs, que les premières gelées d'automne pourraient surprendre et qui n'arriverait pas à maturité.

Les céréales se sèment ordinairement à la volée, à jets simples ou à jets croisés.

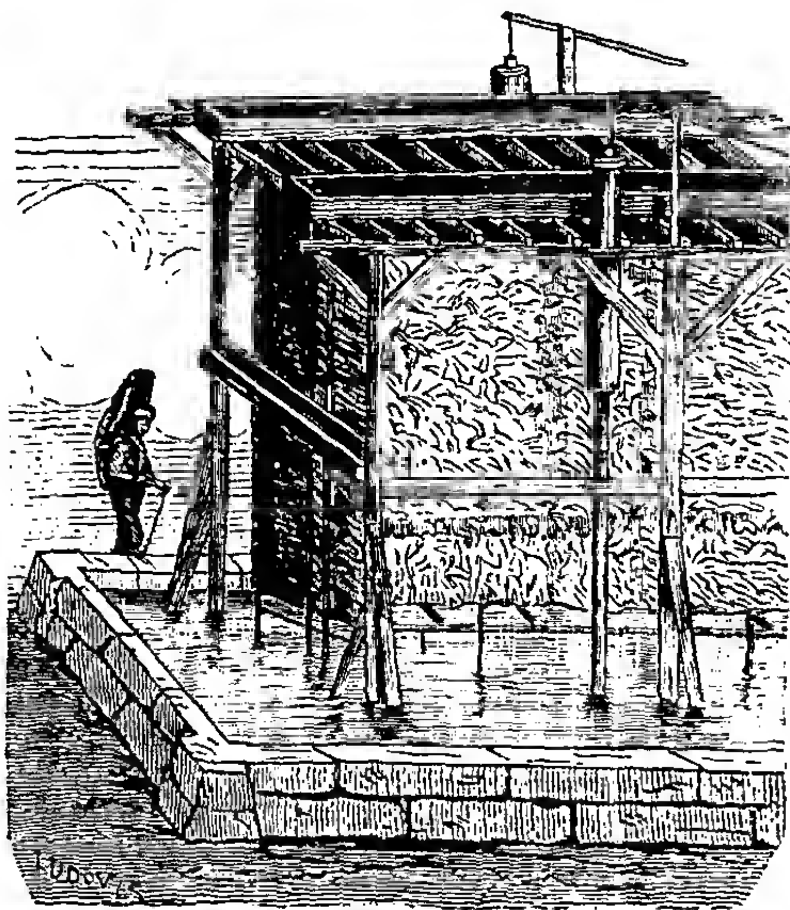
Les semailles en lignes au semoir entrent de jour en jour davantage dans

les habitudes agricoles là où progresse l'agriculture. Les plantes, désignées sous le nom de *jachères*, doivent particulièrement être semées ou plantées en lignes. Ce sont les fèves, les pommes de terre, les haricots, le maïs, les betteraves, les carottes. Les raves, les rutabagas et les navets, qui se cultivent plutôt en récolte dérobée, se sèment à la volée.

On ne saurait trop recommander le procédé suivant pour les semailles en lignes : Quand la terre a été bien préparée par un dernier labour, les femmes chargées de semer entrent dans le champ, ayant dans leur tablier la semence, qu'elles y puisent à mesure qu'elles en ont besoin. Pour les betteraves, la semeuse suit une raie, et, à chaque pas, elle laisse tomber une ou deux graines, mais pas plus : chacune des capsules de la betterave étant à quatre loges, il arrive que lorsqu'une graine réussit complétement, il lève quatre plantes. On laisse libre la raie suivante, et on répand la semence dans la troisième ligne, comme on l'a fait dans la première.

Les propriétés germinatives se conservent pendant plusieurs années dans la plupart des graines admises dans l'agriculture. Néanmoins, il vaut mieux n'employer que les semences de la dernière récolte, surtout pour les céréales : la levée en est plus rapide.

Semen-contra (*Méd.*). On appelle ainsi en pharmacie les semences de plusieurs espèces de plantes du genre armoise, originaires de l'Egypte. Cette poudre vermifuge comprend, outre les semences, les capitules non encore épanouis, mêlés de feuilles et de pédoncules coupés menu. L'odeur en est forte et elle est douée d'une saveur aromatique. Son action stimulante est due à une huile essentielle, de couleur jaunâtre, que contiennent les diverses parties des plantes dont on la tire.



SEL
Évaporation de l'eau de mer.

Semis (*Sylviculture*). Règle générale, pour les graines forestières comme pour toutes les autres, plus elles sont fines, moins elles doivent être recouvertes. Les graines d'acacia, de peuplier, de bouleau, simplement répandues sur le sol, lèvent parfaitement, sans qu'on les couvre.

Les *chênes* se sèment en automne, dans une terre fraîche, qui cependant ne doit pas être humide. Si la terre a été labourée à la charrue, il faut 12 hectolitres de glands par hectare; mais si elle est labourée en bandes, 2 hec-

tolitres de glands suffiront. Le *châtaignier* et le *hêtre* se sèment également dans un terrain ombragé par des broussailles et labouré en rayons. Les châtaignes sont déposées à la main, par deux ou trois, à 20 centim. de distance, dans des poches faites à la houe, et immédiatement recouvertes de 0,06 à 0,08 centim. de terre. Cette plantation ne doit pas être faite par un temps humide.

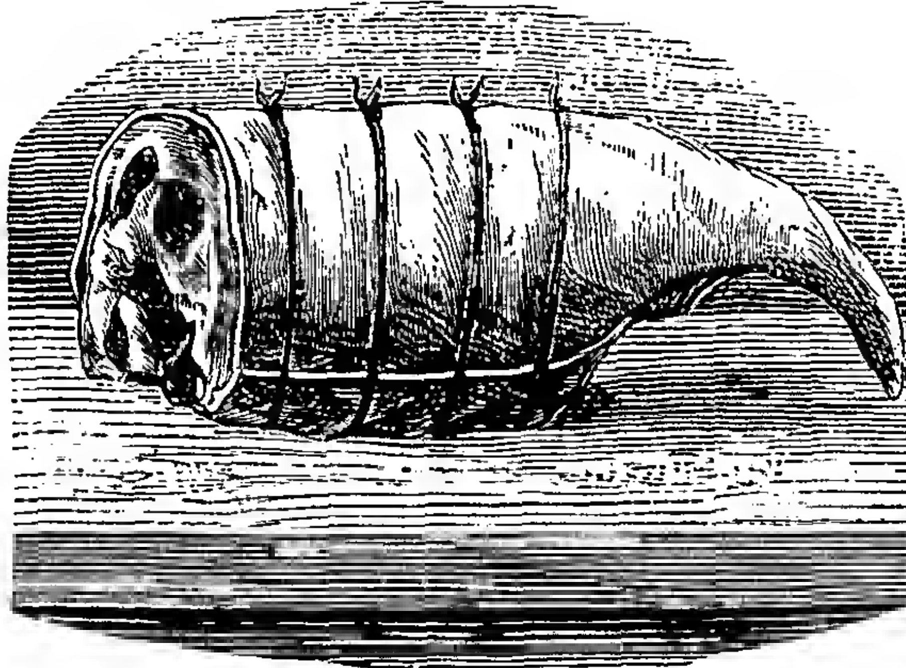
C'est une excellente pratique de mêler les essences de chêne et de hêtre: toutes deux se plaisent dans une terre fraîche et forte; le chêne cherche sa nourriture à une très-grande profondeur de la terre, et le hêtre envoie dans toutes les directions ses racines traçantes entre deux terres. On peut semer alternativement un rayon de chêne et un rayon de hêtre. Quand on éclaircit, les essences se mêlent parfaitement et même se protègent.

Le *bouleau* se sème dans les landes arides. Il suffit de répandre la semence sur la neige qui, en fondant, l'enterre suffisamment.

L'*orme* et le *charme* se sèment surtout pour repeupler les clairières. Ils veulent un sol frais et de bonne qualité. Quant aux *arbres résineux*, on les sème dans les plus mauvais sables.

Semoirs (*Agric.*). Le *semoir* exerce sur la production une influence notable. D'un côté, il économise facilement la moitié de la semence; de l'autre, il augmente la production au moins d'un cinquième, les circonstances de la culture étant les mêmes.

Le *semoir* est un instrument dont le principe est un coffre en forme de trémie allongée et traversée par l'axe des roues sur lesquelles il repose. Ce coffre est en communication avec des tubes dont chacun se termine par un soc de fer en forme de cuillère. A mesure que l'instrument avance et que l'axe tourne, les soupapes qui ouvrent et ferment alternativement l'entrée des tubes se lèvent et s'abaissent; le grain se trouve distribué également dans la raie marquée par le choc. Pour que l'opération soit terminée, il suffit de passer un léger rouleau en bois, afin de recouvrir la graine.



Selle de mouton.

Les dimensions des semoirs varient ou plutôt doivent être proportionnées au mode de labourage adopté pour les champs où ils doivent fonctionner. Les grands semoirs, semant 8 ou 10 lignes à la fois, conviennent dans les pays de grande culture où les champs de céréales sont labourés à plat. Ces semoirs sont attelés de deux chevaux. Quand le sol est labouré en planches séparées par des rigoles, les semoirs les plus convenables sont ceux qui sont de grandeur moyenne, attelés d'un seul cheval, et sèment de 5 à 6 lignes à la fois.

Les betteraves, les pois, les fèves, se sèment en lignes au moyen du *semoir-brouette*, qui ne sème qu'une ligne à la fois. La régularité des semailles avec

ce semoir est indépendante de la marche lente ou rapide de l'ouvrier qui le fait fonctionner. Beaucoup de ces instruments ont un double coffre qui verse par les tubes un engrais pulvérulent en même temps que la semence.

Semoule (*Hygiène*). C'est une pâte faite de fine fleur de froment ou de farine de riz, que l'on emploie, pour les potages gras ou maigres, aussi fréquemment que le vermicelle.

La semoule, qu'on vend sous le titre de semoule d'igname, est tout simplement faite de fécule de pomme de terre.

On prépare un sorte de semoule appelée *semoule Mouriès*, qui ressemble, beaucoup par son aspect à la semoule ordinaire. Cette semoule, dans la composition de laquelle il entre du phosphate de chaux, sert également à faire des potages au bouillon ou au beurre. Elle se distingue surtout par sa richesse en principes nutritifs des os, laquelle favorise beaucoup le développement des enfants et rend le lait des nourrices beaucoup plus nutritif.

En général, la semoule est un aliment très-sain, de digestion facile et convient à tous les tempéraments.

Séné (*Méd. dom.*). La plante de séné peut-être rangée au nombre des légumineuses. On tire de ses feuilles et de ses gousses une substance douée de propriétés essentiellement purgatives. On compte deux espèces principales de séné : le séné d'Italie et le séné d'Alexandrie. Il y a une foule d'autres variétés qui toutes contiennent des principes purgatifs.

L'effet de ce médicament est certain; cependant, l'usage en est à peu près abandonné aujourd'hui. On le prend en infusions chaudes, à la dose de 10 à 15 grammes pour un verre d'eau, et on l'associe ou à 30 gr. de manne ou à 30 gr. de sulfate de magnésie. C'est ce mélange qui compose la *médecine noire*, exaltée pendant des siècles et complétement abandonnée de nos jours

Dans le commerce, le séné se trouve mélangé de siliques qu'on en sépare pour es employer isolément. Ces siliques sont désignées sous le nom de *follicules de séné*, et constituent un purgatif beaucoup plus doux que le séné. Les follicules en infusion purgent les enfants et les personnes délicates.

Les *gabreaux* ou déchets du séné servent à préparer des lavements purgatifs.

Séneçon (*Agric. Écon. dom.*). Le séneçon comprend un grand nombre d'espèces qui se trouvent dans toutes les parties du globe. Le *séneçon commun* appelé aussi herbe aux charpentiers, est une plante à fleurs jaunes, qui conserve sa verdure pendant toute l'année et qui croît naturellement sur le bord des grands chemins, dans les prairies, les champs. Les chèvres et les lapins le broutent avec avidité. Autrefois, on lui attribuait des propriétés vulnéraires. La culture du séneçon commun ne saurait être conseillée qu'autant qu'on l'arracherait avant la maturité de la graine pour augmenter la masse des fumiers. Dans le midi, les grandes tiges du séneçon servent à chauffer le four. Les feuilles du *séneçon jacobée*, qui sont très-aromatiques, sont employées pour faire des tisanes et des cataplasmes adoucissants.

— (*Hort.*). La graine de séneçon de jardin se sème en mars, en bonne exposition et dans une terre douce. Les plus belles variétés sont le *séneçon d'Afrique* ou *des Indes*, dit *séneçon élégant* ou *doré*, le *séneçon cramoisi foncé*, le *blanc rosé double*, le *cramoisi double*. Les variétés doubles se reproduisent par la bouture. On les traite comme les résédas, et on peut les conserver pendant 3 ans.

Le *séneçon en arbres* est un arbrisseau magnifique, à feuilles persistantes, qui pourrait servir à faire des haies. Il lui faut une exposition chaude, abritée, une terre légère et sablonneuse. Le séneçon en arbre s'appelle aussi *baccharide à feuilles d'Italie*.

Sénégali (*Oiseaux*), Ce sont de jolis petits oiseaux exotiques auxquels ont doit donner les mêmes soins et la même nourriture qu'aux bengalis.

Senne ou Traineau (*Pêche*). Au moyen de ce filet, consistant en une bande de 1 ou 2 mètres de largeur sur une longueur de 100 mètres et quelquefois plus, on enveloppe une certaine partie d'une rivière en ramenant le filet à terre, et, en tirant sur les deux bouts, on s'empare du poisson qu'il contient.

La senne doit être pourvue d'une double armature et avoir une de ses lisié-

res garnie, de distance en distance de flottes de liége ou de poids léger, tandis que l'autre lisière supporte un chapelet de balles de plomb dont le poids est calculé pour faire équilibre au bois flottant. Le filet se soutient parfaitement déployé quand il est à l'eau, la partie plombée tendant à gagner le fond et entraînant avec elle la partie à laquelle elle adhère, tandis que la partie supérieure se trouve soutenue par sa garniture de liége.

Sennebière (*Hort.*). La sennebière est une plante qui a beaucoup de rapports avec le cresson, et qui se mange en salade. Son odeur est forte et sa saveur est âcre. On la cultive comme le cresson alénois.

Sensitive (*Arbor.*). La sensitive est un arbuste de la hauteur de 70 cent., dont les feuilles sont composées de folioles très-délicates, à petites fleurs rouges ou violettes.

Son nom lui vient de son excessive irritabilité : non-seulement ses feuilles se contractent au moindre attouchement, mais il suffit d'un souffle de vent pour que ses pétioles s'abaissent avec leurs nombreuses folioles ; l'électricité, la trop grande chaleur, le froid, le brouillard, un nuage qui obscurcit les rayons du soleil produisent le même effet. Alors, les rameaux se contractent en se rapprochant de la tige et toutes les folioles se couchent les unes sur les autres. Le soir, la plante fléchit et tombe dans un engourdissement assez semblable au sommeil ; au lever du soleil, elle redresse ses rameaux et ses feuilles. On a fait sur la nature et sur l'irritabilité de cette plante les expériences les plus curieuses : Placée dans une chambre obscure pendant le jour, elle y reste engourdie ; mais si, pendant la nuit, on l'expose à la lumière, dans une chambre bien éclairée, toutes les parties qui la composent se redressent. L'habitude du bruit et du mouvement semblent émousser sa sensibilité : ainsi, une sensitive placée dans une voiture et traînée pendant plusieurs jours, s'accoutume au mouvement et reste complétement épanouie. L'action du chloroforme paralyse toute sensibilité chez cette plante, de telle sorte qu'on peut la toucher et même la piquer sans lui faire éprouver la plus légère contraction. Mais dès que le sommeil a cessé, elle reprend ses propriétés. On le voit, cette plante reçoit les mêmes impressions que les animaux. Certains naturalistes expliquent ce phénomène, en admettant qu'il y a des végétaux doués d'un système nerveux tout particulier et d'une sensibilité qui les rapproche de l'animal.

La sensitive dont nous venons de parler s'appelle aussi mimosa pudique et n'est pas la seule qui manifeste de la sensibilité. On cite encore les *mimosa vive, chaste, paresseuse, renversée*, la *nélite sensitive*, etc. Toutes ces espèces se nomment vulgairement sensitives. Dans le langage des fleurs, la sensitive exprime la pudeur.

Sepia (*Conn. ut.*). C'est le nom que la science a donné à la sèche. On désigne aussi sous le même nom la liqueur noire secretée par cet animal.

On appelle encore sépia un genre de peinture pour lequel on se sert du papier Wattmann et de la couleur connue sous le nom de *sepia de Rome* ou *sepia colorée.*

L'étude de la peinture à la sepia est facile et excellente pour la préparation de la peinture à l'aquarelle.

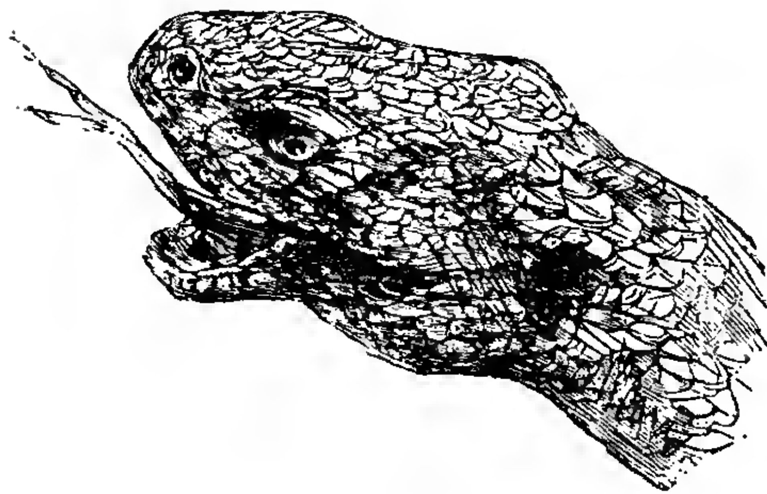
Septembre (*Conn. ut.*). A cette époque de l'année, on récolte les féveroles, le maïs, la navette d'été, la moutarde blanche, le houblon et le sarrasin. On récolte encore la graine de trèfle et on procède à l'arrachage des pommes de terre, des carottes et des betteraves ; on sème le seigle, les céréales d'hiver ; on plante le colza ; on éclaircit les semis faits à la volée et on élague les grands arbres.

C'est aussi en septembre qu'on prépare les fûts pour les vendanges, qu'on affine les fromages, et qu'on s'occupe des provisions de beurre salé ou fondu.

— (*Hort.*). Dans les potagers, on sème et on plante en septembre tout ce qui peut être recueilli et consommé avant les gelees, comme les raves, les radis, les salades, les fournitures; on peut semer aussi pour l'automne et l'hiver des navets, des mâches, du cerfeuil, du persil, des épinards, de la chicorée; et, pour l'année suivante, des choux de toute espèce. On plante aussi des fraisiers; on fait des meules à champignons et on amoncelle du fumier pour l'époque où il faudra faire des couches.

On n'a pas ordinairement à s'occuper des arbres fruitiers pendant le mois de septembre, excepté pourtant des pêchers, qui poussent encore et dont l'équilibre serait dérangé par la suppression de quelques branches. Dans ce cas, on pince les branches trop vigoureuses et on les palisse, puis on tire en avant celles qui sont faibles et on découvre en même temps les fruits trop ombragés pour leur donner de la couleur et de la saveur. Quant au chasselas, on met en sac ses plus belles grappes pour les garantir des mouches, des oiseaux, et aussi des gelées blanches.

Dans les jardins, c'est en septembre qu'il convient de commencer le mouvement des terres, si l'on se propose de changer quelques dispositions. Sur la fin du mois, on plante des jonquilles,



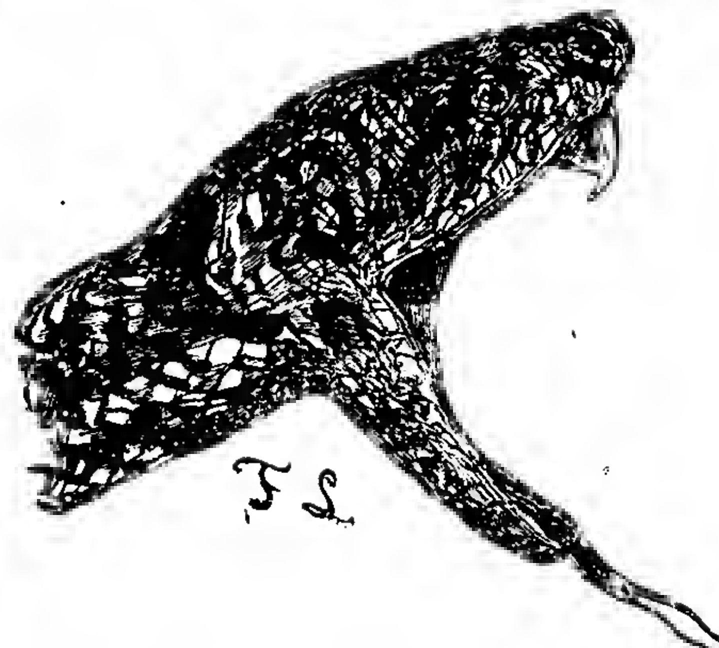
SERPENTS
Crotale.

des narcisses, des tulipes, dans des terres douces et bonnes ou garanties d'une litière; on marcotte des œillets qu'on relève au printemps ; on rentre les plantes de serre chaude ; on modère les arrosages, qu'il faut alors faire le matin plutôt que le soir; et, à la fin du mois, on couvre les serres de leurs panneaux.

C'est encore en septembre que mûrissent les meilleurs pêches et que les prunes sont plus abondantes. On récolte aussi les poires, les pommes, et les figues d'automne. Dans les ménages, on fait avec empressement pendant ce mois des provisions d'oseille, de haricots, de tomates, de cornichons; on prépare les confitures, on fait confire ou sécher les fruits et on fait des sirops.

Le gibier, qui commence à paraître sur les tables au mois de septembre, est loin d'avoir, à cette époque, le degré de succulence qui le fait tant apprécier des gourmets. Cependant, ce n'est qu'au mois de septembre que l'on peut espérer avoir de véritables perdreaux. Il en est de même des grives, qui se sont engraissées dans les vignes et qui sont aussi bonnes qu'on les peut désirer.

Sept-Œils (*Cuis.*). On appelle ainsi un *hors-d'œuvre* très-recherché, qui se compose de frai de lamproie, de beurre frais, de purée d'oseille et de fines herbes. La sept-œils nous arrive de Rouen, de Barfleur, etc., d'où on nous l'expédie toute préparée dans des pichets.



SERPENTS
Couleuvre à collier.

Les petites lamproies à l'état vermiculaire sont aussi appelées sept-œils.

Séquestre (*Art. vét.*). La portion d'os privée de vie et séparée des parties osseuses restées vivantes, se nomme séquestre. Quand la partie séquestrée attaque une grande portion d'un os long ou qu'elle est renfermée dans un os de formation nouvelle, on la désigne sous le nom de *nécrose*. Si, au contraire, la séquestration est superficielle et peu épaisse, on lui donne le nom d'exfoliation.

Sérançage (*Econ. rur.*). Avant de faire filer la filasse, pour la livrer au tisserand, on se sert, pour lui donner la dernière façon, de *peignes* ou *sérans*. Ces peignes sont formés d'une planche en bois lourd, sur laquelle sont

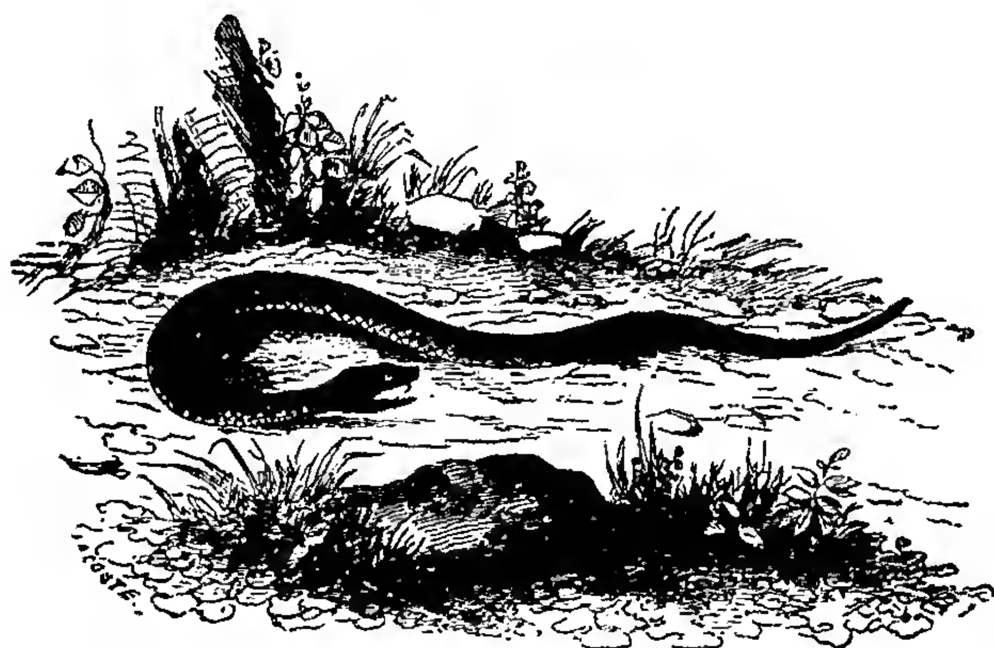
fixées des dents, variant pour la forme, pour la longueur et la grosseur, suivant le degré de finesse qu'on se propose de donner à la filasse. Le sérançage a pour objet d'assouplir la filasse, de l'affiner, de la débarrasser de son étoupe et des parcelles de gomme-résine, dont elle n'a pas été complétement purgée par le teillage.

Serfouissage (*Hort.*) On entend par serfouissage un léger binage donné avec la serfouette autour des plantes potagères, trop rapprochées les unes des autres pour qu'on puisse faire passer entre elles la *binette*. La *serfouette* est une espèce de pioche, dont le côté opposé à la lame a deux dents aussi longues que la lame elle-même. Le *trace-sillon* est une serfouette d'une façon toute particulière; du côté opposé aux dents, est une lame destinée à tracer des sillons pour planter les oignons à fleurs et faire des semis en rayons.

Serin (*Oiseaux de volière*). Parmi les oiseaux chanteurs, le serin est celui dont le ramage est le plus prolongé. C'est ce qui le place au premier rang de ceux que les personnes sédentaires se plaisent à élever. Les principales variétés de serins recherchées des amateurs sont : le *serin des Canaries*, le *serin vert de Provence*, et le *serin jaune d'Italie*. Ce dernier est l'espèce la plus petite, et c'est le serin des Canaries qui est considéré comme la souche des autres espèces.

On peut allier le serin au chardonneret et en obtenir des métis très-remarquables pour leurs formes et surtout pour la variété de leurs plumages. Le chant de ces métis tient à la fois du serin et du chardonneret dont ils proviennent.

Pour nourrir des serins en cage, il faut leur donner de la graine de navette, à laquelle on ajoute un tiers de graine de millet. De temps en temps, on mêle à cette nourriture un peu de graine de chènevis, à l'époque de la ponte et de la couvée surtout; habituellement, on aurait tort de leur en donner. On suspend aussi dans leur cage un *colifichet*. C'est une espèce d'échaudé sans sel, d'une forme toute particulière.



SERPENTS
Vipère de France.

Les serins doivent aussi avoir toujours de l'eau très-propre. Ils aiment surtout particulièrement le mouron, dont les graines blanches les rafraîchit beaucoup.

Les mâles et les femelles qu'on veut faire couver, ne doivent pas être réunis avant le 15 avril; car, lorsque la ponte commence trop tôt, les couvées ne réussissent pas. Il ne faut jamais laisser ensemble un mâle et une femelle qui se querellent : les mâles les plus doux en apparence, ont la mauvaise habitude de tuer les serines dont la société leur déplaît.

Le métissage d'un chardonneret avec une serine n'offre aucune difficulté. Ces deux races s'entendent parfaitement pour les mœurs et sont de même

grosseur. Il n'en est pas de même du bouvreuil, qui tue souvent plusieurs femelles avant d'en trouver une qui lui plaise. Aussi, les métis du serin et du bouvreuil sont-ils fort chers et fort rares.

La durée de l'incubation des serins est de douze à quatorze jours, mais ordinairement treize. Quand les petits sont sur le point d'éclore, la veille, il faut renouveler le sable de la cage, nettoyer les bâtons, remplir la mangeoire de graine nouvelle et l'auge d'eau fraîche. On met aussi dans la cage un biscuit dur, un peu d'échaudé et une pâtée composée d'œuf dur, jaune et blanc, découpé bien menu, et d'un peu de colifichet mouillé et bien pressé. Cette pâtée ne doit être distribuée qu'en très-petite quantité, car, lorsqu'elle est aigre, elle donne aux jeunes oiseaux des diarrhées mortelles.

Le serin doit être dans une cage spacieuse, disposée de telle sorte qu'étant perché sur ses barreaux, il ne puisse pas voir la graine renfermée dans sa mangeoire. S'il voit ses aliments, il mange continuellement, devient trop gras, perd la voix et meurt de trop d'embonpoint. La santé et la longévité du serin dépendent d'un régime sobre et d'une très-grande propreté.

Les serins sont exposés à plusieurs maladies qui, presque toujours sont mortelles : le bouton, l'asthme, l'avalure, etc.

Seringage (*Hort.*). Quand la prolongation de la sécheresse a privé pendant longtemps les espaliers de l'humidité qui leur est nécessaire, il faut, au moyen d'une pompe ou *seringue à gerbe*, destinée à cet usage, seringuer les feuilles une ou deux fois par semaine. Ce moyen aide efficacement les espaliers à retenir leurs fruits qui, souvent, tombent avant leur maturité, par suite de la sécheresse.

Le seringage convient très-bien aussi aux orangers, aux grenadiers, aux lauriers, etc.

Sériole (*Conn. ut.*). La sériole est une herbe annuelle, qui croît en Italie, dans les îles de la Méditerranée et dans le nord de l'Afrique. On en trouve quelques espèces dans l'Amérique méridionale.

On donne aussi le nom de *sériole* à un genre de poisson qui vit dans la Méditerranée et dont le poids dépasse quelquefois 80 kilogrammes. La chair de ce poisson est rougeâtre et très-délicate. Certaines espèces de sériole vivent dans les mers de l'Amérique et des Indes.

Seringat (*Hort.*). Le syringa des jardins, vulgairement appelé seringat, se plante en compagnie du lilas, dont il a la rusticité. Il croît partout et donne une floraison très-abondante. On en compte deux espèces qui sont surtout cultivées. C'est le *seringat odorant* et le *seringat inodore*. Les fleurs du seringat odorant sont tellement pénétrantes que beaucoup de personnes ne peuvent en supporter l'odeur; aussi, est-ce bon de n'en pas trop multiplier l'espèce dans des jardins de peu d'étendue. Il existe des variétés de seringat, à feuilles panachées, à fleurs semi-doubles, mais qui s'ouvrent rarement. Il y a aussi une variété naine qui fleurit rarement, et qui pousse en un épais buisson, dont la hauteur ne dépasse pas un mètre.

Sérosité (*Méd.*). « C'est le nom qu'on donne à la partie des humeurs, bonnes ou mauvaises, qui ressemble à de l'eau. La sérosité est très-abondante dans les hydropisies. » (Dr DEHAUT).

Serpe (*Arboric.*). C'est un instrument dont la lame est recourbée en dedans par un bout, et de l'autre emmanchée dans une poignée de bois. Cette lame doit être en fer aciéré. On se sert de la serpe dans toutes les exploitations rurales, petites et grandes, pour couper les grosses branches d'arbres, et même pour *chapuser* le bois vert des jeunes arbres. Les bûcherons de tous les pays se servent de la serpe pour façonner le bois quand ils ont abattu les arbres à la cognée.

Une serpe d'*élagueur* diffère de la serpe ordinaire en ce qu'elle a sur le dos un taillant qui remplace au besoin le taillant ordinaire. La serpe *béarnaise* est excellente pour la coupe du gros bois et du bois sec, parce qu'elle est pourvue d'une hachette. Cette dernière réunit les avantages de la scie à main et de la serpette des jardiniers.

Il y a encore une sorte de serpe appelée *serpe à tonture*, qui sert parti-

culièrement à tondre les côtés des petites bordures dans les jardins.

Serpentaire (*Hort.*). On a donné ce nom à diverses espèces de plantes rampantes. La principale est : la *serpentaire de Virginie*, dont la racine chevelue, odorante et aromatique, était autrefois employée en médecine comme tonique et excitante. Le suc de cette plante a la réputation d'être mortelle aux serpents. On donne aussi le nom de serpentine à une espèce de coctier à tiges rampantes et à grandes fleurs rouges.

— (*Oiseaux de proie*). Le *serpentaire* appelé encore *secrétaire* ou *messager* est une sorte d'oiseau de proie. Son bec est robuste, crochu et fendu. Il a le front surmonté d'un faisceau de plumes raides, ce qui le fait ressembler aux écrivains qui mettent la plume sur l'oreille. De là, le nom de secrétaire, qui lui a été donné. Il est de la grosseur d'une oie et a des formes élégantes. Sa nourriture se compose d'insectes, de serpents, de rats et de petites tortues. Le serpentaire est très-facile à apprivoiser.

Serpentine (*Conn. ut.*). C'est une roche homogène, composée de silicate de magnésie et d'hydrate de magnésie. Elle est analogue au talc, de couleur verte, à texture compacte, à cassure tantôt cireuse, tantôt écailleuse, tendre et douce au toucher, très-tenace, d'un poli gras et présentant des taches d'un vert plus ou moins foncé, à peu près comme la peau des serpents, ce qui lui a fait donner son nom. Cette substance, qui est la base des ophiolites, se trouve aux environs de Gênes et Turin, dans le Var, les Vosges et l'Aveyron, en Corse, en Saxe, en Egypte et en Chine. On en distingue trois espèces : la serpentine lamellaire, la serpentine noble et la serpentine commune, dite aussi pierre ollaire Cette dernière espèce sert à faire des poteries.

— *Horticulture*. On donne vulgairement le nom de serpentine à une espèce de salsifis noir, à l'estragon, à une espèce de cactier, le cierge flagelliforme, et enfin à une espèce de la famille des apocynées, l'aphioxile ou bois de serpent.

Serpents (*Reptiles*). Les serpents appartiennent à la classe des reptiles dont ils sont un des ordres. Ils font partie des espèces au corps allongé, dépourvu de pieds et qui se meuvent au moyen des replis qu'ils font sur le sol. Les serpents ont la colonne vertébrale très-mobile et très-musculeuse. Ils n'ont qu'un seul poumon et point de conque auditive; leur langue est généralement longue et très-extensible: Les espèces venimeuses versent le venin dans la plaie par des crochets situés sous la langue. Ces animaux sont sujets à des mues ou changements de peau ; ils se reproduisent par des œufs, qui chez quelques-uns, particulièrement chez la vipère, éclosent dans le corps de la femelle. Les espèces les plus petites vivent d'insectes; les plus grosses attaquent les petits mammifères et d'autres reptiles. Quelques-uns ont les proportions tellement grandes qu'ils avalent des chiens, des gazelles, des cerfs et même des bœufs. Ils attendent leur proie dans le voisinage des eaux, et quand elle arrive pour s'abreuver, ils se jettent sur elle, l'étouffent dans leurs replis, la tordent, l'allongent et lui brisent les os; puis, après l'avoir enduite de leur salive visqueuse, ils l'avalent et la gardent toute entière dans leur corps. Mais, embarrassés d'un poids aussi énorme, ils tombent dans un état de torpeur qui ne se dissipe que lorsque leur digestion est faite.

C'est surtout dans les endroits humides et dans les pays chauds que les serpents abondent et qu'ils prennent les plus grandes proportions. Cet animal, que nous regardons aujourd'hui comme le symbole de la perfidie, de l'astuce et du mensonge, était, pour les anciens, un emblème de sagesse, d'éloquence et de séduction. Les Egyptiens entouraient d'un serpent la tête d'Isis et le sceptre d'Osiris. Les Grecs en avaient fait l'attribut d'Esculape et en entouraient le caducée de Mercure, et la pythonisse de Delphes rendait ses oracles sur un trépied recouvert de la peau du serpent Python, tué par Apollon.

On a fait aux jongleurs indiens la réputation de charmer les serpents; mais il est bon de savoir qu'ils commencent par leur enlever les crochets à venin.

Suivant leur système dentaire ou suivant la nature de leur enveloppe extérieure, les serpents ont été divisés en un certain nombre de tribus :

Serpent de mer, désigne vulgairement l'ophisure ; serpent à sonnette, le crotale.

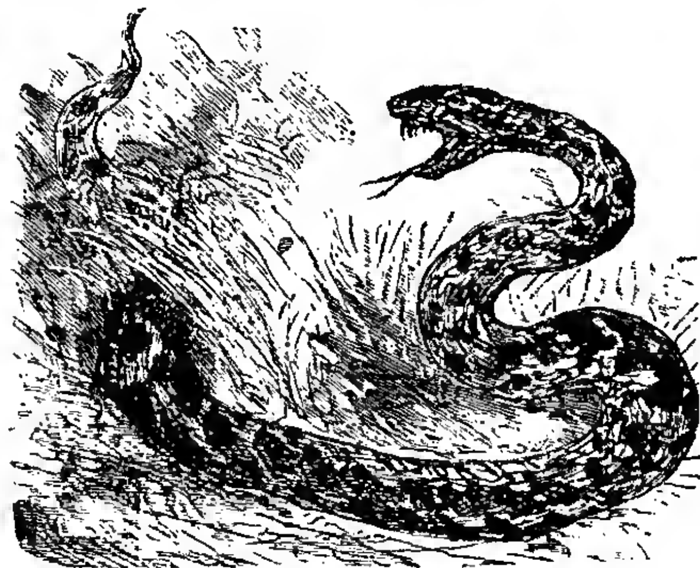
L'*ophisure*, ou serpent de mer, se trouve dans la Méditerranée ; son corps atteint une longueur de 2 mètres.

Le serpent à sonnettes offre pour principal caractère des crochets à venin et une suite de plaques ou de bandes transversales sous le corps et sous la queue, laquelle est terminée par une ou plusieurs pièces creuses, mobiles, d'une consistance écailleuse et sonore. Les armes redoutables dont est pourvu le serpent à sonnettes, le grelot énorme qu'il porte au bout de la queue, comme pour avertir de son approche, l'ont rendu célèbre dès les premiers temps de la découverte de l'Amérique, où on les trouve en grand nombre. Le serpent a la tête large, triangulaire, aplatie généralement dans toute son étendue ; les écailles qui lui couvrent le dessus du corps sont relevées au milieu en carène, et mues par un muscle particulier ; ses yeux sont brillants, accompagnés d'une membrane clignotante : sa bouche est large, sa langue fourchue. De chaque côté de sa mâchoire supérieure, près de l'extrémité antérieure, il y a un et quelquefois deux énormes crochets, longs d'environ 12 millimètres et renfermés dans une sorte de poche ou de gaine membraneuse, d'où ils sortent quand l'animal les redresse. C'est là, sous la peau que recouvre la mâchoire, que sont placées les vésicules du poison qui s'insinue dans le crochet et sort par une fosse longitudinale qu'on aperçoit en dedans, au-dessous de la pointe. La couleur de ce venin est verte.



SERPENTS

Boa constrictor.



SERPENTS

Grosse vipère.

La présence du crotale, ou serpent à sonnettes, se révèle par l'odeur infecte qu'il répand et qui est due à la décomposition des animaux qu'il a mangés, décomposition singulièrement accélérée par le venin dont ils ont été imprégnés.

Le crotale vit aux dépens de petits quadrupèdes tels que les lièvres, les rats, les écureuils, etc., des oiseaux

qui cherchent leur nourriture sur la terre et des reptiles. Il est rare qu'un animal surpris par un crotale puisse s'enfuir. Il est comme pétrifié de terreur à son aspect. Il n'y a que les cochons qui ne craignent pas le serpent à sonnettes. On dit même qu'ils s'en nourrissent. Les chevaux et surtout les chiens se gardent bien de passer près de lui.

Quoique les plaies que produit un crotale soient de près de 3 centimètres, sa blessure se sent à peine; mais au bout de quelques secondes, une enflure, accompagnée d'élancements, se développe autour de la morsure; bientôt elle gagne tout le corps, et il arrive souvent qu'au bout de quelques minutes l'homme ou l'animal blessé succombe.



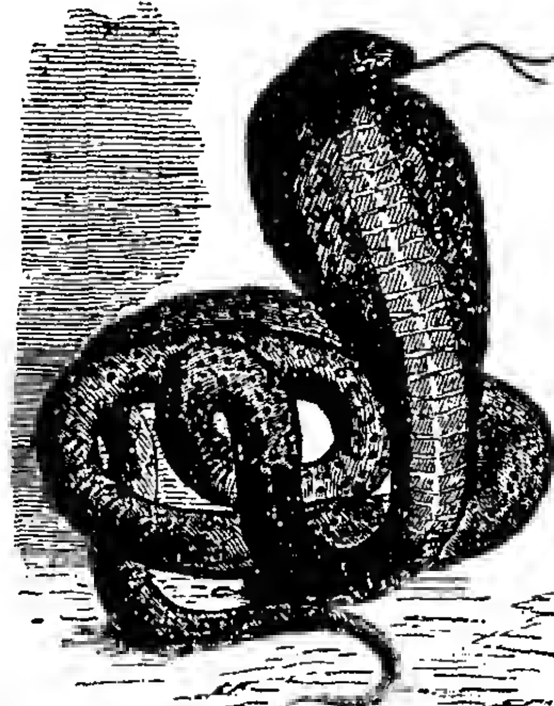
SERPENTS
Dragon.

Le bruit des sonnettes du crotale peut se comparer à celui de deux plumes d'oie qu'on frotterait rapidement l'une contre l'autre; ce bruit s'entend à quatre ou cinq mètres, mais dans l'état de marche ordinaire, il est si faible qu'il faut être tout près du serpent pour l'entendre.

Les crotales vivent très-longtemps. On en cite qui avaient deux à trois mètres de long et quarante à cinquante sonnettes, c'est-à-dire de quarante à cinquante ans, chaque année voyant se développer une sonnette. Les nègres mangent la chair de ces animaux.

On distingue plusieurs espèces de serpents à sonnettes. Nous ne citerons que le crotale à chevrons, de teinte cendrée, le crotale à losanges et le crotale à trois rangées de taches. Ce dernier se trouve au Mexique.

— (*Morsure du*). Il faut s'empresser d'établir au-dessus de la morsure une ligature circulaire au moyen d'une bande, d'un ruban ou d'un mouchoir. Pour éviter le développement de la gangrène, on retire cette bande après quelques heures. On laisse bien saigner la plaie, et on favorise l'effusion du sang en la comprimant en tous sens, sans cependant la retirer de l'eau tiède, qu'il faut renouveler à mesure qu'elle se charge de sang. Ensuite, on lave la plaie avec de l'ammoniaque étendue



SERPENTS

Couleuvre d'Afrique.

d'eau, et, sur les parties voisines, on applique un liniment composé de

32 grammes d'huile d'olive
Et 8 grammes d'alcali volatil.

Il est infiniment plus sûr de cautériser la piqûre, soit avec du nitrate d'argent (pierre infernale), dissous dans quelques gouttes d'eau, soit avec de l'ammoniaque, soit enfin avec un fer rouge à blanc, mais seulement après avoir fait dégorger la plaie à l'eau tiède.

On place ensuite le malade dans un lit bien chaud, et, de deux heures en deux heures, on lui facilite la transpiration en lui faisant boire un grand verre d'infusion de fleurs d'orangers,

dans lequel on ajoute, pour un adulte, 6 à 8 gouttes d'ammoniaque, et pour un enfant, 3 à 4 gouttes. Dans tous les cas, il faut avoir recours au médecin, qui peut souvent, lorsqu'il arrive à temps, empêcher de graves accidents de se manifester.

Serpette (*Hort.*). Cet instrument était autrefois le seul employé pour la taille des arbres; mais depuis l'invention du sécateur, on s'en sert peu. La grosse serpette ne s'emploie que pour tailler la vigne ou pour *parer* la surface des branches très-développées, particulièrement pour le recépage. Comme on ne peut faire usage que de la scie pour ces retranchements, il est nécessaire de se servir d'une grosse serpette affilée pour faire disparaître les déchirures causées par les dents de la scie et rendre la surface nette et lisse. On coupe aussi plus convenablement les petites branches avec la serpette qu'avec le sécateur (*Voyez* SÉCATEUR et RECÉPAGE).

C'est avec de l'acier trempé qu'on fait la lame de la serpette. La ligne tranchante ne doit être ni trop, ni trop peu recourbée; car une lame trop recourbée fait souvent casser la pointe, et quand elle l'est trop peu, l'outil n'a pas assez de force. Quand au manche, il doit être d'une matière qui ne glisse pas dans la main, comme la corne de cerf, et il faut qu'il ait au bas un point d'arrêt pour se maintenir si l'on fait un effort.

Serpolet (*Méd. dom.*). C'est une plante qui croît communément dans les terrains secs et sur les pelouses sablonneuses, en grosses et belles touffes. Elle a des propriétés aromatiques et stimulantes. On s'en sert quelquefois en cuisine, comme du thym, pour relever la saveur des mets. La médecine domestique fait usage de ses feuilles et de ses fleurs pour faire préparer des infusions qui sont utiles contre les flatuositées, les digestions difficiles, les maux de tête. La dose est de 6 gr. pour un litre d'eau. On obtient aussi des bains toniques et fortifiants avec le serpolet.

Serradelle (*Agric.*). La serradelle est une des plantes légumineuses qui, comme fourrage, offre le plus de ressources aux cultivateurs qui entreprennent un défrichement sur une certaine étendue de terre. La serradelle talle beaucoup et doit être clair-semée, sans engrais, sur un sol siliceux, fraîchement défriché. 20 à 25 kilog. de graines suffisent pour ensemencer un hectare.

Cette plante est essentiellement remontante, c'est-à-dire que le sommet de ses tiges se ramifie et fleurit encore alors que le bois est chargé de graines mures, qui tombent d'elles-mêmes et se ressèment. La serradelle renferme des propriétés nourrissantes extraordinaires. Elle peut braver la sécheresse, grâce à la longueur de ses racines, qui pénètrent en terre à une profondeur de 50 centimètres. Elle est au-dessus de tous les fourrages comme fourrage frais. Pour la donner aux animaux comme fourrages secs, il faut la faire sécher en la stratéfiant en plein air, mélangée avec de la paille d'avoine. Elle devient alors un excellent fourrage d'hiver pour les bœufs et les chevaux.

Serran (*Con. ut.*). Le serran est un genre de poisson, vulgairement appelé perche de mer. Il est considéré comme hermaphrodite. On en trouve diverses espèces dans la Méditerranée : le *serran*, le petit *serran*, dont la longueur est de 10 centimètres; le *serran écriture*, ainsi nommé à cause des lignes irrégulières dont sa tête est couverte, et le *serran brun*, long d'un mètre. La chair de ce poisson est assez estimée.

Serres (*Hort.*). On fait généralement trois sortes de serres : les *serres froides*, les *serres chaudes* et les *serres tempérées*.

1° *Serre froide*. Il ne faut pas la confondre avec l'orangerie, qui en diffère par plusieurs points essentiels. L'orangerie est un bâtiment fait tout en maçonnerie, couvert d'un toit en charpente recouvert d'ardoises, de tuile ou de zinc. La voûte est plafonnée à l'intérieur; plusieurs fenêtres sont percées du côté du midi seulement. L'orangerie abrite en hiver les orangers et les végétaux qui ont besoin d'être préservés des atteintes du froid. Dans la serre froide, au contraire, le toit, la façade, les côtés, tout est vitré, et la lumière pénètre librement de toutes parts. En plaçant au fond, loin des vitrages, les plantes d'orangerie, on peut les conserver. En même temps, on peut cul-

tiver certains végétaux dont la sève ne se repose pas, et qui, pour cette raison, ne se conserveraient pas dans l'orangerie. La serre froide peut être établie à un ou à deux versants. Dans le premier cas, les vitrages sont en appentis, tenant, d'une part, à un mur du fond, et de l'autre, à un mur antérieur qui n'a pas plus de 1 mètre au-dessus du niveau du sol. Pour les serres froides de petites dimensions, la disposition à un versant est la meilleure: elle permet de n'allumer du feu que très-rarement. La disposition à deux versants est infiniment préférable pour les serres de grandes dimensions, parce que, non-seulement elle rend nécessaire l'emploi plus fréquent de la chaleur artificielle, mais encore elle permet de garnir la terre d'un assortiment de plantes plus varié, en raison de l'abondance de lumière qui pénètre de toutes parts.

Dans la serre froide, la température moyenne doit être maintenue entre 5 et 10 degrés au-dessus de zéro. Elle peut descendre à 4 et même à 3 degrés sans que les plantes souffrent sensiblement.

2° *Serre chaude.* Elle est construite comme la précédente, mais on la fait ordinairement précéder d'une chambre vitrée, qui permet d'entrer et de sortir sans que l'air extérieur y pénètre. La serre chaude se divise en plusieurs compartiments dont l'intérieur est maintenu à divers degrés de température, suivant les exigences de la végétation. Dans un de ces compartiments, on peut établir un aquarium pour la culture de plantes aquatiques de serre chaude.

On ne doit arroser les plantes de serre chaude qu'avec de l'eau amenée à la même température que l'atmosphère de la serre. Pour produire la chaleur artificielle nécessaire à la végétation des plantes de serre chaude, on se sert de divers appareils, notamment du *thermosiphon.* Les plantes qui garnissent une serre chaude n'en peuvent presque jamais sortir.

Certaines serres ont des destinations spéciales et reçoivent des dénominations particulières. Ainsi on appelle *forcerie* ou *serre à forcer* une serre chaude ou tempérée dans laquelle on fait mûrir en toute saison, pour ainsi dire, des fraises, des cerises, des prunes, des ananas, du raisin, etc.

3° *Serre tempérée.* Cette serre peut être aussi à un ou deux versants, à surface plate ou bombée, et être garnie à sa partie supérieure, d'une galerie extérieure assez solide pour qu'un homme y puisse marcher. Cette galerie est destinée à rendre plus facile la pose des paillassons ou des toiles qui servent à garantir la serre des coups de soleil d'été, et à la préserver du froid pendant l'hiver.

Les grandes serres tempérées peuvent servir de *jardin d'hiver* ou de *jardin couvert*, on y peut dessiner des allées, y placer des siéges, y établir des rochers, des fontaines jaillissantes, etc.

On appelle *serre temporaire* un assemblage de chassis vitrés, qu'on place temporairement en avant d'un mur garni d'arbres fruitiers, quand on veut hâter la maturité des fruits. On établit au dehors un appareil de chauffage qui, au moyen de tuyaux placés entre le vitrage et le mur, élève suffisamment la température à l'intérieur de la serre qui se démonte quand elle n'est plus utile.

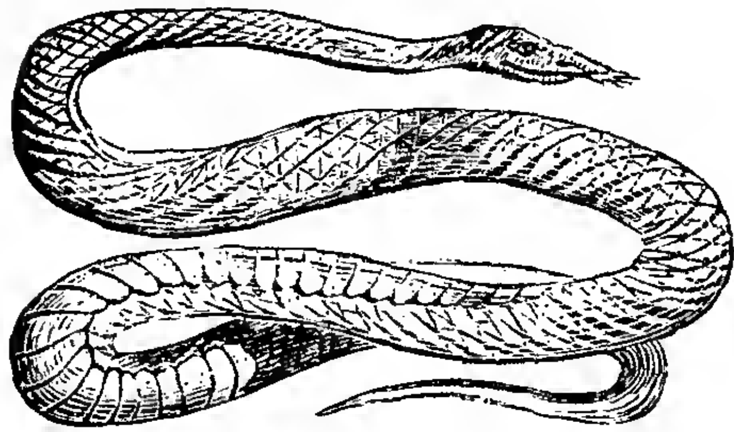
Serre aux légumes (*Hort.*). L'endroit dans lequel on rassemble les légumes aux approches de l'hiver, pour les préserver des gelées, se nomme serre aux légumes. Le sol doit être de sable ou de terre sablonneuse, à une profondeur de 20 à 50 cent. On la divise en un nombre de compartiments proportionnés à la quantité de légumes qu'on y veut remiser. Tous y peuvent trouver place, mais il faut souvent les visiter et enlever ceux qui sont gâtés. La provision amassée en octobre et en novembre peut se conserver en bon état jusqu'à la fin de mars.

Les personnes qui se plaisent à cultiver dans leur appartement peuvent avoir à leur disposition une serre portative froide ou chaude. Ce n'est autre chose qu'une grande verrine, dont les vitrages soutenus par une charpente de fer sont assemblées par des bandes de plomb.

Les pots renfermés dans la serre portative doivent être remplis de bonne terre de bruyère sableuse. Au nombre des plantes qui peuvent y être cultivées, on peut ranger les *azalées*, les *rhododendrons*, les *œillets flamands*, les *re-*

noncules, les *rosiers du Bengale et de la Chine*, les *pélargoniums*, etc. Les graines d'azalées et de rhododendrons doivent être recouvertes de 0,003 de terre qu'il faut tenir dans un constant état de fraîcheur, sans que, cependant, elle soit trop humide. Quand les plantes ont assez de consistance pour supporter le repiquage, on les met isolément dans des pots où elles continuent à croître. Pour les semis de pépins d'orangers, un mélange de terre de bruyère et de bon terreau est préférable à la terre de bruyère pure. Pour les renoncules, on mêle à la terre une petite quantité de bouse de vache, bien sèche, réduite en poudre et légèrement mouillée.

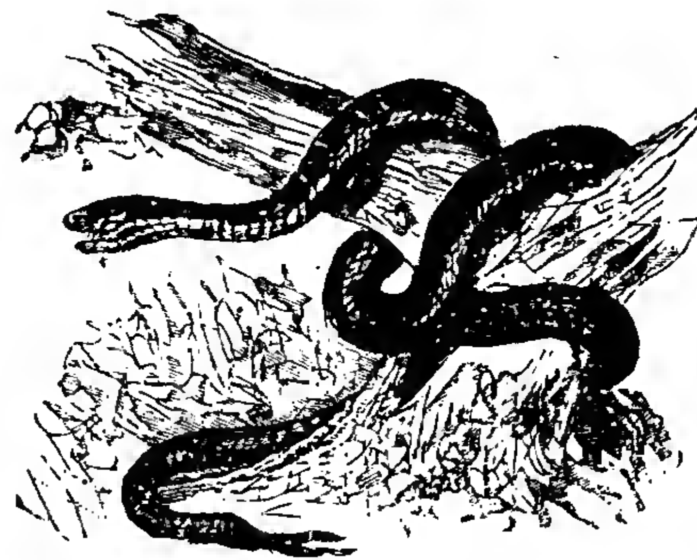
Les boutures et les greffes réussissent mieux dans une terre chauffée. Le support de cette serre portative est creux à l'intérieur, et renferme une



SERPENTS
Langaha.

lampe à esprit-de-vin qu'on allume quand on veut chauffer la serre. Immédiatement au-dessus de cette lampe est une cavité remplie d'eau et recouverte d'un grand diaphragme de terre cuite sur lequel sont rangés les pots contenant les plantes cultivées dans la serre. La chaleur produite par la flamme, quoique n'étant pas bien forte, suffit cependant pour chauffer suffisamment l'eau et élever la température de 15 et 18° centigrades. Les boutures du camélia forment leurs racines en 15 ou 20 jours dans une serre portative chauffée; mais il convient de ne bouturer que les rameaux de camélia à fleur simple, blanc à fleurs doubles ou ceux de la variété que les anglais nomment *pinck*. Ces boutures peuvent devenir des arbustes très-vigoureux, et au bout d'un an ou dix-huit mois, on peut obtenir, par la greffe, des espèces très-recherchées.

Serre-tête (*Hyg.*). C'est une excellente habitude à faire prendre aux enfants que de les accoutumer à coucher tête nue. Beaucoup de personnes croient bien faire en se couvrant la tête, et il est bon qu'elles soient bien convaincues que la tête ne doit jamais être comprimée. Le fichu ou le foulard, employé comme serre-tête, ne peut tenir en place qu'autant qu'on le serre fortement, ce qui est un grave inconvénient. Pour les hommes, c'est le bonnet de coton qui est la coiffure la meilleure, à cause de son élasticité. Quant aux femmes et aux enfants, leur coiffure de nuit consiste habituellement en un bonnet de percale, maintenu sur la tête au moyen de cordons noués sous le menton. Ces



SERPENTS
Petite vipère noire.

cordons doivent être peu serrés. De plus il faut que les bonnets soient amples, qu'ils enveloppent bien la tête sans la comprimer.

Dans certaines campagnes, on a la manie d'envelopper la tête des nouveaux-nés avec des bandeaux qui la serrent outre mesure. Il résulte de cette compression, d'abord une déformation de la tête, puis des accidents graves, des convulsions, l'imbécilité, les maladies cérébrales, etc. Le crâne des jeunes enfants, a dit un docteur, n'étant qu'un assemblage de membranes aussi molles que du papier mouillé, et d'os dont la consistance n'est sous aucun rapport plus forte que celle des cartilages les plus minces, il est facile de comprendre que, pour éviter toute lésion d'organes mal affermis, il faut

ménager, autant que possible, le crâne des nouveaux-nés. On ne saurait donc trop le soustraire à toute compression habituelle et même passagère. On peut, sous le bonnet principal de l'enfant, lui revêtir la tête d'une simple calotte de toile.

Service (*Office*). Il y a deux espèces de services ou manières de servir une table: le *service à la française* et le *service à la russe*.

Dans le *service à la française*, tous les mets qui doivent être offerts aux convives figurent sur la table dans des plats d'argent ou de porcelaine que l'on pose sur des réchauds. Au premier service, il y a un ou deux relevés de potage et deux, quatre ou six entrées, suivant le nombre des convives. S'il n'y a qu'un relevé, on le place au milieu de la table; quand il y en a deux, ils sont ordinairement aux deux bouts, et au milieu on peut mettre une corbeille de fleurs. Pour le second service, les rôtis prennent la place des relevés, et les entremets celle des entrées. Quant au dessert, qui succède au second service, il se place tantôt en partie sur la table, en même temps que le couvert, pour y rester pendant les deux premiers services, et tantôt il est apporté tout entier comme troisième service. Bien qu'on se serve de réchauds et qu'on prenne toutes les précautions, il arrive presque toujours que les mets qu'on sert en dernier se refroidissent et perdent de leur qualité. D'un autre côté, si le nombre des convives est considérable, celui des entrées et des entremets l'est aussi; ce qui donne au dîner une durée fatigante. Aussi, sert-on à la russe dans beaucoup de maisons.

Dans le *service à la russe*, aucun des plats qui composent le premier ou le second service, entrées, rôtis, entremets, ne paraît sur la table, que l'on garnit d'avance de corbeilles de fleurs et du dessert tout entier. Dès qu'un plat arrive de la cuisine, on le dépose sur la table de service, on le découpe et on l'offre aux convives. Puis, pour la manière dont se succèdent les mets, on suit le même ordre que dans le service à la française. Seulement, le service se fait plus rapidement et les mets sont toujours mangés chauds. Il y a plus : quelque soit le nombre des convives, celui des plats est le même. On renforce seulement les plats quand la quantité de convives augmente dans une grande proportion.



Couleuvre commune.

« *Sur l'usage, à table, de changer, après chaque mets, les fourchettes et les couteaux des convives.*

« En principe, quand un convive, ayant cessé de manger d'un mets, place sur son assiette tout ou partie de son couvert, le devoir du servant est d'enlever avec l'assiette ce que le convive a posé dessus et de le remplacer.

« Prendre dans l'assiette du convive le couvert qu'il a abandonné et le remettre près de lui est une irrévérence.

« Il est également d'un mauvais usage

d'enlever couteau ou fourchette remis sur la table par un convive, si ce n'est à la fin des services. Les servants ne peuvent avoir pour mission de donner des leçons de savoir-vivre.

« Pire encore feraient les convives qui, dans une maison dont ils ne connaissent ni les habitudes ni les ressources, oseraient demander avec chaque assiette un nouveau couvert ! ! !

« Reste à verser un pleur sur les amphitryons n'ayant à leur disposition qu'une seule servante et peu de couverts, et qui cependant veulent se donner le genre de renouveler, après chaque plat, les couverts de leurs convives. Cela donne presque toujours lieu à des scènes grotesques. On ne gagne jamais à sortir de ses habitudes ; et qui vit simplement doit recevoir avec simplicité, s'il veut s'en tirer à son honneur. »

(Le baron BRISSE.)

« Extrait des règles pour l'*ordre de service des tables* à l'usage de ceux qui les négligent ou les ignorent :

« Chaque personne, en se mettant à table, doit trouver à sa droite quatre verres placés dans l'ordre où se versent les vins : le verre à madère est le plus rapproché du bord de la table ; viennent ensuite : le verre à bordeaux, à droite ; le verre à eau à pied, à gauche, et, en avant, la coupe à vin de champagne. Les vins extras se présentent dans des verres spéciaux.

« Pour le dessert, les premières assiettes offertes doivent contenir un couvert en vermeil, deux couteaux, dont un à lame d'argent, et un pain de dessert, le tout placé sur une petite serviette à bordure effilée.

« Des bols en cristal opaque, dorés, remplis d'eau, sont donnés par les servants après les écrevisses ou les crevettes. On ne donne plus de rince-bouche après le dîner. »

(Le baron BRISSE).

Le *froid*. Je place ici ce que j'ai à dire sur ce qu'on appelle *décor* en cuisine ; j'ai pensé que ce que j'avais à indiquer à ce sujet viendrait tout naturellement à sa place lorsqu'il s'agirait de traiter du *froid*, qui est la partie où, comme on sait, le décor joue le plus grand rôle et se produit dans tous ses développements.

Les divisions entre les gens de métier que j'ai déjà eu occasion de signaler plusieurs fois, existent encore ici malheureusement à propos du décor, et sont même plus profondes que jamais. Les uns, surtout ceux qui se posent en partisans exclusifs du service à la Prusse, voudraient que l'on abandonnât le décor. Il est bien certain que, du moment où les mets ne paraissent plus sur la table que découpés à l'avance, il devient à peu près superflu de se préoccuper d'aucunes questions d'ornementation ni d'arrangement.

Que l'abandon du décor soit le fait des individus ou celui des circonstances, il n'en est pas moins très-regrettable ; j'ai déjà eu à exprimer mon opinion là-dessus. Je maintiens que la vraie cuisine ne se passera jamais d'une certaine mise en scène élégante et distinguée, qui est à la fois son cachet et sa garantie. Ceux qui se négligeront entièrement sous ce rapport seront bien près de se négliger aussi sous le rapport de la qualité des choses, et de tomber dans l'insouciance complète de leur profession, dont ils ne s'acquitteront plus que mécaniquement, sans aucun sentiment de goût, ni de point d'honneur.

Maintenant, il faut reconnaître aussi que la manie du décor, la fureur de tout orner et enjoliver a été souvent poussée bien au delà des limites du raisonnable et du vrai. Il y a eu beaucoup d'abus commis dans ce sens ; j'ai vu pour ma part, certains cuisiniers surcharger tout ce qu'ils servaient d'une profusion d'accessoires puérils et vétilleux ; de plus, appliquer, dans leurs procédés d'ornementation des objets que l'on ne saurait trop réprouver au point de vue de la table. J'ai vu employer le lard pour remplacer les filets mignons de volailles dans les aspics en Bellevue ; j'en ai vu d'autres adopter pour leur travail un soi-disant carton-pâte qui n'était autre chose que de la mie de pain que l'on avait le désagrément de retrouver parmi les *garnitures*.

On conçoit que des faits pareils aient contribué beaucoup à nuire au décor et à le faire prendre en grippe par bien des personnes ; comme aussi lorsqu'on a vu des cuisiniers vouloir, avec leurs pièces froides et leurs entremets de sucre, se poser en concurrence directe avec l'architecture et le statuaire, con-

fectionner des Panthéons, des dômes des Invalides, des colonnades du Louvre en saindoux ou en biscuit, dont on s'est moqué si justement. Il est bien clair que la nature seule des matières que nous employons dans nos pièces, le caractère essentiellement éphémère de nos produits devraient nous ôter toute idée de rivalité avec les œuvres d'art proprement dites, que nous ne pouvons imiter que pour arriver à des contrefaçons forcément gauches et ridicules.

Il me semble que la règle à suivre pour le décor culinaire, qui n'est pas autre chose qu'une spécialité, comme la décoration de théâtre, est bien simple; il est fait, avant tout, pour être mangé ou pour exciter à manger. Le praticien qui s'appuie sur ce principe est sûr de ne jamais s'écarter par trop de la vérité. Il réalise, avec son adresse et son intelligence, tout ce que comportent l'exécution extérieure et les ressources de l'art culinaire, sans tomber dans le colifichet prétentieux, ni dans la construction emphatique et monumentale.

J'ai cherché, pour ma part, à spécifier à propos du froid, la mesure exacte du décor dans la cuisine *ni trop, ni trop* peu; cette donnée qui m'a constamment guidé dans ma pratique, j'ai essayé de la reproduire dans mes recettes. Personne ne niera que de grandes belles pièces froides, dressées dans les conditions voulues de luxe et d'éclat, ne produisent le meilleur effet sur la table et les buffets; je doute même que l'on arrive jamais à remplacer réellement cette ornementation. Mais, je le répète, il ne suffit pas que la vue soit satisfaite; il faut que le palais le soit aussi. Il faut, pour que le but soit atteint, que les convives, après avoir admiré un de ces mets faits pour flatter leurs yeux, éprouvent ensuite un plaisir égal, et même plus de plaisir encore, s'il est possible, à le déguster. (Gouffé).

Cure-dents. L'usage des cure-dents faits en plumes ou en bois blanc est salutaire et indispensable.

Il faut éviter de s'en piquer les gencives et de faire saigner celles-ci; il est de mauvais goût de s'en servir au milieu des repas, ou de le garder entre ses lèvres, lorsqu'on n'est plus à table. Il est d'un homme mal élevé et il est en même temps, dangereux, de se curer les dents avec des épingles, des pointes de couteau ou de fourchette; mais vous passerez pour un grossier personnage, si vous fourrez vos doigts dans votre bouche pour extraire d'entre vos dents les parties gênantes qui ont pu s'y introduire.

Serviettes (*Econ. dom.*) La longueur des serviettes de table varie de 85 à 90 centimètres et la largeur entre 60 et 75. On fait des serviettes en linge damassé aussi bien qu'en toile écrue, en toile blanche ou en coton.

Le prix des serviettes damassées est de 18 fr. au moins la douzaine, et peut s'élever de 50 à 60 fr. et même au-dessus, suivant la richesse des dessins.

Les serviettes à liteaux, en toile blanche ou écrue, pour la toilette ou l'office, n'ont généralement que 85 centimètres de longueur.

Les serviettes longues se salissent moins vite et leur blanchissage ne coûte pas davantage. Il y a donc économie à les faire d'une longueur raisonnable.

Sésame (*Conn. utiles.*) C'est un végétal herbacé, annuel, propre surtout à l'Inde, à l'Asie-Mineure, à la Grèce et à l'Italie.

La principale espèce est le sésame d'Orient, appelée aussi jugeoline. Sa tige atteint la hauteur d'un mètre, ses feuilles sont ovales, ses fleurs blanches ou roses, solitaires, semblables à celles de la digitale pourprée; son fruit consiste en une capsule oblongue, renfermant un grand nombre de semences petites et brunes.

Ces semences produisent en abondance une huile grasse qui ne fige jamais, qui se conserve sans se rancir et dont la qualité vaut celle de l'huile d'olive.

Cette huile est alimentaire et propre à l'éclairage et à la saponification; elle entre aussi dans la préparation d'un grand nombre de produits pharmaceutiques. Avec la farine que donnent les semences de cette plante, on fait des galettes.

Sésélie (*Connaiss. utiles*). Les sésélies sont des herbes bisannuelles ou vivaces, qui se trouvent dans le Midi de l'Europe.

Le sésélie officinal, dit sésélie de

Marseille, donne des fruits qui ont une odeur aromatique semblable à celle de l'anis et dont on fait des liqueurs cordiales.

Ce fruit, qui est doué de propriétés diurétiques et anthelmintiques, occupait autrefois sa place dans la médecine.

On distingue plusieurs espèces de sésélie : le sésélie de montagne ou livèche, qui croît naturellement dans les terrains arides, et le sésélie hippomarathrum, dit fenouil des chevaux.

Sésie (*Insectes nuisibles*). Les sésies sont des insectes détachés des sphinx, et qui vivent sur les fleurs pour se nourrir de leur suc. Les chenilles des sésies vivent dans les racines ou dans les tiges des plantes.

Ces insectes sont très-communs en France et s'attachent particulièrement aux saules et aux peupliers.

Séton (*Art vétér.*). On désigne sous le nom de *séton* un corps étranger qu'on engage sous la peau, dans le but d'y déterminer une irritation d'abord et une suppuration ensuite.

Pour la plupart des maréchaux empiriques et pour beaucoup de propriétaires, les sétons sont une espèce de panacée universelle. Ils en placent dans presque toutes les maladies, prétendant que si les *sétons ne font pas de bien, ils ne font pas de mal*. C'est une grave erreur. Il est vrai qu'un séton posé avec discernement est très-utile dans certains cas, mais leur application peut aussi être nuisible ou dangereuse, par exemple, au début des inflammations aiguës des viscères, dans la phlegmasie de la muqueuse intestinale chez les chevaux qui ont une prédisposition au farcin.

On doit placer les sétons sur les parties du corps où le tissu cellulaire sous-cutané est le plus abondant et le plus vivant, d'abord parce que moins la peau est adhérente aux tissus sous-jacents, plus il est facile d'y engager le séton; ensuite, parce que de la présence d'un corps étranger, il résulte toujours une fluxion qui s'établit mieux là où il y a une grande quantité de tissu cellulaire. Mais il faut éviter soigneusement de poser des sétons sur les parties où le tissu cellulaire est graisseux ou affecté d'induration.

Sous le rapport de la médecine opératoire, on distingue trois sortes de sétons : 1° le *séton à mèche*; 2° la *rouelle*; 3° le *trochisque*.

Séton à mèche. — Ce séton, qui est le plus usité, consiste en un ruban de fil ou une tresse de chanvre qu'on engage sous la peau.

Quand la portion du ruban ou de la tresse est enduite ou pénétrée d'une substance médicamenteuse irritante, on dit que le séton à mèche est *animé*. On anime les mèches en les recouvrant d'un corps onctueux quelconque, comme du beurre, etc., légèrement saupoudré de cantharides, ou bien encore en les trempant dans de l'essence de térébenthine.

Mais on n'anime les mèches que lorsqu'on veut produire un effet plus prompt et plus interne, et aussi quand les animaux sont mous et débiles, et qu'on craint que l'action d'un séton ordinaire ne soit pas assez énergique.

Pour appliquer la mèche, on se sert de l'*aiguille à séton*. Cette aiguille, qui a ordinairement de 30 à 35 centimètres de long, se compose de trois pièces qui se montent à vis quand on en veut faire usage. Il est bon aussi de se pourvoir d'un bistouri et de ciseaux. La longueur de la mèche doit être d'environ 70 centimètres, afin de permettre, quand le séton est placé, de faire des nœuds d'arrêt à chaque extrémité.

Le *séton à rouelle* consiste dans l'introduction sous la peau d'une rondelle de cuir ou de feutre, percée à son centre d'une ouverture de 7 à 9 centimètres dans son plus grand diamètre. La rouelle est préférée à la mèche pour les chevaux de luxe, parce qu'elle est moins apparente. Cependant, elle produit moins d'effet que le séton à mèche.

Les rouelles se placent chez le cheval un peu en avant du passage des sangles. On en place aussi à la pointe de l'épaule et sur la cuisse, au niveau de l'articulation coxo-fémorale.

Quel que soit l'endroit sur lequel on opère, on fait à la peau une incision de 4 centimètres de longueur environ, dans la direction de l'axe de la partie. A l'aide d'un instrument exprès, appelé *feuille de myrthe recourbée*, on détache la peau autour de cette incision; puis on introduit la rouelle et on la

fait pénétrer dans la cavité destinée à la recevoir. On la place de manière à faire correspondre l'ouverture de son centre à l'incision de la peau.

Les soins ultérieurs à donner sont les mêmes que pour le séton à mèche.

Le *trochisque* est un séton composé d'une matière dont la substance végétale ou minérale est douée de propriétés irritantes ou même escarrotiques et qui sont préparées de manière à représenter le moins de volume possible. Les végétaux se taillent comme des allumettes ayant à peu près 6 à 9 centimètres de long; on réunit ces morceaux en une ou deux bottes, et, sous la peau, on leur donne la disposition que l'on préfère en les plaçant comme la rouelle. Quant aux substances minérales, on ne les met pas directement en contact avec le tissu cellulaire; on les entoure, avant de les introduire sous la peau, dans un nouet de linge clair, et on les retire quand on juge qu'elles ont produit un engorgement suffisant.

Il est, chez le cheval, deux régions sur lesquelles on pose de préférence les sétons. C'est le poitrail et la fesse. Disons un mot des règles qui sont applicables dans ces deux cas.

Quand on n'applique qu'un seul séton au poitrail, on le place dans la direction de la ligne médiane de la partie antérieure de cette région.

L'opérateur se place à la droite de l'animal, un peu en avant de l'épaule, saisit la peau du poitrail entre le pouce et l'index de la main gauche, un peu au-dessous de la saillie fermée par la pointe du sternum, la pince de manière à lui faire faire un pli longitudinal, incise le sommet de ce pli avec le bistouri qu'il tient de la main droite, de manière à faire une incision longue de près de 3 centimétres ; et, quand l'aiguille a pénétré d'environ 30 centimètres sous la peau, l'opérateur en dirige la pointe sur la peau en en rapprochant le talon contre la partie supérieure du poitrail et la fait sortir à cet endroit. Alors, il engage la mèche dans l'œil du talon et fait pénétrer le séton dans le trajet de l'aiguille, où on le laisse.

Si on met deux sétons au poitrail, on les place sur le milieu des deux saillies que forment de chaque côté de la ligne médiane les deux muscles *petits pectoraux*.

Ainsi, quand les deux sétons sont appliqués, ils ne sont point parallèles l'un à l'autre. Du reste, les règles à suivre dans l'application de deux sétons sont les mêmes que pour un seul.

Pour placer un séton à la fesse, on se sert des mêmes instruments que pour en placer au poitrail; mais l'application en est si douloureuse pour l'animal, qu'il faut que le séton soit assujetti bien rigoureusement. Soit que l'on passe le séton à la fesse droite, soit qu'on le passe à la fesse gauche, la tête de l'animal est attachée ou portée le plus haut possible et un tord-nez est mis en usage.

Il arrive souvent que pendant qu'on lui passe un séton à la fesse, l'animal, en se défendant, se livre à des mouvements plus ou moins violents. Pendant ces mouvements, l'opérateur doit toujours retirer l'aiguille du trajet qu'elle a parcouru, et ne la réintroduire pour continuer l'opération que lorsque l'animal a cessé de s'agiter.

Dans certains cas, on place aussi des sétons à mèche sur les *parties laterales de l'encolure*, sur les joues et à la pointe de l'épaule.

Des soins qu'exigent les sétons. — Après que le séton est placé, il coule fort peu de sang dans les cas ordinaires. L'engorgement commence sur la fin du premier jour et devient plus considérable le lendemain.

Si on presse sur le séton, on fait sortir par les ouvertures un liquide roussâtre, et le troisième jour, la suppuration s'établit régulièrement. C'est alors qu'il faut songer à panser le séton. Le pansement consiste tout simplement à presser matin et soir sur le trajet pour faire sortir le pus qui pourrait s'y accumuler. Si le pus se concrète à la surface de la peau, il faut l'enlever en lavant la place avec de l'eau tiède.

On ne doit pas laisser un séton en place plus de trois semaines à un mois. Au bout de ce temps, on l'enlève définitivement, si la maladie pour laquelle il a été placé est guérie; sinon, on met une mèche nouvelle dans le trajet de celle que le jus a macéré et qu'on retire, ou bien on place un autre séton sur une région voisine.

C'est au poitrail qu'on place presque

toujours les sétons sur les animaux de l'espèce bovine.

Il arrive souvent que cette opération n'est pas suivie de suppuration, et que tout l'effet du séton se borne à une tuméfaction plus ou moins considérable de la région où il a été placé.

L'expérience a démontré que les sétons sont infiniment plus nuisibles qu'utiles chez le porc et le mouton, le moindre inconvénient étant de ne produire aucun effet.

Le séton se place, chez le chien, à la partie supérieure du cou, en arrière de la nuque; à toute autre place, l'animal l'arracherait.

L'opération doit être faite d'une façon telle, que le séton soit transversal à l'encolure; on la termine en nouant ensemble les deux extrémités de la mèche par dessus la peau.

— *Accidents qui peuvent suivre l'application du séton.* Les accidents les plus importants à connaître sont :

1° Une hémorrhagie qui, lorsqu'elle a lieu, se manifeste dès que l'opération est terminée. Cette hémorrhagie peut résulter ou de ce que les muscles ont été blessés par l'aiguille, ou de ce qu'une petite veine a été coupée par cet instrument, ou enfin de ce que l'animal a une constitution tellement débile, que le sang qui sort des incisions de la peau et des capillaires sous-cutanés ne se forme pas en caillot à l'ouverture des vaisseaux dont il s'échappe.

On arrête l'hémorrhagie avec des petits tampons d'étoupe posés sur les ouvertures du séton, et on fait quelques lotions et applications d'eau fraîche. Si, malgré l'emploi de ce moyen, le sang continue à couler, on ôte la mèche et on maintient une compresse sur tout le trajet.

2° Un *engorgement de caractère gangreneux.* Si, le deuxième jour de l'application du séton, l'engorgement est chaud, douloureux, s'il fait des progrès rapides, et surtout s'il devient considérable, il peut résulter de la blessure des muscles par l'aiguille, des caillots sanguins pétrifiés.

Les engorgements dus à cette cause sont très-fréquents, surtout en temps d'épidémie, ce qui rend dangereux dans cette circonstance l'emploi des sétons.

L'animal, dans ce cas, est menacé d'accidents graves et réclame le même traitement que la gangrène. En outre, il faut retirer la mèche ou la rouelle, dont la présence ne pourrait qu'augmenter l'engorgement.

3° Enfin, de *petits abcès* qui se forment sur le trajet du séton, surtout quand il est placé depuis une dizaine de jours,

On évite ces accidents, très-légers. du reste, en pansant le séton comme nous l'avons indiqué plus haut, et on y remédie en ouvrant avec le bistouri les petites collections de pus à mesure qu'elles se forment.

Sève (*Arboriculture, Horticulture*). La sève est une des substances immédiates des végétaux. Elle apparaît sous la forme d'un liquide transparent, incolore, sans odeur sensible, avec l'apparence de l'eau pure, d'une saveur fade ou sucrée ou même salée et aigrelette. La sève abreuve les plantes, sert à leur nourriture, à leur accroissement, et gonfle leurs vaisseaux. Les plantes paraissent absorber cette substance de la terre, mais la science n'a pas encore pu dire sous quelle forme elle s'introduit dans les vaisseaux capillaires des racines, ni à quelle époque.

Elle n'a pas pu expliquer davantage la route que suit la sève, et comment il se fait que, du niveau de la terre, elle s'élève à la hauteur des plus grands arbres.

Il est établi que les végétaux puisent leur nourriture dans la sève. On peut dire que la sève est une eau qui tient en dissolution du gaz carbonique, de l'oxygène, de l'azote, des matières animales et végétales et des sels minéraux. La sève n'est jamais pure : elle est toujours mêlée à des gommes, à du sucre, etc.

Ces principes en modifient la composition et la saveur.

La succion de la sève a lieu à la fois par les feuilles et par les racines.

De belles expériences ont été faites pour déterminer la force de succion : si on coupe un peu au-dessus de rase terre une plante ligneuse, et qu'on ajoute à la tige rutée en terre un long tube de verre dans lequel on verse du mercure, la sève s'élèvera des racines au commencement du printemps, aura assez de force pour soulever la colonne de mercure à une très-grande hauteur. La force d'ascension de la sève équivaut à

un tiers en sus de la pression de l'atmosphère.

Les végétaux perdent par la transpiration une partie des sucs qu'ils absorbent. La matière ainsi transpirée est une eau vaporisée contenant des principes solubles dans l'eau. On a d'abord cru que les dépôts aqueux qu'on observe souvent, au lever du soleil, à la surface des plantes, étaient produits par la rosée, mais aujourd'hui il est établi qu'ils proviennent de la transpiration de la plante même, les vapeurs qu'elle exhale se condensant pendant la nuit.

La succion s'opère par les racines, celles-ci trouvant dans la terre plus de sucs liquides et la transpiration a lieu par les feuilles. Cependant, quand la terre est desséchée par la chaleur et que l'air atmosphérique est chargé d'humidité, l'absorption a lieu par les feuilles et la transpiration par les racines.

Il paraît constant que les sucs aspirés par les racines, et qui montent à l'aide, soit de la moelle, soit des fibres ligneuses redescendent par l'écorce dans les dicotylédons. Les *sucs montants* ont été nommés sève montante, et les *sucs descendants*, sève descendante.

La sève produit deux sortes de sucs : les sucs propres et le cambium. Les sucs propres sont les fluides gommeux, résineux, etc., qui donnent aux végétaux leur odeur et leur saveur caractéristiques.

Le cambium est la liqueur qui suinte entre le bois et l'écorce des dicotylédones, quand la séve abonde et qui contribue à former une nouvelle couche d'écorce au-dessous de l'ancienne. Le cambium est incolore, sans saveur et sans odeur.

Au commencement du printemps, la sève afflue dans les plantes : c'est ce qu'on appelle la première sève. Vers la fin de l'été, la sève reparaît encore avec abondance : c'est ce qu'on appelle la seconde sève.

Si, à l'époque du mouvement de la sève, on fait aboutir une extrémité coupée dans un flacon, on en peut obtenir une quantité assez considérable. En perçant horizontalement le tronc de certains arbres avec une tarière, il en découle assez pour qu'on en recueille des quantités utiles à plusieurs arts, et spécialement à la préparation d'une liqueur acidulée et vineuse, appelée vinaigre de bois, que l'on retire ainsi d'une espèce de bouleau. En Amérique, la sève de plusieurs espèces d'érables fournit du sucre par l'évaporation.

Sevrage (*Médecine dom.*). « L'époque du sevrage est une des plus critiques pour la femme, à cause des maladies qui peuvent être la conséquence d'un lait *mal passé*. On se mettra en garde contre ces accidents en observant les précautions que voici : ne pas sevrer brusquement, mais éloigner l'enfant du sein graduellement, en le nourrissant de plus en plus; se purger presque tous les jours, avec la précaution de ne prendre qu'une nourriture *très-modérée;* dès que la diminution du lait se manifeste, éloigner l'enfant tout à fait, et continuer encore la purgation, jusqu'à ce que les seins soient vides.

« Si l'on veut faire usage d'une tisane, choisir parmi les tisanes *diurétiques*.

« Si les seins deviennent durs et douloureux, il faut les couvrir de cataplasmes émollients et calmants. Si la chaleur, la dureté, la rougeur et la douleur augmentent, il est à craindre qu'il se forme un abcès qu'il faut faire ouvrir, le plus promptement possible, par un médecin.

« A l'époque du sevrage, et même avant qu'elle soit décidée, il faut veiller avec un soin tout particulier à l'alimentation de l'enfant. Souvent, on compromet l'existence de ces petites créatures en les nourrissant *trop bien*, c'est-à-dire en leur donnant des aliments qui ne sont pas proportionnés à leur âge. Une nourriture trop forte détermine des inflammations d'intestins, de la diarrhée, des convulsions. Il faut tenir compte de la force des enfants, de leur appétit, et surtout de la manière dont leur digestion se termine. Jusqu'à l'âge de deux ou trois ans, le lait et les aliments doux doivent *dominer* dans l'alimentation des enfants. »

(Dr DEHAUT).

— (*Art vétérinaire*). Quels que soient les avantages que l'on ait à nourrir les jeunes chevaux avec du lait, il arrive cependant une époque où il devient indispensable de remplacer cette nourriture par des aliments plus substantiels. C'est ce changement de nourriture qui constitue le sevrage.

On n'a pas encore bien déterminé l'âge auquel on doit sevrer les poulains. Les uns prétendent que ce peut être à trois mois, d'autres veulent qu'on allaite ces animaux pendant six ou neuf mois; mais l'époque de six mois paraît la plus convenable et est, du reste, indiquée par plusieurs auteurs.

C'est un tort de ne faire durer l'allaitement des *vaches laitières* que deux mois.

Les *agneaux* têtent pendant trois à quatre mois au plus, c'est-à-dire de janvier à la fin d'avril; mais, comme la gestation est moins longue dans l'espèce du mouton que dans l'espèce bovine, on n'a pas à craindre l'inconvénient d'avoir des femelles pleines et nourrices en même temps.

Dans tous les cas, pour obtenir les heureux résultats qu'on attend du sevrage, il est nécessaire de s'entourer de certaines précautions indispensables.

Il est bon et avantageux d'abord d'imiter la nature, autant toutefois que les circonstances le permettent, le sevrage ne devant être ni brusque, ni prématuré.

En effet, nous voyons que les animaux en liberté cessent de têter quand leur âge, leur dentition et leur situation leur permettent de prendre une nourriture substantielle en quantité suffisante. Les inconvénients auxquels on s'expose en ne suivant pas cette règle sont la tristesse, la maigreur et la faiblesse des jeunes sujets, les engorgements laiteux des mères, les abcès et autres accidents plus ou moins graves des mamelles.

Il est encore très-important de choisir, pour le sevrage, une saison convenable et surtout une disposition atmosphérique sèche et chaude, plutôt que froide et humide, parce qu'une transpiration abondante prévient les engorgements que produit souvent l'humidité.

Quand, par suite d'un accident survenu à la mère, lequel a pu corrompre, diminuer ou fait tarir son lait, le sevrage est forcé ou précipité, il faut prendre les plus grandes précautions à l'égard des jeunes sujets, surtout pour les faire passer des aliments liquides aux aliments solides.

On prépare insensiblement les jeunes animaux au sevrage et on ne porte aucune atteinte à leur embonpoint et à leur développement en plaçant à leur portée les aliments les plus doux, d'une digestion facile, et cependant nourrissants et succulents. Cette règle du sevrage doit être plus rigoureuse encore chez les animaux ruminants, car c'est à l'époque du sevrage que s'établit la fonction la plus importante de ces animaux, la rumination. Aussi, ne faut-il les sevrer qu'insensiblement. En les préparant petit à petit à des aliments fibreux, on donne au rumen le temps de prendre tout son accroissement.

Malgré toutes les précautions, le sevrage est chez les ruminants une source d'accidents des plus fâcheux. C'est pour ces animaux une époque critique, qui amène toujours au moins l'amaigrissement.

Sherry (*Economie domestique*). Le « Sherry Cobler. » Cette boisson se prépare de la manière suivante : vous exprimez dans un verre le jus d'une orange dont vous avez soigneusement retiré les pépins; vous ajoutez une cuillerée à bouche de sucre en poudre, une de très-bonne eau-de-vie, puis un verre à Bordeaux de bon vin de Xérès ou de Madère; vous mettez dans une petite passoire de la glace en morceaux de la taille d'un œuf de pigeon, et vous passez, à plusieurs reprises, le mélange, afin de bien le refroidir; puis, après avoir mis dans une choppe quelques morceaux de glace de même grosseur, vous y versez définitivement la boisson; vous y ajoutez quelques fraises ou un morceau de pêche pour parfumer le tout. Cette boisson se boit soit avec deux pailles, soit avec un tube de verre. Le « Claret Cobler » se prépare de la même manière, sauf qu'on remplace le Madère ou le Xérès par un verre de Bordeaux. On ajoute alors une cuillerée à café de sirop de groseilles.

(C. W.).

Siamoise (*Connais. utiles*). La siamoise est une espèce d'insecte qu'on appelle aussi punaise siamoise, et qui doit son nom aux raies rouges et noires qu'on lui voit sur le corps, et qui sont disposées comme dans l'étoffe connue sous le nom de siamoise.

Cet insecte se rencontre aux environs de Paris.

Silène (*Horticulture*). La silène est

une herbe annuelle ou vivace dont la plupart des espèces croissent sur les bords de la Méditerranée; on en trouve aussi dans l'Europe Septentrionale, dans l'Asie et dans l'Amérique.

Avec l'espèce la plus répandue, la *silène à fleurs roses*, on forme de larges bordures autour des massifs d'arbustes et des pièces de gazon d'un rose vif du plus gracieux effet.

La floraison dure près d'un mois. Outre l'espèce à fleurs roses, il y a la *silène à pétales entières*, la *silène à fleurs pendantes*, que l'on cultive dans les jardins comme plantes de pleine terre. Les silènes, contrairement aux plantes d'ornement, demandent beaucoup de sécheresse au moment de la floraison. Si on les arrose trop quand se forment les boutures à fleurs, elles fleurissent peu et on n'en obtient que des feuilles. Quelques espèces, telles que la *silène à bouquets*, la *silène de Virginie* et la *silène orientale*, doivent être couvertes pendant l'hiver.

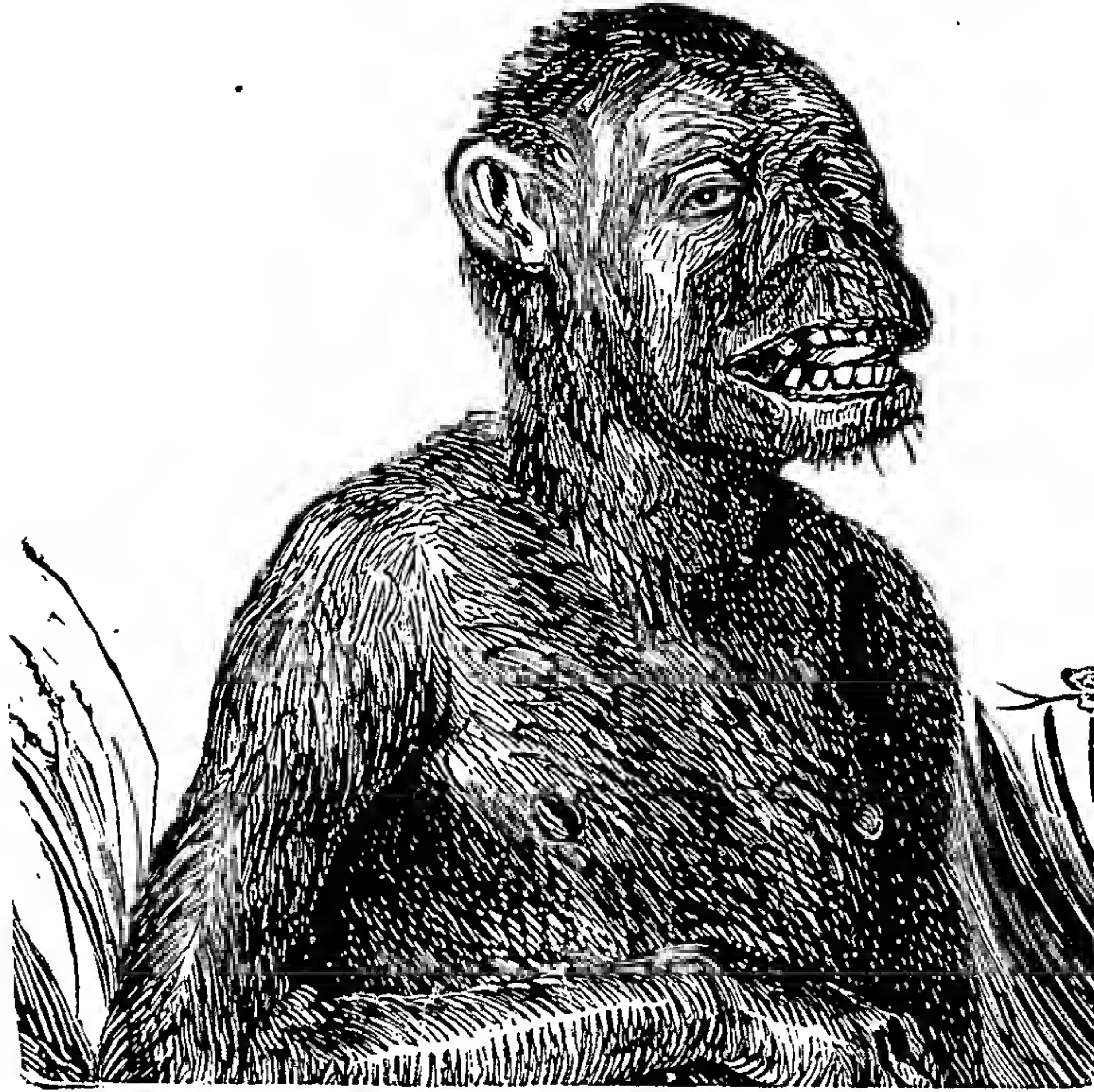
Silex (*Conn. utile*). Ce mot signifie caillou. Le silex est une roche homogène, diversement colorée par les oxydes de fer, compacte, terne ou translucide sur le bord, faisant feu au briquet et rayant le verre. L'odeur que répand cette pierre est toute particulière. C'est celle de la pierre à fusil.

On distingue trois variétés de silex :

1° Le *silex pyromaque* ou pierre à fusil, qui est de couleur noire, brune, blonde ou grisâtre, et qui se présente en rognons, en blocs et en bancs dans les terrains secondaires et surtout dans un terrain crétacé. Sa cassure est luisante. C'est de cette espèce que l'on tire la pierre à fusil et à briquet;

2° Le silex corné, dit pierre de corne infusible; sa couleur est pâle, jaunâtre et roussâtre. On le rencontre en rognons, en blocs et en veines dans presque tous les terrains;

3° Le silex meulière, dit pierre meulière est un véritable silex corné, à structure celluleuse, et que l'on em-



Orang-outang.

ploie à la fabrication des meules de moulin. On le rencontre en blocs et en amas considérables.

Les anciens Gaulois et les peuples primitifs de l'Amérique, se servaient de silex pour fabriquer des haches, des poignards, etc.

Silhouette (*Dessin à la*). Ce genre de dessin est plutôt un amusement qu'une étude. Une personne se place entre la lumière et un mur blanc ou recouvert d'une toile blanche ; le profil de cette personne se projette sur la surface du mur et le dessinateur n'a autre chose à faire qu'à suivre les contours de l'ombre ainsi projetée en employant du fusin ou du crayon noir pour tracer les lignes. On calcule la distance à laquelle doit être placée la lumière, de manière à obtenir un profil plus ou moins grand, et cependant bien net.

On peut encore obtenir des silhouettes sur toutes les faces. On dessine d'abord sur du papier ou sur du carton léger un sujet dont les ombres soient bien accusées ; puis, on découpe toutes les parties claires, de façon que le dessin découpé forme un tout bien régulier dans lequel ce qui est essentiel a été réservé. On fait ensuite paraître la silhouette sur le mur, par le moyen indiqué ci-dessus.

Ce sont les têtes dessinées de face ou de profil qui produisent le meilleur effet.

Silicatisation (*Conn. utiles*). On appelle ainsi le procédé qui consiste à durcir des statues de pierre, des ornements d'architecture, des murs calcaires, des enduits de ces murs, etc., et à leur communiquer le degré de résistance du marbre, en les recouvrant, au moyen du pinceau, d'une dissolution de silicate de potasse. Presque aussitôt, l'effet commence à se produire. Les surfaces enduites de cette couche durcissent vite et à une profondeur plus ou moins grande, suivant la porosité de la pierre qui l'a absorbée.

Ce silicate durcit aussi bien le plâtre que la pierre, ce qui permet de donner à une statuette de plâtre, à un buste et à n'importe quels ornements de même matière, la durée du marbre.

On peut enfin employer très-aisément cette dissolution siliceuse pour fixer les couleurs dans la peinture sur la peinture, sur la pierre ou sur le verre. Pour cela, il faut délayer, dans une dissolution concentrée de silicate de potasse, des couleurs minérales non-attaquables par les alcalis. Ces couleurs, mélangées du composé siliceux, s'appliquent au pinceau et durcissent rapidement. Elles deviennent même inaltérables par l'eau, tout en conservant une transparence complète. C'est ainsi qu'on arrive à obtenir l'application des couleurs transparentes sur le verre, sur les vitraux des églises et même sur la porcelaine, sans être obligé de les vitrifier par le feu.

Silice (*Conn. utiles*). La silice, qui forme la plus grande partie de la croûte terrestre, est une substance blanche sans saveur ni odeur, insoluble dans l'eau et même dans les acides les plus concentrés, sauf l'acide fluorhydrique. Elle est dissoute par les solutions de potasse et de soude ; mais elle est infusible au feu de forge le plus élevé.

On obtient la silice sous la forme de poudre légère en faisant chauffer du sable et des cailloux avec de la potasse. Elle se dépose alors sous forme de silice hydratée qu'on calcine. Ce composé est fusible et peut être coulé.

On emploie la silice dans la fabrication du verre, des poteries, des mortiers et des pierres précieuses artificielles.

L'acide silicique, à l'état de pureté plus ou moins parfaite, constitue le sable blanc, le grès, les cailloux, le cristal de roche, la calédoine, l'opale et les différentes variétés de quartz et de silex. Une foule de plantes contiennent de la silice en quantité plus ou moins grande, surtout dans la tige des graminées. Beaucoup de sources minérales en renferment en dissolution.

Silos (*Econ. rur.*). On donne, par extension, le nom de silos aux fosses souterraines dans lesquelles on conserve à l'état de fraîcheur les racines et les tubercules. Les silos doivent être creusés dans un sol sain, exempt d'humidité ; l'intérieur est partout revêtu d'un épais lit de paille bien sèche. Il faut également recouvrir de paille le sommet du silo, qu'on remplit de racines et de tubercules, après quoi on recharge le tout avec la terre qui a été déplacée pour creuser le silo. Si ses di-

mensions sont assez grandes et qu'il y ait lieu de craindre la fermentation, on ménage de distance de distance des cheminées carrées ou triangulaires, plongeant jusqu'au fond du silo et saillantes, de 50 centim. à 1 mètre au-dessus du niveau de la terre qui le surmonte. Ces soupiraux favorisent le dégagement des gaz provenant du mouvement de fermentation que subissent toujours les racines et les tubercules dans les silos, même quand elles ne se corrompent pas. En même temps, ils servent à introduire l'air frais du dehors, ce qui suffit pour arrêter la fermentation.

On construit encore des silos d'un très-bon usage avec des briques, mais ces briques doivent être assemblées avec du bitume. Il est très-important, dans ce cas, de ne faire usage ni de ciment ni de chaux, et de revêtir l'intérieur de carreaux de faïence.

Silphium (*Hort.*) Les silphiums sont des plantes vivaces qui, du mois d'août au mois d'octobre, donnent des fleurs jaunes assez semblables aux soleils et qui conviennent parfaitement à la décoration des jardins. Si les silphiums sont placés en plein soleil, dans une terre franche et légère, ils viennent parfaitement. Ils se multiplient de graines qu'on recueille en automne, pour les semer au printemps suivant. Parmi les espèces cultivées, on distingue particulièrement le *silphium à feuilles lacinées*, le *silphium à feuilles en cœur*, le *silphium à feuilles cornées*, le *silphium perfolié* ou *perfolatum* et le *silphium trifolatum*. Ces deux dernières espèces sont employées par la médecine, à cause de leurs propriétés purgatives, connues sous le nom de rhubarbe de la Louisiane.

Les Grecs donnaient le nom de silphium à une substance que l'on croît être l'*assa-fœtida* ou le laser.

Silure (*Conn. ut.*). C'est un genre de poisson, voisin de l'esturgeon. On le rencontre dans les eaux douces des régions chaudes et tempérées; il se nourrit de plantes aquatiques.

La principale espèce est le silure commun, dit aussi soluth et baleine des rivières. Sa taille dépasse quelquefois deux mètres; il est d'un vert noirâtre. Sa chair, blanche, et d'une digestion facile et a le goût de l'anguille.

Quelques espèces assez rares de silure possèdent, comme la torpille, une propriété électrique qui leur permet d'engourdir la main qui les touche.

Silybum (*Hort.*). Cette belle plante, connue sous le nom de *chardon-Marie* et de *carthame maculé* est bisannuelle et propre à décorer les grands jardins où ses feuilles, d'un vert luisant, marbré de blanc, et ses fleurs purpurines, produisent le meilleur effet. On la reproduit de ses graines, qu'on sème au printemps, en plein soleil, dans une terre fraîche et profonde.

Sinapismes (*Méd. dom.*). Les sinapismes se préparent en mélangeant une certaine quantité de farine de moutarde dans de l'eau chaude, de manière à obtenir une bouillie de peu de consistance. Si le sinapisme doit être peu actif, il suffit d'un mélange de farine de lin et de farine de moutarde, en proportions égales. Ce mélange, étendu sur un linge, ou mis entre deux mousselines, comme un cataplasme, s'applique sur les parties inférieures du corps, sur les cuisses, sur les mollets, sur le dessus des pieds ou à la plante. Dans les mots de gorge, on les met à la gorge; on le place aussi sur quelquelques régions du corps affectées de douleurs rhumatismales. L'application des sinapismes a pour objet de produire un dérivatif, de déplacer l'irritation ou la douleur; aussi, ne doit-on les appliquer que pour le temps nécessaire à leur effet. Il faut, surtout à l'égard des enfants, surveiller attentivement l'application de ce remède, et ne pas le laisser agir plus de dix minutes à un quart d'heure, suivant l'âge et le tempérament des malades. Pour les jeunes enfants, 5 à 6 minutes suffisent; on renouvelle le sinapisme, s'il y a lieu. Par ce moyen, on évite souvent les convulsions.

Singe (*Anim. dom.*). Les singes, qui se rapprochent beaucoup de l'homme par leur conformation, sont remarquables, entre tous les animaux, par leur intelligence et surtout par leur esprit d'imitation. Mais ils sont malins, capricieux et ont un grand penchant à la rapine. Certains sont très-vifs, d'autres ont les mouvements lents et empreints d'une certaine gravité. A l'état

de domesticité, ce sont les plus forts qui font la loi aux plus faibles; mais ils montrent quelquefois une très-grande affection les uns pour les autres, surtout quand ils ne sont pas de même espèce. Les mères ont surtout la plus grande tendresse pour leurs petits. L'esprit d'imitation des singes est ce qui frappe le plus en eux. On les habitue très-bien à manger à table, à se servir d'une cuillère et d'une fourchette, à se coucher comme nous, sur un lit, à dresser une table, à puiser de l'eau et remplir une foule de petits ouvrages domestiques. Comme tous les exercices sont par imitation plutôt que par raisonnement, on ne parvient à les dresser qu'en les flattant, en les encourageant, et surtout en satisfaisant leur gourmandise. En vieillissant, ils deviennent sombres, indociles et intraitables, comme on cite le pungo de Buffon. Cet animal si doux, si intelligent dans sa jeunesse, devint plus tard véritablement féroce.

Les singes ne sont pas carnivores; leur nourriture se compose de fruits et d'œufs. A l'état de domesticité, ils partagent avec l'homme ses aliments.

La puberté de ses animaux se développe de bonne heure. Les femelles de la plupart des espèces sont soumises, comme les femmes, à des pertes mensuelles. Dans les petites espèces, la gestation dure cinq mois, et sept dans les autres. Les femelles ne donnent le jour qu'à un petit à la fois.

Les espèces de singe les plus nombreuses se rencontrent dans les régions intertropicales de l'Amérique, de l'Asie et de l'Afrique. On en trouve aussi en Arabie et sur le rocher de Gibraltar.

En Europe, on a découvert trois espèces de singes fossiles, d'autres en Asie et en Afrique.

Les espèces qui se reproduisent le plus fréquemment sous le climat de l'Europe sont : la *guenon grivet*, la *macaque commune*, la macaque Rhézus, le sajou et l'ouistiti.

Les mâles partagent la tendresse des femelles pour leurs petits, qu'ils bercent dans leurs bras et qu'ils présentent à la mère, pour qu'ils tètent. Mais ce qui nuit au plaisir qu'on peut avoir à élever ces animaux et à étudier leurs mœurs, c'est que les petits meurent presque toujours pendant le travail de la dentition, ce qui plonge le père et la mère dans un désespoir tel que souvent ils succombent eux-mêmes.

Sirène (*Conn. ut.*). La sirène est un genre de reptile qui a la queue comprimée en nageoires; sa tête, aplatie, est terminée par un museau obtus; ses yeux sont petits et sans paupières; ses oreilles sont cachées et sa mâchoire inférieure est garnie de dents, ainsi que son palais. La sirène vit dans la vase et va quelquefois à terre; on en rencontre beaucoup dans les marais de l'Amérique du Nord. Ces animaux se nourrissent de mollusques, d'insectes et de vers. La principale espèce est la sirène lacertine, de couleur noirâtre et d'une longueur de 1 mètre.

Sirops (*Econ. dom.*). La préparation des sirops varie suivant les substances qu'on y emploie; mais, dans tous les cas, elle exige les quatre opérations suivantes :

1° Préparation de la dissolution aqueuse des principes renfermés dans les substances qu'on emploie;

2° Addition de la quantité de sucre nécessaire pour transformer la dissolution aqueuse en sirop;

3° Clarification du sirop;

4° Passage du sirop dans l'étamine ou le blanchet.

La dissolution aqueuse se fait par infusion pour les fleurs, les feuilles des plantes, les écorces et les racines très-aromatiques; elle se fait par décoction pour les bois, les racines et les écorces non-aromatiques; on la fait par expression pour les fruits succulents, pour les groseilles, les cerises, les mûres, etc. Enfin, la dissolution, se fait par simple dissolution, pour des substances comme la gomme.

Les *sirops de capillaire* et de *fleurs d'orangers* se préparent par infusion. Par exemple, on met dans un vase à infuser 30 grammes de capillaire découpé bien menu, puis on fait bouillir 500 grammes d'eau, qu'on verse sur le capillaire, quand elle est en ébullition. On couvre, et lorsque l'infusion est refroidie, on la passe à travers un linge fin. S'il s'agit d'une décoction de *guimauve*, de *quinquina*, on met sur le feu avec la quantité d'eau nécessaire la substance qu'on veut employer et

on la fait bouillir pendant une demi-heure. Si on opère sur des fruits succulents, on sépare la partie gélatineuse qu'ils renferment, ce qui se fait par la fermentation. Pour la préparation du *sirop de mûres*, on écrase simplement les fruits pour en exprimer le jus, sans la faire fermenter. Quant aux sirops qui s'obtiennent par une simple dissolution, le procédé est des plus simples. Pour le *sirop de gomme*, par exemple, on fait dissoudre 100 grammes de gomme arabique dans 500 grammes d'eau, et l'on ajoute le sucre à cette dissolution.

— (*Médecine*). Voici quelques indications pour les proportions à observer dans la préparation des sirops simples dont on fait le plus souvent usage dans la médecine et dans l'économie domestique :

Sirop de capillaire, 30 grammes de capillaire, infusé dans 500 grammes d'eau ; sucre, 1 kilo.

Sirop de fleur d'oranger, 30 grammes de fleurs d'oranger, infusé dans 500 grammes d'eau, 1 kilo de sucre.

Sirop de guimauve. 8 grammes de racines de guimauve, par décoction, dans 570 grammes d'eau, 1 kilo de sucre.

Sirop de quinquina, 60 grammes de quinquina, par décoction dans 500 grammes d'eau, 1 kilo de sucre.

Voir aux mots « groseilles, cerises, framboises, etc., etc. » les détails pour la confection des sirops avec ces fruits.

Le sirop de raisin se fait avec du raisin d'une maturité parfaite. On le cueille par un temps sec, après que le soleil a fait évaporer la rosée et l'on choisit des grappes dont les grains ne soient pas trop serrés.

Trois opérations sont nécessaires : la saturation du moût, la clarification et la cuisson du sirop.

On sature le moût en le mettant sur le feu, et quand il a approché du degré d'ébullition, on l'écume ; on retire ensuite la bassine en y ajoutant à plusieurs reprises de la craie étendue d'eau. Chaque fois on agite la liqueur et on la fait déposer avant de la décanter.

On clarifie le sirop en délayant avec soin du sang de bœuf ou des blancs d'œufs avec le moût, dans la proportion de 3 blancs d'œufs ou de 250 gr. de sang pour 25 kilos de moût. On agit bien la liqueur et on la remet sur le feu pour la porter à l'ébullition. Quand les flocons brunâtres entraînent les matières étrangères, on ralentit le feu pour diminuer le bouillon et enlever les écumes. Puis, lorsque celles-ci ont complétement disparu, on pousse le feu pour réduire le moût de moitié, et on le filtre.

Quant à la cuisson du sirop, on la fait dans une large bassine, de façon que l'évaporation se fasse rapidement. Le feu ne doit toucher que le fond de la bassine, car s'il portait sur les parois, la liqueur pourrait se caraméliser.

Le sirop doit être refroidi promptement, malgré la pratique habituelle. C'est pour cela que les fabricants le font passer dans de larges serpentins en fer-blanc ou en cuivre entourés d'eau.

Le sirop de sucre se prépare avec du sucre raffiné très-blanc. On ne le clarifie pas pour les usages ordinaires mais seulement pour les conserver. Dans une bassine de cuivre rouge, on met 5 kilog. de sucre cassé en petits morceaux, 2 litres 75 centilitres d'eau pure et 0 litre 80 centilitres d'eau albumineuse. Le mélange est remué avec une spatule pour faire fondre le sucre.

Ce sirop sert pour glacer les poires et préparer les fruits. On le ramène par une addition convenable d'eau à la dureté voulue en la soumettant à une nouvelle ébullition. On y ajoute quelquefois une petite quantité d'alcool, pour assurer la conservation des fruits.

Sobriété (*Hygiène*). Tout le monde doit comprendre que la sobriété est le plus sûr moyen de prévenir les maladies. Bien entendu, elle n'est jamais que relative.

Ainsi, un homme peut-être sobre en absorbant une quantité d'aliments et de boissons qui causerait une indigestion et une ivresse complète à un autre. La question est de s'arrêter où cesse le besoin.

Il ne faut pas non plus pousser la sobriété à l'excès ; car alors on devient débile et incapable d'aucun travail utile.

Quelquefois, cependant, une sobriété rigoureuse est commandée. C'est quand

il s'agit de gens incommodés par leur embonpoint et exposés à des attaques d'apoplexie. D'un autre côté, quelques intermittences dans un régime sobre sont également utiles. Les personnnes qui font ordinairement maigre chère et boivent de l'eau, doivent tâcher de faire un bon repas de temps en temps en l'arrosant de bon vin. C'est un conseil que donne Hippocrate; mais il est faux qu'il prescrive de s'enivrer une fois par mois.

La chose se trouve dans les préceptes de l'école de Salerne, et on ne doit accorder à ces préceptes qu'une confiance médiocre.

Société protectrice des animaux. La protection des animaux occupe dans l'économie domestique une place trop importante et nous nous sommes, dans le cours de cet ouvrage, intéressés à un trop grand nombre d'espèces d'utilité ou d'agrément pour ne pas consacrer un article à la société protectrice. Nous en chercherons les origines, nous en exposerons les principes et l'organisation et enfin nous dirons aussi brièvement que possible ses progrès et sa bienfaisante influence.

Combattre la cruauté, répandre l'idée de justice universelle, démontrer par des faits, par la pratique l'accord de nos devoirs envers les animaux avec notre intérêt : telle est, en peu de mots, la mission que se sont données les sociétés protectrices des animaux.

Elles s'inspirent donc tout à la fois de deux principes :

L'utile et le juste, ou plutôt d'un seul principe, la justice universelle, car ce qui est juste est utile.

Elles ont pour but notre intérêt matériel, le progrès de l'économie politique et notre perfectionnement moral.

Leurs fondateurs sont nos contemporains, mais ils ne sont des novateurs que dans la pratique : de tout temps en effet leurs principes ont été soutenus par les voix les plus éloquentes de la science, de la religion et de la philosophie. Leur bibliothèque commence par la Bible et a le droit de demander pour siens les penseurs les plus éminents de tous les âges. L'histoire de l'idée qui leur donne naissance date des premières conquêtes de notre espèce, qui, en lutte avec les espèces inférieures parvint à en dompter quelques-unes, à les associer à sa vie, à ses plaisirs, à ses peines, à ses labeurs, à ses combats, à les humaniser.

Ceux-là étendirent la puissance de l'humanité qui, pour la première et la plus utile des guerres, la chasse, s'associèrent le chien.

Ceux-là firent plus pour les explorations, les voyages, le commerce, que ne firent les inventeurs de la vapeur, qui nous donnèrent pour auxiliaire le chameau, l'âne, le cheval, l'éléphant.

Quelle conquête et quel règne que ceux des pasteurs!

Il y eut à ces grandes découvertes comme une aurore de paix au front de l'homme, cherchant des alliés dans ses rivaux ou ses ennemis... jusqu'au jour où l'instinct de cruauté, qui ne s'est jamais éteint en nous, lui fit traiter ses alliés, ses serviteurs, en esclaves.

Cette vérité des devoirs à remplir envers les animaux ne périt pas dans toute conscience; mais dans cette vérité complexe, l'idée d'intérêt, d'utilité matérielle, l'emporta de beaucoup sur celle de justice.

Et c'est dans l'intérêt des travaux, ou de la santé des peuples que les premières législations, essentiellement religieuses, celle de l'Inde, de l'Egypte, par exemple, placèrent les animaux utiles sous la protection des dieux.

Les vérités morales les plus simples sont lentes à s'imposer. Pour être comprises, elles ont besoin d'avoir leur démonstration dans des faits qui intéressent directement, d'une façon évidente, notre santé, notre vie, notre fortune.

Il ne suffit pas que la conscience parle, il faut que la chair crie.

La nécessité de la propreté se démontre par la peste; l'utilité des oiseaux par la disette et le fléau des insectes.

Adressez-vous au nom de la justice, de la pitié au bon cœur de la foule, mais sans y trop compter; appuyez-vous de l'autorité des sciences naturelles et de l'hygiène. L'instruction est la meilleure arme contre la cruauté. C'est ainsi que les animaux ont bénéficié des grands progrès accomplis chez nous à la fin du siècle dernier et qu'ils ont eu aussi leur 89.

Ce n'est qu'en 1791, dans le Code rural, qu'apparaissent chez nous les

premières dispositions législatives prises en faveur des animaux. D'autres viennent ensuite dans le Code pénal, et encore ces lois n'ont-elles pour but exclusif que de faire respecter l'intérêt matériel de l'homme.

Cependant, ce premier pas est d'une grande importance. L'idée d'humanité, évidemment en progrès, va bientôt s'étendre à « notre famille inférieure. » Elle va même s'affirmer dans un concours solennel.

En 1804, — ce fait est tres-remarquable, — l'Institut de France met au concours la question suivante :

« Jusqu'à quel point les traitements barbares exercés sur les animaux intéressent-ils la morale publique, et conviendrait-il de faire des lois à cet égard? »

C'était la loi Grammont en germe. C'était l'idée mère des associations protectrices.

Là encore, comme en tant d'autres cas, nous avons semé l'idée et nous avons été devancés dans son application par l'étranger.

La question posée à l'Institut de France, en 1804, agita les esprits; si elle disparut, ce fut sous la fatalité des troubles politiques et des désastres de la patrie. Paris la perdit alors et Londres eut la gloire de la réaliser.

Rendons, d'ailleurs, une fois de plus cette justice aux Anglais : pour l'accomplissement d'une réforme, pour la mise en pratique d'une idée juste et féconde, ils n'attendent pas, comme nous, l'initiative du gouvernement. L'idée, chez eux, s'était incarnée dans une association puissante depuis neuf ans, lorsqu'en 1845 seulement fut créée à Paris la première société protectrice.

En peu de temps, le concours des illustrations de la science, de la littérature, de la presse, lui fut acquis. Ses éléments étaient prêts. Elle se trouva fondée du jour où elle fut proposée. Elle prit pour devise :

Justice, *compassion*, *hygiène*, *morale*. Et jamais devise ne fut plus fidèlement justifiée.

Sa morale nous paraît résumée dans ces lignes de l'un de ses membres les plus éminents, le docteur Blatin :

« Oui, dit-il, le devoir de l'homme envers les animaux est de les traiter comme des amis malheureux. Il semble que ni la religion, ni la poésie, ni la philosophie, ni l'économie politique, ne sauraient rien ajouter ni retrancher à cette règle de conduite. Quand le sacrifice de la vie de ces créatures nous est devenu nécessaire, notre droit sur elles ne va que jusque la mort; tout ce que nous imaginons au-delà nous fait descendre d'un degré au-dessous de la brute; tout ce que nous tentons au-delà mérite un châtiment. »

La société se mit activement à l'œuvre. Elle fit appel à tous les gens de cœur, sans distinction de sexe, de résidence et de nationalité, et se rendit, par ses conditions d'admission, accessible à tous. Il suffit, pour en faire partie, d'être présenté par un membre de la société, ou d'adresser directement par écrit une demande d'admission au secrétaire général de la société, rue de Lille, 19, en indiquant sa profession ou sa qualité.

La cotisation est de 10 francs. Elle est réduite à 5 francs, pour les instituteurs, les institutrices, les écoles et les ministres des cultes reconnus. Les sergents de ville et les gardiens de la paix jouissent du même privilége. On devient membre à vie par le versement d'une somme de 100 francs. Tous les membres reçoivent une carte qui leur facilite les moyens de requérir, dans le cas d'infraction à la loi du 2 juillet 1850 (Loi Grammont) les agents, de l'autorité, lesquels ont seuls le pouvoir de dresser les procès-verbaux.

A Londres, la société protectrice est autorisée à avoir à son service et à sa solde des agents qui ont le droit de faire des procès; mais ce droit a été refusé à la société de Paris.

Celle-ci, néanmoins, fut reconnue comme établissement d'utilité publique, par décret du 22 décembre 1860. Cet acte était le complément nécessaire de la loi du 2 juillet 1850, dite la loi Grammont.

Cette loi est ainsi conçue :

« Seront punis d'une amende de 5 à 15 francs, et pourront l'être d'un à cinq jours de prison, ceux qui auront exercé publiquement et abusivement de mauvais traitements envers les animaux domestiques. La peine de la prison sera toujours appliquée en cas de récidive. L'art. 483 du Code

pénal sera toujours applicable. »

Dans un concours annuel, la société récompense par des médailles, des diplômes ou des primes en argent, les personnes qui, par leurs actes directs, ou leur propagande, ont contribué à la pratique ou à la vulgarisation de ses doctrines. Elle a des prix spéciaux pour les enfants des écoles communales de France.

En affiliant à son œuvre des écoles entières, la société prend une part efficace à l'éducation morale de nos enfants. Elle incline ces jeunes esprits à des sujets d'observation sérieuse et saine, elle développe leur imagination dans le sens du beau; elle habitue leur cœur aux palpitations des sentiments généreux; elle étouffe chez eux en germe ces instincts de perversité, de cruauté qui, en grandissant, font les barbares et les scélérats.

Henri IV eut encouragé cette éducation, lui qui fouetta de sa propre main son fils, qui fut plus tard Louis XIII, pour avoir écrasé lentement, entre deux pierres la tête d'un moineau vivant. Marie de Médicis ayant trouvé ce châtiment trop sévère : « Dieu veuille me laisser vivre, madame, répondit le roi, car lorsque je n'y serai plus, votre fils maltraitera sa mère. »

Henri IV avait lu dans l'avenir, ou si l'on veut, il connaissait l'histoire qui nous fournit tant d'exemples à l'appui de son opinion.

Il ne faut pas s'y tromper, sous les apparences de ses mœurs policées, le monde cache un fond effrayant de barbarie et surtout de cruauté. « La férocité des Gaulois, dit Châteaubriand, nous est restée : elle est seulement cachée sous la soie de nos bas et de nos cravates. »

A ceux qui en douteraient, nous recommandons le livre du docteur Blatin : *Nos cruautés envers les animaux.*

La société protectrice combat le mal en protestant partout et en toute occasion contre les courses de taureaux, la chasse à outrance, les massacres d'oiseaux, les cruautés de l'abattoir, les éleveurs qui livrent en pâture des chevaux et des ânes vivants aux sangsues; enfin elle s'élève contre les abus révoltants de la vivisection.

Nous pourrions faire une liste assez longue des améliorations obtenues par elle dans le sort des animaux ou des réformes dues à son influence.

Entre autres, nous citerons le bienfait le plus récent, cette circulaire de M. le ministre de l'instruction publique sur la conservation des oiseaux, en date du 31 mars 1876. Ce résultat n'a pas été obtenu sans de patients efforts. Depuis longtemps, les sociétés protectrices avaient plaidé la cause « des plus précieux auxiliaires de l'agriculteur. » La société de Zurich s'était adressée à l'empereur des Français, en lui signalant « l'habitude, déjà ancienne, qu'on a dans le pays, au-delà des Alpes et sur les bords de la mer, de faire une guerre d'extermination au printemps et à l'automne, aux nombreux oiseaux de passage. » En 1861, M. Rouher recommandait au Sénat des pétitions du Comice agricole de Toulon et de la Société d'acclimatation du Sud-Est, « dans l'intérêt de l'agriculture, sérieusement menacée. » La circulaire aux instituteurs, de M. Waddington, gagnera tout à fait, il faut l'espérer, la cause de nos alliés emplumés. M. le ministre dit, en terminant sa circulaire :

« J'ajouterai que dans quelques communes que je pourrais citer, des instituteurs ont eu l'heureuse pensée d'organiser parmi leurs élèves des sociétés protectrices des animaux. Ces sociétés ont rendu de grands services, et je verrais avec plaisir leur nombre s'augmenter. »

Ces lignes suffiraient seules à donner l'idée de l'importance conquise par les sociétés protectrices. Il n'est pas aujourd'hui une grande ville qui n'en possède une. Toutes correspondent entre elles et mettent ainsi en commun les résultats de leurs études, leurs progrès, et se prêtent un mutuel appui dans les grandes questions à résoudre. La société protectrice des animaux de Paris qui, il y a trente ans environ, fut accueillie par beaucoup avec le sourire du doute ou de la raillerie, compte aujourd'hui plus de 3,000 membres et peut être considérée comme l'heureuse mère d'un grand nombre d'autres sociétés. Et combien de personnes sont de cœur et de conviction avec elles. Le jour n'est donc pas loin où tout le monde comprendra qu'en améliorant le

sort des animaux, nous nous améliorons nous-mêmes. Mais un grand poète l'a dit avant nous et dans un admirable langage. Voici ce qu'en 1858, Lamartine écrivait à la société protectrice des animaux :



Galcopithèque.

« . . . . . Ma profession de foi est la vôtre ; qu'importe la forme et le nom des êtres aimés ! Tout ce qui pense a une intelligence; tout ce qui sert a un sentiment; tout ce qui aime a le droit d'être aimé ; tout ce qui souffre a droit



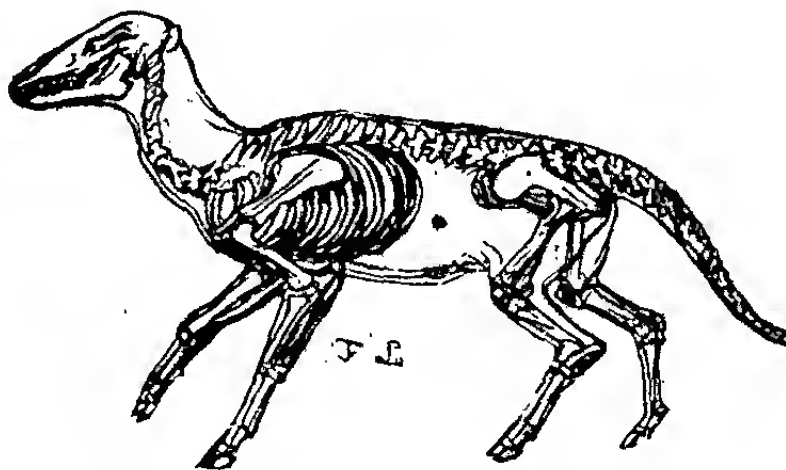
Entelle.

à la pitié. Il ne manque aucun échelon à l'échelle des créatures sensibles qui s'élève, dans son ascension graduée, de la brute à l'homme. L'homme est au sommet, sans doute, sur cette terre, mais au-dessous de lui il a une famille inférieure d'êtres adoptifs ses compatriotes ici-bas ; l'homme c'est le roi, mais il ne doit pas en être le tyran. La justice n'est pas seulement un rapport divin de



Chimpanze.

l'homme à l'homme, elle est un rapport de l'homme avec toute la création. Blesser la justice, c'est blesser *Dieu*. Quand nous n'abusons pas de notre prééminence et de notre souveraineté sur les animaux, nous avons en eux des serviteurs et des amis; quand nous en abu-



sons, nous n'avons en eux que des victimes, et, comme il arrive toujours en pareil cas, la tyrannie pervertit le tyran. De la brutalité envers l'animal à la férocité envers l'homme, il n'y a que la différence de la victime. Comprendre l'animal dans le cercle des devoirs et des miséricordes qui nous sont im-

posées, c'est améliorer l'homme lui-même.

« Laissez ricaner le vulgaire de ces égards philosophiques et pratiques que vous voulez avec tant de sagesse témoigner envers toute la création; les esprits supérieurs et progressifs sourient de cœur à votre institution de charité universelle. Les êtres que vous protégez vous serviront mieux, car ils vous aimeront davantage, Dieu lui-même bénira votre pensée, car elle l'honore dans la partie sensible de sa nature. Vous faites dire un mot de plus à l'amour, cette loi des lois; vous êtes des évangélistes de la sympathie. »

Cette éloquente adhésion du grand poète est certainement un des plus précieux témoignages dont puisse s'honorer la société protectrice des animaux. (Jules BEAUJOINT).

Société d'acclimatation. Cette Société a été fondée le 10 février 1854, pour l'acclimatation des animaux et des plantes.

Le premier numéro de l'*Acclimatation*, journal qu'elle a créé le 5 février 1874, pour paraître le 5 et le 20 de chaque mois, donne ainsi le but de la Société et du journal :

« En fondant ce journal, notre but a été de mettre constamment les établissements publics ou privés qui s'occupent d'acclimatation en communication directe avec les amateurs, fomenter et activer les relations entre ces derniers.

» Les travaux de longue haleine ne sauraient y trouver place ; mais il fera connaître toutes les nouveautés, il sera l'écho de tout ce qui se dit, de tout ce qui se passe ayant trait au perfectionnement de nos races indigènes, au repeuplement des chasses, à l'acclimatation et à la domestication des animaux exotiques qui peuvent nous être utiles, à l'introduction des végétaux propres à enrichir l'agriculture ou à orner nos parterres.

» D'un prix extrêmement minime, d'un paiement des plus faciles, en une monnaie qui existe dans toutes les contrées du monde — (en timbres-poste de tous les pays), il se répandra partout, et fera connaître aux étrangers ce qu'ils peuvent nous envoyer, ce que nous sommes à même de leur offrir; il sera, en un mot, l'intermédiaire gratuit de toutes les transactions de ce genre, qui tourneront certainement au profit de tous.

» Les amateurs d'acclimatation y trouveront l'annonce de tous les arrivages, des offres et des propositions d'échanges de toutes sortes d'animaux, des notices sur les mœurs de certaines espèces et sur les meilleurs procédés pour les conserver en captivité, des notes sur les oiseaux de passage, etc.

» Pour les chasseurs, nous indiquerons la façon d'élever le gibier et de le conserver dans les parcs; ils y verront des offres d'espèces indigènes ou exotiques pour repeupler leurs chasses; eux-mêmes pourront y demander les pièces qu'ils désirent se procurer, ainsi que les meutes et les chiens de toutes races.

» Les agriculteurs qui, pour leurs semences, sont obligés à de si fréquents échanges, pourront y offrir et demander toutes les graines, y consigner tous les renseignements sur la culture, les machines, etc. Nous leur désignerons leurs grands ennemis, les petits insectes et les moyens de les détruire.

» Les horticulteurs y rencontreront des *oblata* de plantes ou de grains et les adresses de nouveaux correspondants qui, depuis longtemps, étaient en mesure de leur procurer des raretés qu'ils ont recherchées en vain jusqu'ici; ils auront maintenant l'occasion d'entamer, sans frais, des relations suivies avec tous les pays du monde et pourront faire connaître à tous les plantes précieuses dont ils disposent.

» Les sériciculteurs, par l'organe du journal, seront tenus au courant des nouvelles importations de graines de vers à soie, des essais d'acclimatation des espèces nouvelles, des moyens pratiques de rendre industrielles les éducations faites jusqu'ici à titre d'expériences; toutes leurs demandes de graines, de cocons et de renseignements divers y seront consignées.

» Ce sera donc le journal de tous, où chacun pourra insérer *gratuitement* ses offres, ses demandes, et divulguer rapidement le fruit de ses observations, en prenant date de ses découvertes.

» Les immenses services que les Sociétés d'acclimatation ont rendus à l'agriculture et à l'économie domestique

sont incontestables; aussi, voyons-nous le nombre des adeptes augmenter rapidement et se grouper pour former des centres d'acclimatation affiliés aux sociétés centrales ; c'est que le but que celles-ci poursuivent est essentiellement pratique et d'une utilité flagrante. Les bulletins qu'elles publient comprennent un grand nombre d'ouvrages qui sont le résultat d'expériences nombreuses et le fruit de travaux de savants émérites; ces documents formeront toujours la base de l'étude de cette science et les praticiens devront toujours y recourir.

» Les jardins zoologiques et les jardins d'acclimatation sont des écoles pratiques de propagation et de domestication des espèces exotiques, et des expositions permanentes des plus beaux types de nos races indigènes. Les succès obtenus prouvent qu'ils ont intéressé même les indifférents; aussi, voyons-nous ceux-ci faire leur promenade favorite de ces parcs d'essais, où ceux qui veulent étudier peuvent suivre jour par jour les progrès accomplis, les conquêtes consacrées, et voir mettre en pratique les théories émises dans les bulletins des Sociétés.

» Ces dernières publications, par leur essence même, doivent consacrer un caractère scientifique qui ne leur permet pas de donner accès aux offres et demandes que les administrations et les amateurs ont tant intérêt à répandre rapidement; d'autre part, ces bulletins ne peuvent paraître qu'à des dates trop éloignées pour que ces offres, ces demandes et certains renseignements, dont l'utilité réside surtout dans l'actualité, puissent être insérés en temps utile.

» Cet organe de publicité est donc appelé à combler une lacune importante, et rien ne sera négligé pour qu'il se répande rapidement; il en sera envoyé partout où il pourra créer des relations, et nous en tenons des exemplaires à la disposition des personnes qui voudront les adresser à des correspondants pour signaler des demandes, des offres ou des notices. Nous espérons que son but utile et son désintéressement le feront répandre; nous comptons sur l'appui de tous et prions les personnes qui ont des communications à nous adresser de vouloir bien le faire de suite. »

Voici maintenant quelques renseignements sur le règlement de la Société d'acclimatation dont a l'honneur d'être membre M. Arthème Fayard, libraire-éditeur, propriétaire de la présente *Encyclopédie*.

Le siége est actuellement rue de Lille, nº 19. C'est là que doivent être adressées les demandes d'admission. Pour être admis, il faut être présenté par trois sociétaires. Chaque membre paie :

1º Un droit d'entrée fixé à 10 francs;

2º Une cotisation annuelle de 25 francs.

Le droit d'entrée et la cotisation annuelle peuvent être remplacés par le versement, fait en une seule fois, d'une somme de 260 francs.

Les membres ayant payé la cotisation reçoivent, à leur choix, ou une carte pour entrer au Jardin d'acclimatation et pour faire entrer en même temps une autre personne, ou une carte personnelle et douze billets d'entrée pour en disposer à leur gré. Ils auront aussi le droit d'abonner au Jardin d'acclimation les membres de leur famille directe (femme, mère, sœurs et fils non mariés et fils mineurs), à raison de 5 fr. par an et par personne.

Le nouveau membre reçoit un diplôme.

La Bibliothèque est ouverte aux membres de la Société de dix heures à quatre heures.

Il est accordé aux membres un rabais de 10 0/0 sur le prix des ventes qui leur sont faites au Jardin d'acclimatation.

Le Jardin d'acclimatation, qui a un si légitime succès, a été fondé par la Société ; mais, tout en en conservant la haute direction, elle l'a cédé à une Société par actions, qui le fait valoir.

Soda-Water (*Offic.*). On appelle ainsi une boisson rafraîchissante qui se compose de deux cuillerées à bouche d'un sirop, soit de groseilles, soit de limon, etc., avec une demi-bouteille d'eau de seltz.

Sodium (*Conn. ut.*). C'est un corps simple, métallique, qui ne se trouve jamais à l'état pur, mais qui est contenu dans la soude, le borax, le sel de Glauber, et qui renferme aussi du fer et de

l'alcali. Il a été découvert et isolé pour la première fois en 1807, par Humphry-Davy, en exposant un morceau de soude au pôle négatif de la pile voltaïque.

Le sodium a à peu près la couleur du plomb et il est mou comme de la cire. Il est plus léger que l'eau et décompose ce liquide en se transformant en soude caustique. Comme il se décompose rapidement à l'air, on le conserve habituellement dans l'huile de naphte.

Il fond à 90 degrés.

Il a plusieurs composés qui sont très-importants, surtout la soude, qui est formée de cent parties de sodium et de trente-quatre d'oxygène.

C'est l'un des éléments constitutifs du sel (*Voir* Sel). Il s'unit au soufre, au phosphore, au mercure, à l'antimoine, à l'arsenic ou tellure, etc. On l'obtient en chauffant au rouge blanc un mélange de carbonate de soude et de charbon.

Soie (*Connaiss. pratiques*). La soie nous vient des vers à soie. Le premier soin à prendre, après que les cocons ont été retirés des bruyères ou des filets dans lesquels on les a fait monter, c'est de séparer les bons d'avec les mauvais et de jeter tous ceux qui sont tachés ou dont le ver est mort.

Si l'on ne procède pas immédiatement au dévidage de la soie, il faut, avant tout, faire mourir le ver, qui ne tarderait pas à couper les brins de soie, ce qui empêcherait de la filer.

La soie obtenue des cocons constitue la *soie grége*. Pour l'employer dans le commerce, on lui fait subir diverses opérations, telles que le *décreusage*, le *moulinage*, etc.

Le *décreusage* est l'opération qui consiste à enlever à la soie la cire, la matière colorante et l'excès de gomme qu'elle contient. Le décreusage ne donne jamais à la soie la blancheur de celle qui est naturellement blanche; de plus, elle lui fait perdre 25 p. 100 et altère la force du fil. Aussi, faut-il préférer l'emploi de la soie qui n'a pas été blanchie.

— *A coudre* (*Economie domestique*). Après avoir filé la soie, on lui fait subir l'opération du *moulinage*, et, suivant l'usage auquel on la destine, on lui donne la grosseur que l'on veut.

Celle qui est désignée sous le nom de *cordonnet* s'emploie pour la couture; avec la soie *anglaise* ou cordonnet anglais, on fait les boutonnières et les piqûres; la soie *floche* s'emploie pour faire les reprises. Pour les ouvrages au filet ou au crochet, on prend le cordonnet dit *de Berlin*.

La soie floche se vend en écheveaux; quant au cordonnet, on le trouve en gros écheveaux ou en bobines offrant toutes les nuances qu'on peut désirer.

— (*Art vétérinaire*). La maladie du porc qui consiste dans l'inflammation du tissu cellulaire, à l'endroit correspondant aux amygdales, se nomme soie, charbon, soyon, bosse, etc. Cette affection s'annonce par des symptômes précurseurs qui échappent souvent à l'attention.



Cocon du ver à soie.

Non-seulement, elle est contagieuse pour les animaux, mais encore pour l'homme. Le signe auquel elle doit son nom consiste dans une mèche de soie formant houppe sur un ou sur les deux côtés du cou du porc. Chez les cochons blancs, l'endroit où les soies se soulèvent et se frisent est déprimé et noirâtre, et chez les cochons noirs il est décoloré.

L'appétit se perd chez l'animal atteint de soie; il est pris d'une soif ardente, et, à mesure que son mal se développe, son anxiété augmente, et sa bouche, qui devient brûlante, laisse échapper une bave abondante et fétide. Si on ne réussit pas à arrêter le mal à son début, la mort arrive dans les 48 heures. Dès qu'on s'aperçoit qu'un porc est atteint de cette maladie, il faut l'isoler des autres, et, au moyen du bis-

touri et du fer chauffé à blanc, extirper les tumeurs qui se trouvent dans la profondeur des tissus. De plus, il est très-prudent de passer un séton au poitrail des animaux qui ont pu communiquer avec le porc malade.

Soieries (*Econ. domest.*). On entend par soieries les différentes étoffes faites avec de la soie. Ces étoffes prennent suivant leurs qualités les noms de *taffetas*, de satins, de *sergés*, etc.

Les taffetas comprennent les *pou-de-soie*, les *gros de Naples*, d'*Afrique*, d'*Orléans*, les *foulards*, les *Florences*, etc. On les emploie pour robes, gilets, chapeaux, cravates d'homme et de femme, parapluie, ombrelles, tabliers, rideaux,



Brin de soie

etc. Le prix de ces étoffes varie de 2 fr. à 10 fr. le mètre.

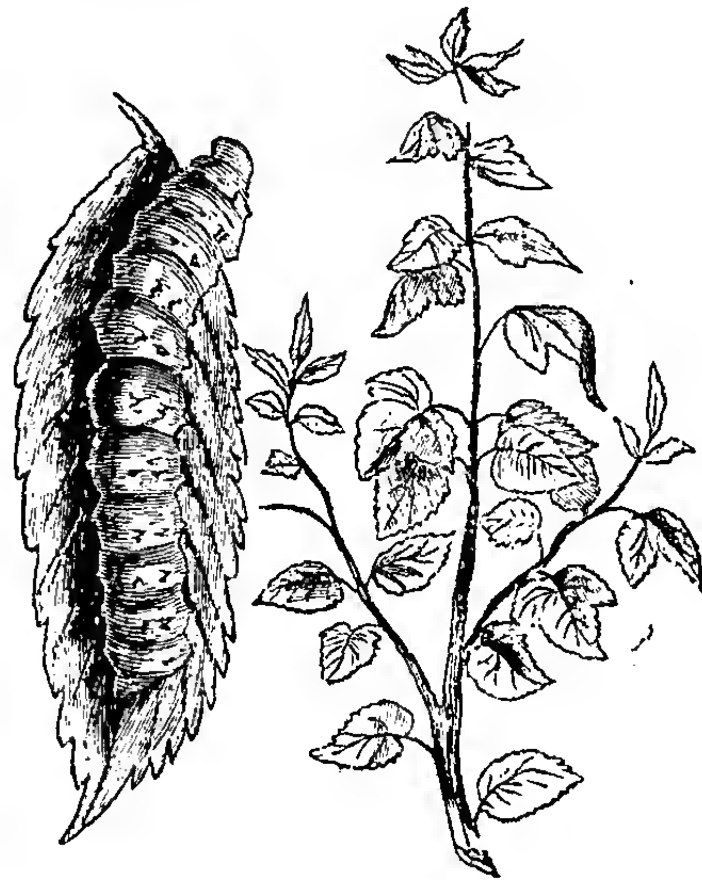
Les *satins* s'emploient pour gilets, robes, meubles, cravates, chapeaux, habits de cour et de théâtre, etc., et coûtent de 4 fr. à 30 fr. le mètre.

Les *sergés* se reconnaissent à la présence d'une côte en biais et comprennent, entre autres étoffes, les levantines, les Batavia, les Virginies, etc.; on les emploie surtout pour doublures.

Au genre uni, il faut rattacher les étoffes pour gilets, robes de bal, écharpes, et les tissus dans la fabrication desquels on a fait entrer la soie, concurremment avec la laine ou le coton, comme les *popelines*, les *mousselines de laine*, les *thibets*, etc.

— (*Nettoyage des*). Mettez dans un vase qui puisse aller au feu 250 gr. de gros miel, 200 gr. de savon noir et un litre d'eau-de-vie commune; faites fondre ces substances sur un feu doux, battez-les ensemble, afin de bien faire le mélange; puis, étendez sur une table bien propre et non cirée un des morceaux de soie que vous voulez nettoyer, et frottez-le, à l'endroit, à l'envers et dans toutes ses parties avec une brosse de crin un peu molle, que vous tremperez dans votre mélange.

Quand le morceau de soie sera suffisamment nettoyé, vous le plongerez à



Mûrier de la Chine.

plusieurs reprises, sans le frotter, dans un baquet plein d'eau bien claire, froide en été, et légèrement tiède en hiver. Ce rinçage se fait à deux ou trois eaux, puis on étend l'étoffe sur une corde propre et tendue, et, avant qu'elle soit complétement sèche, on la repasse soigneusement, à l'envers, en évitant d'y faire des faux plis. Le fer doit être assez chaud pour bien sécher l'étoffe.

L'eau de *pommes de terre* s'emploie aussi pour le nettoyage des soieries. On la prépare en délayant 200 gr. de pulpe de pommes de terre dans un litre d'eau environ.

Quand cette pulpe s'est déposée au fond du vase, on décante le liquide et

on s'en sert comme on se servirait d'eau de savon.

Les simples taches s'enlèvent avec du talc en poudre.

Les bas de soie se lavent dans de l'eau de savon tiède et se rincent dans l'eau claire. Ensuite, on les fait tremper dans une eau de savon forte, bleue et chaude, on les tord, on les fait sécher, et on les chauffe ensuite au soufre; puis, on les place sur deux jambes de bois posées l'une sur l'autre, en mettant les côtés face à face.

Quant aux gants de soie, on les nettoie dans une infusion de thé, froide ou tiède, à laquelle on ajoute un peu de crême de tartre. Mais on ne parvient jamais à les blanchir convenablement. Ce qu'il y a de mieux à faire, après le nettoyage, c'est de leur donner une teinte nouvelle.

Soif (*Hygiène*). Il est impossible de soumettre à des règles absolues le besoin de la soif, qui est bien plus impérieux que celui de la faim. Le climat, le genre de vie, le sexe, l'âge, influent beaucoup sur la nécessité de boire et déterminent la quantité de liquide que chacun doit absorber. Si on se livre à des travaux pénibles, et qu'on transpire beaucoup, il faut boire en proportion des pertes éprouvées par la transpiration et en raison de sa soif. Seulement, il faut éviter de boire de trop grandes quantités à la fois. Une carafe d'eau froide bue à plusieurs reprises ne fera pas de mal, tandis qu'absorbée d'un seul trait, elle peut causer une indigestion mortelle. La soif est factice quand elle est le résultat d'un chant prolongé, d'une discussion animée ou d'un sommeil pendant lequel on est resté la bouche ouverte. Dans ces cas, on l'apaise par quelques gorgées de boisson rafraîchissante. L'usage des boissons glacées pendant les repas, en été, n'est pas nuisible; mais en dehors des repas, sous l'impression d'une forte transpiration, une boisson glacée peut donner la mort. Dans l'état de fièvre, la soif est souvent très-intense. Elle peut être trompée par les moyens que les médecins indiquent. En général, ceux qui soignent des malades en proie à une fièvre ardente, doivent veiller à ce qu'ils boivent peu à la fois, et jamais trop chaud, les boissons chaudes rendent la soif plus intense au lieu de la calmer. Quand la nature de la maladie le permet, la boisson doit être tiède, légèrement acidulée, prise à petites gorgées, à de courts intervalles.

Sol (*Agriculture, Horticult.*). Les terres fortes, contenant un léger excès d'argile et produisant après les pluies abondantes une boue grasse et tenace, sont d'une fertilité remarquable pour la production des céréales. Les agronomes placent au premier rang les sols arables, de consistance moyenne, légers plutôt que forts, parce qu'ils sont moins coûteux à cultiver, et qu'ils se prêtent mieux aux cultures sarclées.

Quand l'épaisseur de la couche cultivable dépasse une épaisseur de 0,30 à 0,40, on dit que le sol est *profond;* si sa nature compacte fait séjourner l'eau à sa surface, le sol est *froid;* il est *chaud,* au contraire, si sa consistance légère et poreuse, le rend facilement pénétrable. On trouve dans le département de l'Aube (Champagne pouilleuse). des sols excessivement calcaires ou siliceux. Ces sols sont tellement peu fertiles qu'on les croirait frappés d'une stérilité absolue. Aussi, prend-on à peine le temps de les cultiver. Il en est de même des sables du département des Landes. Les sols tourbeux s'amendent avec de la chaux et acquièrent une grande fertilité. Les sols marécageux se solidifient par des dépôts terreux. Enfin, un sol stérile, sur lequel on réussit à faire croître des bois, peut, à la longue, être converti en prairies ou en terres arables; la chute et la décomposition des feuilles ajoutant à la couche superficielle assez d'humus pour faire un sol de bonne qualité.

Solandres (*Art vét.*). Ce sont des crevasses du pli du jarret des animaux. (*Voir* CREVASSES).

Solanta (*Econ. dom.*). On vend sous ce nom une substance alimentaire, annoncée comme provenant de racines tuberculeuses récoltées dans les Indes. Cette substance n'est, en réalité, que de la fécule de pommes de terre. Seulement, on la vend beaucoup plus cher.

Soldanelle (*Horticulture*). La soldanelle doit son nom au botaniste italien, *Soldani*. C'est une jolie petite plante, à racines vivaces, qui donne en avril et en mai, des fleurs campanulées pendan-

tes, violettes, pourpres ou blanches. Cette plante se cultive dans une terre de bruyère, et se couvre en hiver; elle se multiplie de graines ou de racines en octobre.

On donne encore le nom de soldanelle à une espèce de liseron dont les racines et les feuilles sont purgatives, et qui croît sur les bords de la mer.

Sole (*Cuis.*). La sole est un poisson qui doit son nom à un mot latin signifiant semelle, à cause de sa forme plate.

La principale espèce est la sole commune, qui a reçu le nom de perdrix de mer, à cause de la délicatesse de sa chair. On la trouve dans presque toutes les mers, notamment dans la Méditerranée, dans l'Océan atlantique et la Baltique. Elle remonte souvent les fleuves, jusqu'à une grande distance de la mer.

La sole est un des poissons de mer les plus estimés dans la cuisine pour sa chair ferme et délicate tout à la fois. Elle demande à être employée fraîche; néanmoins, elle a besoin d'être un peu mortifiée. Les soles dont la peau du dos est grisâtre doivent être préférées à celles dont la peau est noire.

Voici les différentes manières d'accommoder les soles :

— (*Au gratin*). D'abord, après avoir nettoyé le poisson, on lui fend le dos, et on enlève la peau qui le recouvre de ce côté. Ensuite, on met dans un plat à sauter un gros morceau de beurre frais, deux cuillerées à café de persil, une cuillerée d'échalotes, deux cuillerées à bouche de champignons, le tout haché finement, du sel, du poivre, de la muscade râpée, deux verres de vin blanc; on y couche la sole sur le ventre, en ajoutant deux cuillerées *d'espagnole* (voir *ce mot*), ou quelques petits morceaux de beurre maniés de farine. On couvre et on laisse cuire doucement. A moitié cuisson, on retourne la sole, on la saupoudre de chapelure blonde, et quand la sauce est réduite à point, et le poisson suffisamment cuit, on fait glisser le poisson avec la sauce dans le plat où il doit être servi.

— (*Frite*). Quand la sole a été soigneusement nettoyée et vidée, que les écailles ont été enlevées, on lui fait sur le dos une incision qui a pour but de permettre à la friture de pénétrer facilement et promptement la chair du poisson. Puis, on la trempe dans du lait, on la couvre légèrement de farine et on la plonge dans une friture assez chaude. Dès qu'elle est cuite, on la sert brûlante avec un citron coupé en deux. On peut aussi, quand la sole est frite, la tourner sur le ventre, dégager les chairs à l'aide d'un couteau, détacher avec précaution l'arête du milieu et introduire dans le vide une maître d'hôtel froide. On retourne ensuite le poisson et on le sert sur un plat bien chauffé.

La sole se fait encore frire à *l'anglaise*. Après l'avoir vidée, nettoyée et débarrassée de sa peau, on lui supprime la tête et les nageoires. Puis, on la trempe dans des œufs battus, assaisonnés de sel, on la pane de mie de pain très-fine et on la fait frire. Quand elle est bien égouttée, on la sert sur un plat avec un bouquet de persil frit d'un côté et un citron de l'autre.

Recette de la sole Joinville. Levez les filets de quatre soles bien épaisses et faites-les cuire dans un verre de bon vin blanc. Sel, poivre, citron, un quart de beurre fin, pas de champignons; égouttez-les quand ils sont cuits et mettez un peu de beurre manié dans votre cuisson, un peu de beurre de homard ou d'écrevisses, et passez à l'étamine, après avoir goûté si c'est d'un bon sel. Ajoutez quelques queues d'écrevisses coupées en dés et servez, en ayant soin de ne pas masquer vos filets de soles. Ajoutez, au moment de servir, quelques truffes bien noires que vous mettez dans le milieu de votre turban de soles.

(Paul Brébant).

« La totalité des accessoires dont, dans les restaurants, sont entourées les *soles à la normande*, et qui, pour la plupart, arrivent froides sur la table, n'est pas de rigueur dans un dîner de famille : des moules et des champignons suffisent à cette excellente préparation d'une belle sole, que je vais rappeler.

« Beurrer abondamment un plat allant au feu, et semer sur le beurre oignon et persil hachés menu; y étaler la sole, l'assaisonner de sel et poivre; verser dans le plat du vin blanc ou de l'excellent cidre en quantité suffisante pour que la sole en soit couverte et la mettre à cuire ainsi. Quand elle est

cuite, mettre dans une casserole sur le feu du beurre et de la farine, les amalgamer et les mouiller avec la cuisson de la sole et de l'eau de moules, et lier la sauce avec des jaunes d'œufs. Verser une partie de cette sauce sur la sole; ranger autour des moules et des champignons cuits à part et chauds; reverser sur le tout le restant de la sauce, poser sur le plat un four de campagne ou le mettre au four, et servir cinq minutes après. La mise au four n'est pas indispensable. »

(Le baron BRISSE.)

« Voici la recette demandée des *soles à la parisienne.* Elle ne se trouve pas, en effet, dans les dispensaires de cuisine, sans en excepter le *Livre de cuisine* de Jules Gouffé. Cependant, ce Roi du four me l'a donnée écrite de sa main, le 16 août 1864, pour être insérée dans mon journal d'alors, la *Salle à Manger.*

« *Soles à la parisienne :* Après avoir nettoyé des soles et en avoir supprimé la tête et la queue, les poser dans une casserole à sauter; semer dessus persil et ciboule hachés menu, sel, poivre et muscade; les arroser d'une quantité suffisante de beurre tiède et placer le sautoir sur un feu vif. Il est nécessaire de remuer et de retourner les soles pour qu'elles ne s'attachent pas. Quand elles sont cuites, les dresser sur un plat et les masquer d'une sauce brune faite avec un roux, mouillé de bouillon et de vin blanc, assaisonné de persil, échalotes et champignons hachés, sel et poivre, puis réduite à bonne consistance » (Le baron BRISSE.)

Sole normande en matelote. Faites revenir une belle sole dans un verre de vin blanc, un peu de beurre très-fin, un oignon haché très-fin. Laissez cuire et égouttez la sole que vous placez sur un plat d'argent avec des moules, huîtres, champignons et crevettes si l'on veut.

Avec votre cuisson, que vous faites revenir en ajoutant un peu de beurre et farine, vous la liez avec 3 ou 4 jaunes d'œufs, un bon jus de citron, un peu d'essence d'anchois, vous passez à l'étamine après avoir goûté votre sauce; tenez votre sole très-chaude et couvrez-la de la sauce. Voilà comme se faisait la sole matelote normande au Rocher de Cancale où elle a été servie pour la première fois. Maintenant, on la fait partout plus ou moins bien, on y ajoute des écrevisses, des truffes, des croûtons, enfin un tas de choses qui ne la rendent pas meilleure.

(BOREL, rue Montorgueil, au Rocher de Cancale).

— (*Art. vét.*). On appelle *sole baveuse* l'état de mollesse de la sole de corne. Cet état se fait principalement remarquer dans les pieds faibles, plats ou combles et se caractérise par des lambeaux séparés. Les pieds ainsi conformés sont sujets aux bleimes et aux oignons. Le seul moyen à employer en pareil cas consiste à appliquer un fer léger et suffisamment couvert.

La *sole battue* est l'état du pied dont le tissu réticulaire a été contus par un fer mal attaché qui a fait ressort, a battu la sole et l'a comprimée, ou bien par un caillou engagé entre le fer et la soie. Pour faire cesser la cause occasionnelle et calmer la douleur, on emploie des cataplasmes émollients ou astringents.

La *sole brûlée* est un accident produit par un fer rougi que le maréchal tient appliqué sur la sole pour la rendre plus molle et plus facile à parer.

On reconnaît que la sole a été *brûlée*, quand, en parant le pied, on trouve la corne brune d'abord, puis jaune et criblée d'ouvertures qui laissent suinter une sérosité purulente. L'ongle se détache quelquefois dans une étendue plus ou moins considérable, par un foyer purulent qui nécessite l'opération de la dissolure. Dans les cas les plus simples, on se contente de poser le pied jusqu'à la rosée, de faire usage de substances grasses ou mucilagineuses destinées à enlever la douleur; puis, après la boiterie, on applique un fer léger, et on enduit le sabot d'onguent de pied.

La *sole desséchée* est une altération qui consiste dans le dessèchement, dans l'augmentation de dureté, dans le resserrement de la sole, qui a été parée trop à fond sans avoir été recouverte de corps gras susceptibles de prévenir cet accident.

Pour rétablir la sole dans son état primitif, il suffit d'y mettre des cataplasmes émollients.

Soleil (*Agric.*). On a souvent préconisé comme plante à graine oléifère le *grand soleil* ou *soleil à grandes fleurs* (*hé-*

liante annuel). Il produit, en effet, beaucoup de graines, qui contiennent en abondance une huile de bonne qualité. Cependant, l'écorce épaisse qui renferme la graine ne peut en être facilement séparée ; ce qui rend l'extraction de son huile dispendieuse. D'un autre côté, la plante est tellement épuisante que la culture prolongée ruinerait complétement les champs les plus fertiles. C'est pourquoi on en a presque partout abandonné la culture.

Le soleil aime une terre légère, fraîche et substantielle. On le sème en pépinière pour le transplanter lorsqu'il a 0,15 cent. de hauteur. Il reste ainsi plus de temps pour préparer la terre convenablement. La tige se plante à la distance de 0,70 cent. à 1 mètre, suivant l'état du sol ou sa fertilité. Il faut, tant que la plante est jeune, biner et sarcler la terre. On doit même y faire un buttage au moyen de la houe à cheval. Quant à la récolte, on attend pour la faire que les semences et les tiges soient suffisamment sèches et le temps sec et chaud. On bat les grains au fléau. Ils ne doivent pas être entassés, parce qu'ils pourraient s'échauffer. On sépare les tiges des racines, on les lie en bottes, et on les réserve pour les différents usages auxquels elles sont destinées, soit comme bois de chauffage, et les cendres en sont bonnes pour la lessive, soit comme rames, palissades du même échalas.

La graine convient à merveille à la nourritude des dindons.

— (*Hort.*). Dans les jardins, on ne doit semer les soleils que dans un sol de peu de valeur ou dans une platebande bien fumée, à cause de ses propriétés épuisantes. Les racines du grand soleil en particulier font périr toutes les plantes qui croissent autour d'elles. Le soleil se contente, d'ailleurs, du terrain le plus ingrat.

Outre la variété à fleurs doubles du *soleil grandi-flore*, qui est annuel, on cultive quelques espèces vivaces à fleurs doubles, d'un bel effet en automne, par exemple le *petit soleil*, le *soleil pubescent* et le *soleil élancé*. On multiplie les soleils vivaces par la division des touffes.

Solfatare (*Conn. ut.*). On appelle ainsi les soufrières naturelles. Ce sont d'anciens terrains naturels, qui ne projettent plus de feu, mais d'où s'exhalent des vapeurs sulfureuses, qui dissolvent les roches et déposent incessamment, sur les parois des fissures par où elles s'échappent, des vapeurs sulfureuses et ammoniacales. Décomposées par l'air, ces vapeurs se transforment en acide sulfurique, réagissent sur les roches alumineuses qu'elles traversent et forment ainsi de la pierre d'alun.

Un des plus remarquables de ces cratères est la solfatare de Pouzzoles, à 2 kilomètres de la grotte du Chien et du lac d'Agnana. De la forme d'un bassin, il a 417 mètres de longueur et 333 mètres de largeur. Un bruit sourd et souterrain sort du fond du gouffre. On utilise les vapeurs de ce cratère pour des bains médicinaux.

— (*Médecine*). « On va construire à proximité du cratère même de Solfatare, près de Fouzzoles, à la porte de Naples, lit-on dans les journaux, un hôpital destiné aux phthisiques déclarés incurables. Il a été reconnu que l'air qui sort de ce cratère est chargé de parcelles arsénicales, et plusieurs poitrinaires abandonnés des médecins, qui sont venus séjourner en ce lieu, se sont trouvés guéris au bout de deux ou trois mois. »

Solution (*Méd. dom.*). Dissoudre ou faire fondre un corps solide dans un corps liquide, comme cela se produit quand on met du sucre ou du sel dans l'eau, est ce qu'on appelle une solution. Elle se fait à chaud ou à froid.

La solution de gomme est celle dont on fait le plus usage. Comme la gomme arabique en morceaux fond assez difficilement, quand on veut l'ajouter à une tisane, on la baigne préalablement d'eau bouillante, puis on couvre le vase. Il lui faut quatre ou cinq heures pour se dissoudre. On passe la solution dans un tamis fin pour la séparer des petits graviers ou des fragments d'écorce qu'elle peut contenir; mais il faut pour cela y ajouter un peu d'eau, car elle passe difficilement. On peut aussi la passer dans un linge d'un tissu fort et serré, en le tordant fortement.

La gomme en poudre se délaie dans un mortier, en y versant peu à peu de l'eau froide ou la tisane dont elle doit faire partie. Il est plus facile de se ser-

vir de la gomme en poudre que de la gomme en morceaux; seulement on est moins sûr alors de sa bonne qualité, parce que des substances étrangères peuvent y avoir été mêlées et qu'on peut difficilement le vérifier.

Sombrico (*Econ. dom.*). Pour préparer cette boisson végétale, qui est très-saine et d'un goût agréable, on achète un paquet de 1 fr. 25 de sombrico blanc, ou de 1 fr. 50 de sombrico rosé. Le contenu de ce paquet, qui suffit pour dix litres, se fait macérer pendant quatre ou cinq jours dans cette quantité d'eau; après quoi, la boisson est mise en bouteilles. Quelques jours plus tard, elle devient mousseuse et elle est bonne à boire.

Sommeil (*Hygiène*). Le sommeil est le moyen dont la nature se sert pour remettre chacun de nous en état de remplir sa tâche de chaque jour. La dose de sommeil nécessaire varie suivant l'âge, le sexe, les occupations, le climat, etc. Les enfants ont plus besoin de sommeil que les jeunes gens, et les jeunes gens plus que les vieillards. Les médecins de Salerne posaient en principe que six heures de sommeil suffisent à la jeunesse comme à la vieillesse, qu'un repos de sept heures annonce la paresse, et qu'on doit encore moins se permettre de dormir huit heures. Ce qu'il y a de certain, c'est que les jeunes gens qui mènent une vie active ont besoin de sommeil, tandis que les vieillards, qui passent leur temps dans le repos, n'ont besoin de dormir que lorsqu'ils sont malades. Du reste, chacun doit étudier ses propres besoins et accorder au sommeil le temps nécessaire pour la conservation de sa santé. L'homme s'habitue facilement à un sommeil d'une durée régulière, et quand, par accident, il dort un peu moins, il en est quitte pour un surcroît de fatigue qui n'a aucune conséquence fâcheuse; mais si c'est par inertie, par paresse, qu'il dort chaque jour davantage, ses fonctions digestives se troublent et sa santé s'altère.

La nuit est le véritable temps du sommeil. Les personnes qui ont la mauvaise habitude de se coucher tard ont beau rester au lit toute la matinée, ce sommeil n'est jamais aussi réparateur que celui de la nuit. Le sommeil, sans nécessité, dans le jour, est généralement nuisible. Cependant, dans les pays chauds, il est impossible de se soustraire à la *sieste*. C'est plutôt même une nécessité qu'un usage. Les vieillards et les enfants peuvent prendre un peu de repos après leur repas, mais les adultes qui éprouvent un besoin impérieux de dormir après avoir mangé, sont certainement dans un état de pléthore qui n'est pas sans danger.

Le sommeil qui n'est pas provoqué par le besoin de réparer des forces, est l'avant-coureur de l'apoplexie ou de quelque affection grave. Généralement, un besoin constant de dormir indique l'urgence d'une saignée.

Quand l'insomnie tient à des causes morales, rien n'est plus dangereux que de la combattre par l'emploi des narcotiques, sans prendre l'avis du médecin. Dans les douleurs névralgiques des dents ou de la tête, une ou deux tasses d'infusion de laitue avec une ou deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger prises le soir en se couchant, sont un calmant qu'on peut se permettre en l'absence du médecin, pour se procurer un peu de sommeil.

— (*Médecine*). Quand le sommeil fait défaut, en santé ou en maladie, on le provoque par l'ingestion de substances soporifiques, comme des pilules d'opium; mais on doit n'en faire usage, car l'estomac s'habitue à tout, et elles ne pourraient longtemps produire de l'effet.

Dans les cas d'opérations chirurgicales, ou même d'accouchements laborieux, on a recours aux anesthésiques. Voici ce que nous trouvons dans un journal à propos d'un nouvel anesthésique, le chloral, qui a fait rapidement sa place dans le Codex.

« Nous avons eu plusieurs fois l'occasion de signaler les succès obtenus par M. le docteur Oré, qui, on s'en souvient, a tenté de substituer au chloroforme et à l'éther, pour produire l'anesthésie, le chloral injecté dans les veines du malade qui va subir une opération chirurgicale. Bien que ses expériences aient été faites pour la plupart dans des cas désespérés, *toutes ont réussi*. Le sommeil le plus calme et l'insensibilité la plus complète ont été toujours obtenus par l'habile professeur, sans que le moindre accident se soit produit.

« M. le docteur Bouillaud a fait connaître à l'Académie des sciences, dans la séance de lundi, une nouvelle expérience non moins heureuse faite par M. le docteur Gintrac, à l'hôpital Saint-André (de Bordeaux) avec l'assistance de M. le docteur Oré.

« Il s'agissait d'une malheureuse femme de cinquante ans, atteinte depuis neuf années d'une névralgie épileptiforme de la face dont elle souffrait cruellement. Résistant à tous les traitements, même aux moyens héroïques qui consistent à couper certains nerfs, le mal n'avait fait qu'empirer sans cesse, après quelque répit donné momentanément par ces opérations. A l'hôpital Saint-André on fit prendre pendant quinze jours à la malade une potion composée de 4 grammes de bromure de potassium et de 6 grammes de chloral qui lui rendit le sommeil, mais sans atténuer les crises. On résolut donc de pratiquer la section du nerf nasal interne et nasal externe. L'opération est des plus douloureuses et la patiente étant réfractaire au chloroforme (ce qui arrive fréquemment), on eut recours à l'injection dans les veines d'une solution de chloral au 5e. L'insensibilité commença au bout de huit minutes, la dose de chloral injectée étant de 3 gr. 50. L'opération dura onze minutes, et pendant toute sa durée l'insensibilité a été absolue. Un sommeil calme a suivi, interrompu de temps en temps par des réveils de quelques instants, pendant lesquels on faisait prendre du bouillon à la malade. Le lendemain, il ne restait plus trace d'injection. Aucun accident ne s'est produit depuis et les douleurs névralgiques ont beaucoup diminué.

« Cette fois encore, on a pu faire une opération extrêmement douloureuse, sans que le sujet ait senti la moindre souffrance et sans que l'absorption du chloral dans le courant circulatoire ait produit ni caillot, ni phlébite (inflammation des veines), ni aucun des accidents qu'on aurait pu redouter. »

— (*Conn. ut.*). Les plantes éprouvent pendant la nuit des changements de position, caractéristiques de ce que Linnée, qui en a fait le premier l'observation, appelle sommeil. Ce changement est très-remarquable dans les plus mobiles de leurs parties, c'est-à-dire dans leurs feuilles et dans leurs fleurs. L'un des plus remarquables de ces changements a lieu dans le *tamarinier* de l'Inde (Voir *tamarinier*). Les follioles se rapprochent le long du pétiole commun, et, ployant leur pétiole particulier, se couchent sur lui et en dérobent complétement la vue. Dans cet état, toutes les folioles du même côté présentent leur revers aux yeux de l'observateur, se recouvrent l'une l'autre en partie comme les tuiles d'un toît.

Les fleurs ont également un sommeil, et c'est encore Linnée qui l'a découvert. Certaines se ferment pendant la nuit; d'autres se penchent vers la terre, etc.

Sommier (*Econ. dom.*). Les sommiers élastiques à ressorts, en spirale, remplacent avantageusement les sommiers ordinaires et les lits de plumes. Le sommier élastique bien fait est commode et durable; il ne diminue pas d'épaisseur par le tassement, et, pour cette raison, conserve mieux que toute autre espèce de sommier la bonne apparence des lits, même quand ils n'ont qu'un seul matelas. Un sommier, établi dans de bonnes conditions, s'élève au prix de 80 francs pour un lit de deux personnes. Les sommiers, faits de parties pleines, assemblées entre elles, et connus sous le nom de système Tucker, sont d'un prix moins élevé que les sommiers élastiques : ils ont le double avantage de se démonter facilement et de tenir peu de place dans les déménagements.

Somnambulisme (*Méd. hyg.*). De quelque manière qu'on cherche à l'expliquer, le sommeil magnétique est un état intermédiaire entre la veille et le sommeil, une somnolence profonde, dans laquelle le cerveau seul se tient en éveil. On a vu des somnambules marcher, se promener, exécuter des prodiges d'équilibre; d'autres, lire, écrire, travailler, chanter, etc. Toutes ces actions, matérielles ou morales, qui n'ont aucune conséquence fâcheuse tant qu'on respecte le sommeil du somnambule, peuvent devenir très-dangereuses si on l'éveille brusquement.

Les somnambules sujets à des promenades nocturnes, doivent surtout être l'objet d'une active surveillance.

Il est bon de les enfermer, d'éloigner d'eux tout ce qui pourrait donner lieu à quelque accident, et les faire soigner par un médecin habile et capable de remédier à cet état nerveux, qui fait du somnambulisme une maladie véritable. Certaines somnambules s'attribuent le don de seconde vue, annoncent l'avenir, et font de leur soi-disant lucidité une profession très-lucrative. Que ce soit de leur part charlatanisme ou talent, les gens sensés feront bien de se tenir en dehors de ces communications étranges où l'on court toujours le danger de se retirer beaucoup trop impressionné, ce qui est toujours nuisible à la santé.

Son (*Conn. ut.*). Les cultivateurs emploient le son à une foule d'usages. Ils le donnent en nourriture aux bestiaux, qui en sont très-avides, et le mêlent à une certaine quantité d'eau pour en faire une boisson rafraîchissante. Un peu de son dans l'eau qu'on donne aux vaches, augmente la quantité de leur lait, plutôt parce qu'il excite les vaches à boire davantage, que par les propriétés qu'il renferme.

On a constaté que le son contient en général 75 p. 100 en poids de substances nutritives, de sorte qu'en le lavant à l'eau froide, on en peu retirer 50 p. 100 de farine de gruau et autres substances nutritives. Au moyen de ce lavage, ceux qui ne nourrissent pas de bestiaux peuvent tirer du blé une plus grande quantité de pain. Seulement, la farine doit être pétrie avec de l'eau blanchie par le son.

Le son doit être consommé le plus promptement possible; autrement, il fermenterait et perdrait beaucoup de valeur. C'est surtout pendant l'été que sa qualité s'altère et qu'il s'opère sur la mesure un déchet considérable.

Sophora (*Arboric.*). Les sophoras sont des arbres qui atteignent une hauteur de 20 mètres, et qui sont originaires de la Chine. Leurs fleurs, blanches ou jaunes, sont disposées en grappes; leur fruit consiste en une gousse charnue, pendante, renfermant des graines noires très-luisantes.

Le sophora du Japon produit des fleurs jaunes, desquelles on obtient une très-bonne teinture; ses racines sont sucrées et adoucissantes, ses feuilles purgatives, et son bois, qui est dur, compacte, de couleur jaune et susceptible d'être poli, est très-propre à l'ébénisterie.

On plante isolément, pour former des berceaux naturels, le *sophora pleureur*. C'est un des arbres à branches retombantes les plus gracieux que l'on puisse mettre dans les jardins. On les greffe sur des sujets de l'espèce commune, à 2 m. 50 ou 3 mètres au-dessus de terre.

Sorbets (*Office*). Les sorbets se préparent avec différentes sortes de vins, de liqueurs ou de fruits, mais toujours par le même procédé.

— *Au vin de Champagne.* On fait infuser pendant un quart d'heure le zeste d'un demi-citron et le zeste d'une orange dans trois quarts de litre de sirop. On y ajoute une demi-bouteille de vin de Champagne, le jus d'un citron et celui de quatre oranges. Quand le mélange est passé au tamis, on le fait glacer dans la sorbetière, en le travaillant avec une spatule. Dix minutes avant de servir, on ajoute une demi-boutelle de vin de Champagne; on le travaille encore un peu, puis on le sert dans les verres.

— *A l'ananas.* On les fait comme les sorbets au vin de Champagne, et on emploie un litre de sirop d'ananas. Quand ils sont prêts à servir, on ajoute 3 décilitres de Champagne qu'on ne met que par parties.

Sorbier (*Hort.*). En Europe, on cultive le sorbier pour la beauté de son feuillage touffu, léger et d'un très-beau vert; ses fleurs, jaunes d'abord, rouge corail ensuite, durent depuis la fin de l'été jusqu'à l'entrée de l'hiver; ses fruits, semblables à de petites pommes, se conservent sur l'arbre pendant une partie de l'hiver et sont très-astringents. On les estime surtout dans le midi de la France. Les Suédois en font une espèce de vin.

On compte plusieurs espèces de sorbiers: l'espèce commune ou *cochène*, surnommée *sorbiers des oiseleurs* ou *des oiseaux*, à cause de l'usage fréquent qu'on fait de ses baies, comme appât, pour prendre les grives ou d'autres petits oiseaux au lacet. Le cochène est commun dans les forêts, où il vit pendant plusieurs siècles. Son bois est dur, compacte, fin de grain et susceptible d'un fort beau poli. On l'emploie sur-

tout pour la gravure sur bois et pour la confection des dents de roue. Le buis l'égale en dureté. Dans quelques parties de la Suisse, les fruits de cet arbre sont répandus sur les tombes. Le sorbier jouait un rôle symbolique dans les mystères des druides : il servait à entourer les dolmens.

On distingue encore le *sorbier de Laponie*, le *sorbier de Sibérie*, tous deux peu différents de celui d'Europe, mais supérieurs en rusticité, le sorbier *hybride*, le *sorbier d'Amérique*, l'un et l'autre très-florifères et servant à l'ornement de nos bosquets; le *sorbier cormier* ou sorbier domestique, qui atteint une élévation de 15 mètres et dont le bois est très-recherché pour tous les ouvrages qui supportent de grands frottements. Les *cormes* ou fruits du cormier ne sont mangeables que lorsqu'elles sont molles ou blettes; elles ont à peu près le même goût que les nèfles et sont astringentes comme elles.

Le sorbier cormier s'accommode de tous les terrains. Le meilleur mode à employer pour le multiplier est de le semer en pépinière. Mais le plant ne peut être transplanté qu'à l'âge de 8 ou 10 ans.

Sorgho (*Agric.*). Le sorgho est une céréale que l'on confond souvent avec le millet et qui, jusqu'ici n'a réussi que dans le midi. On a cependant essayé de l'acclimater au nord de la Loire. Les feuilles du sorgho sont plus larges que celles du millet et sa tige est plus forte.

Il y a trois espèces de sorgho : le *sorgho commun*, qui se sème très-tard et qui devient presque aussi fort que le maïs; le *sorgho blanc*, dont le grain est plus gros et plus farineux que celui du sergho commun et qui mûrit très-difficilement sous le climat de Paris, le *sorgho à épi*, qui ne mûrit pas beaucoup mieux. La culture de ces trois espèces est la même que celle du maïs.

La graine de sorgho ne sert pas à l'alimentation de l'homme ; on en extrait seulement une liqueur fermentée appelée *vin de sorgho*. Les volailles sont très-avides des graines, mais on n'est pas d'accord sur les avantages de cette nourriture pour l'engraissement.

Les feuilles et les tiges des différentes espèces de sergho peuvent être utilement employées comme fourrage vert.

Le *sorgho sucré* ressemble par son port au sergho commun, dont il est peut-être une variété; mais il lui est bien supérieur sous le rapport de ses produits. On le cultive comme le maïs et il ne mûrit bien qu'au sud de la Loire.

Soubresaut (*Art vét.*). C'est le double mouvement qui coupe l'expiration en deux temps plus ou moins marqués chez les chevaux effectés de pousse. On l'appelle aussi *coup de fouet* et *contre-temps*. (Voy. POUSSE.)

Souche (*Sylv.*). Les vieilles souches des bois doivent être arrachées. Jamais elles ne donnent de beaux arbres ; le plus souvent, au contraire, elles meurent et tombent en pourriture en communiquant leur maladie aux jets qui naissent d'elles. (Voy. FORÊTS.)



Souchet

Souchet (*Hort.*). On appelle souchets des plantes aquatiques vivaces propres à l'ornement des bassins des serres. Il y en a de diverses espèces. Toutes se multiplient par la division des touffes.

C'est d'abord le *souchet à papier* ou *papyrus des anciens*. On peut le mettre en plein air dans un bassin en été ; seulement, il faut le rentrer en serre chaude dès les premiers froids et placer le pot dans l'eau ou dans une terrine en l'arrosant fréquemment. Lorsqu'il est mis en pleine terre bourbeuse, dans un coin humide d'une serre chaude,

ce souchet donne des tiges de 3 à 4 mètres de développement.

Le *souchet à feuilles alternes* est plus résistant que le précédent dans un bassin à air libre pendant l'été. Il en est de même du *souchet à feuilles rudes* et du *souchet piquant,* qui passe très-bien l'hiver dans une serre tempérée.

Une espèce de souchet peut se manger : c'est le *souchet comestible* ou *amande de terre.* Dans le midi, les nombreux tubercules dont les racines de cette plante sont garnies, s'emploient comme aliment ou pour préparer une sorte d'orgeat agréable. On en tire aussi de l'huile.

Cette espèce se plante en mars. Après avoir fait préalablement gonfler les tubercules, on les met par touffes de 3 ou 4, à une profondeur de 3 centim., et séparés par un intervalle de 30 centimètres, dans une terre légère et bien ameublie. Quant aux soins de culture, ils se bornent à biner et à sarcler le sol, afin de détruire les mauvaises herbes, et à arroser le plant. La récolte se fait en octobre. On conserve les tubercules pour l'usage ou pour les planter.

Souci (*Hort.*). C'est une plante d'ornement fort rustique et qui se prête à toutes les cultures, mais qui préfère pourtant un sol léger et sec à l'exposition du midi.

Le souci se sème soit en plant, soit en pépinière, et, suivant les circonstances, en mars pour avoir des fleurs pendant l'été et l'automne; en août pour avoir du jeune plant. Ce plant passe fort bien l'hiver à l'air libre sous nos climats et commence à fleurir au mois de mai suivant.

Deux variétés de souci se cultivent dans les jardins : le *souci à bouquets* et le *souci de Trianon,* appelé aussi *souci de la reine* et *souci anémone.* Ces deux variétés donnent des fleurs d'un beau jaune pendant toute la belle saison.

Souci d'eau (Voy. POPULAGE.)

Souci pluvial ou *hygromètres.* Ce souci, qui est annuel, a des fleurs blanches et violettes en capitules, dont les rayons se replient et se ferment en temps de pluie, de là son nom. Il se cultive, d'ailleurs, comme les autres.

— (*Econ. rur.*). Il y a une espèce de souci non cultivé qu'on appelle *souci des champs.* Cette espèce croît en grande abondance, particulièrement dans les terrains argileux. Les bestiaux l'aiment, et elle donne une certaine saveur au lait des vaches. Malheureusement, elle peut nuire à la fertilité du sol par sa trop grande profusion, et, pour la détruire, il faut plusieurs binages successifs.

Soude (*Écon. rur.*). La soude se tire de diverses plantes qui croissent naturellement sur le bord de la mer, surtout le long de la Méditerranée. Il serait très-facile de les multiplier par la culture. Tous les soins qu'elle exige se bornent à des labours et à des engrais. Quant à l'ensemencement, il se fait en octobre et en novembre; on n'a pas même besoin de recouvrir la graine. On fait des sarclages au printemps, dès que les tiges ont de 2 à 3 centimètres de diamètre. L'arrachage des tiges a lieu au mois d'août. Si les tiges arrachées sont sèches, on creuse dans le champ une fosse ronde en entonnoir ; on place dessus une sorte de grillage en fer, et sur ce grillage, on met les tiges en monceau et on les brûle en y mêlant un peu de paille ou de joncs secs. Il faut prendre garde que la combustion ne soit trop lente ou trop active. En brûlant, les tiges éprouvent une sorte de fusion et tombent en matière rouge au fond de la fosse. Cette matière s'agite une ou deux fois : la forme étant remplie, on la recouvre de terre et on laisse refroidir pendant 10 ou 12 jours. Alors on découvre la masse compacte qui s'est formée au fond de la fosse et on la casse à coup de maillet.

Soufrage des vins (*Econ. dom.*). C'est une opération qui a pour but de prévenir la fermentation acide des vins en les imprégnant de vapeurs sulfureuses qu'on obtient en faisant brûler des *mèches soufrées* dans le tonneau. Pour préparer ces mèches, on prend tout simplement des bandes minces de toile ou de coton, larges de 3 à 4 cent., sur 15 à 20 de long, et on les trempe dans du soufre fondu qui ne soit pas trop chaud. Les marchands vendent des *mèches parfumées,* qu'ils préparent en ajoutant au soufre des aromates, par exemple, des poudres de girofle, de cannelle, de gingembre, de coriandre, d'iris de Florence, de fleur de thym, de lavande, de marjolaine, etc. Il y a aussi des *mèches à la violette,* dite de

Strasbourg. Elles ne diffèrent des mèches ordinaires que parce qu'elles sont couvertes de fleurs de violette. Toutes ces mèches sont loin d'être préférables aux mèches simplement soufrées; car elles ont l'inconvénient de dégager en brûlant une odeur d'empyreume et de fumée qui peut nuire au vin.

On fait brûler les mèches en les suspendant à un fil de fer crochu de 20 à 25 cent. de longueur passant à travers un bondon qui bouche le tonneau pendant l'opération. Ce bondon ne doit pas être trop enfoncé, parce que, l'air intérieur se dilatant beaucoup pendant la combustion, le tonneau courrait le danger d'éclater. Le mieux est de laisser une petite issue pour que l'air dilaté puisse s'échapper.

Le premier effet du soufrage est de troubler le vin et de lui donner une odeur désagréable; mais il ne tarde pas à s'éclaircir.

Le soufrage décolorant aussi un peu les vins rouges, on le remplace en jetant au fond du tonneau une petite quantité d'eau-de-vie chaude et en l'allumant avec un cordon enflammé ou préférablement avant de la jeter. On doit boucher la bonde le mieux possible. Malheureusement, ce procédé n'est bon que pour les vins qui n'ont besoin que d'être peu soufrés et ne suffirait pas pour ceux qui auraient beaucoup de tendance à fermenter.

On remplace encore le soufrage par un vin qu'on appelle *muet*. Pour faire ce vin, on foule et on presse vivement quelques paniers de raisins; on met immédiatement le jus dans un tonneau qu'on remplit au quart et dans lequel on brûle plusieurs mèches; on agite bien le vin pour qu'il dissolve le gaz sulfureux produit; on attend quelque temps, puis on ajoute de nouveau vin et on brûle de nouvelles mèches, et l'on continue ainsi jusqu'à ce que le tonneau soit plein. De cette manière, on obtient du moût saturé de gaz sulfureux et qui, par son mélange avec le vin, est parfaitement propre à le muter. Ce vin sert à soufrer, et il est d'autant plus utile qu'il peut soufrer un tonneau presque plein, et que cela ne peut se faire avec les mèches ordinaires qu'en tirant préalablement du vin du tonneau. D'un autre côté, il est facile ainsi de soufrer le vin plus ou moins fortement.

Enfin, on se sert pour le soufrage de sulfate de chaux en poudre, dont il suffit de jeter dans le tonneau une certaine quantité, en agitant après avec un bâton.

Soufflés (*Cuis.*). Les différentes sortes de soufflés ne varient entre elles que par les ingrédients qu'on y fait entrer. Les recettes mises le plus habituellement en pratique sont celles qui suivent.

— (*Au riz*). Epluchez et lavez soigneusement 125 gr. de riz que vous mettrez sur le feu dans une casserole avec de l'eau froide; égouttez sur un tamis après quelques minutes d'ébullition et versez dans un demi-litre de lait bouillant un peu réduit dans lequel vous aurez fait infuser une petite gousse de vanille. Laissez cuire pendant une demi-heure sur des cendres rouges, ajoutez 125 gr. de sucre en poudre, un bon morceau de beurre frais, du sel, mélangez bien le tout et faites cuire pendant une demi-heure encore, et passez à l'étamine ou au tamis comme une purée. Ajoutez six jaunes d'œufs à cette crême qui doit avoir la consistance d'une crême pâtissière. Fouettez les blancs d'œufs, incorporez-les à la préparation, et mettez le tout dans un plat qui n'ait rien à craindre du feu ou dans une croûte à soufflé, préparée et cuite d'avance. Mettez le soufflé au four, à une chaleur modérée, et quand il sera sur le point d'être servi, vous le couvrirez de sucre en poudre que vous glacerez avec une pelle rougie au feu.

—(*A la farine de marrons*), Mettez dans une casserole 64 gr. de farine de Lyon; ajoutez deux jaunes d'œufs bien frais, délayez le tout avec 25 cent. de crême, de lait ou simplement d'eau de rivière. Quand le mélange sera fait et sans grumeau, vous ajouterez un bon morceau de beurre bien frais et du sucre en poudre. Vous agiterez ensuite sans cesse sur le feu, puis vous fouetterez en neige, jusqu'à consistance bien serrée, trois blancs d'œufs que vous mêlerez à votre crême en remuant légèrement. Vous verserez ensuite le tout dans un plat creux; vous saupoudrerez de sucre fin passé au tamis de soie, et vous mettez ce plat sur un fourneau modérément chaud. Mettez au four de campa-

gne, et si, lorsque la crême est levée, elle n'a pas une belle couleur, vous la glacerez avec une pelle rougie.

— (*A la fécule de pommes de terre*). Mélangez dans une casserole 60 gr. d'excellent beurre, 125 gr. de fécule de pommes de terre, un zeste de citron finement haché; faites de ce mélange une pâte que vous délaierez avec un demi-litre de lait sucré et légèrement salé. Mettez cette préparation sur un feu doux, en la remuant sans cesse. Quand elle aura jeté quelques bouillons, vous la retirerez du feu et vous y ajouterez 6 jaunes d'œufs. Vous fouetterez ces six blancs d'œufs que vous incorporerez à la préparation, et vous achèverez la cuisson comme on le fait pour le soufflé au riz.

— (*Au chocolat*). La préparation est la même que la précédente. On fait fondre 5 ou 6 tablettes de chocolat dans un demi-litre de lait bouillant, et, au besoin, on ajoute une ou deux cuillerées de fécule de pommes de terre. Le point essentiel est d'apporter le plus grand soin à la préparation qui ne doit être ni trop claire, ni trop épaisse.

Le soufflé est un entremets de belle apparence, sain, d'un goût excellent, et de digestion assez facile pour les estomacs valides.

— (*Petits soufflés au fromage*). « Mettez dans une casserole 65 gr. de farine et 8 décil. de lait avec sel et poivre; tournez sur le feu et remuez avec la cuiller pour éviter les grumeaux; s'il s'en trouvait, vous passeriez à l'étamine; ajoutez 2 hectos de fromage de Parmesan râpé et 5 jaunes d'œufs; vous réserverez les blancs pour les fouetter; fouettez-les bien ferme; ajoutez-les au mélange que vous venez de faire, en ayant soin de bien agiter avec la cuiller, préparez de petites caisses; remplissez les caisses avec l'appareil et faites cuire au four. Tous ces petits soufflés ne doivent jamais attendre. » (GOUFFÉ).

Soufflé de lapereaux. « Rôtir en broche des lapereaux; en enlever les chairs, débarrasser ces chairs de la peau et des nerfs, les piler, les mouiller de bon jus mélangé à un roux léger, passer le tout à l'étamine et y ajouter un peu de glace de viande. On obtient ainsi une *purée de lapereaux*.

« Pour faire le *soufflé*, il suffit d'incorporer à cette purée des jaunes d'œufs en quantité proportionnée, puis les blancs de ces œufs battus en neige; d'assaisonner convenablement et de verser le tout dans une casserole à soufflé, bien beurrée; enfin, de placer la casserole sur de la cendre chaude, de la couvrir avec un four de campagne, et, quand le soufflé est de belle couleur, de le servir promptement. »

(Le baron BRISSE).

Soufre (*Connaissances utiles*). Le soufre est un minéral, de couleur jaune citron, sans saveur, ni odeur, à moins qu'on ne le frotte, car alors il répand de l'odeur et développe de l'électricité négative. Il est mauvais conducteur du calorique. La chaleur seule de la main suffit pour briser bruyamment un bâton de soufre. Il est insoluble dans l'eau et légèrement soluble dans l'alcool et dans l'éther; mais il est très-soluble dans les huiles grasses et volatiles, ainsi que dans le sulfure de carbone et le chlorure de soufre. Il fond à 108 degrés, mais vers le 220e degré, il s'épaissit et à 300, il est à l'état de pâte. Si on le plonge dans l'eau pour le refroidir, il reste mou, transparent, de couleur rouge et est propre à prendre des empreintes; il est même assez ductile pour être étiré en fils de la finesse d'un cheveu. Chauffé dans un vase clos, il répand des vapeurs à 115°, et se volatilise de 360 à 400°; alors il distille et donne une vapeur de couleur orangée qui se condense sur les corps froids, sous la forme d'une poussière fine appelée *fleur de soufre*, et dans laquelle plusieurs métaux brûlent avec vivacité. Chauffé à l'air, il s'enflamme à la température de 115°, et répand une flamme bleuâtre contenant des vapeurs qui constituent l'acide sulfurique.

On combine le soufre avec un grand nombre de corps et surtout avec les métaux qu'il rend cassants; ses combinaisons avec les métaux donnent des sulfures.

Le soufre est très-répandu dans la nature : on le trouve à l'état natif, en rayons disséminés dans les couches du terrain tertiaire, en amas irréguliers dans les terrains de craie, de gypse et de sel gemme; on le rencontre aussi à l'état de combinaison dans les sulfates de fer, de cuivre, de plomb, de zinc, etc., et dans les eaux sulfureuses; enfin, le blanc d'œuf, l'albumine et la fibrine du

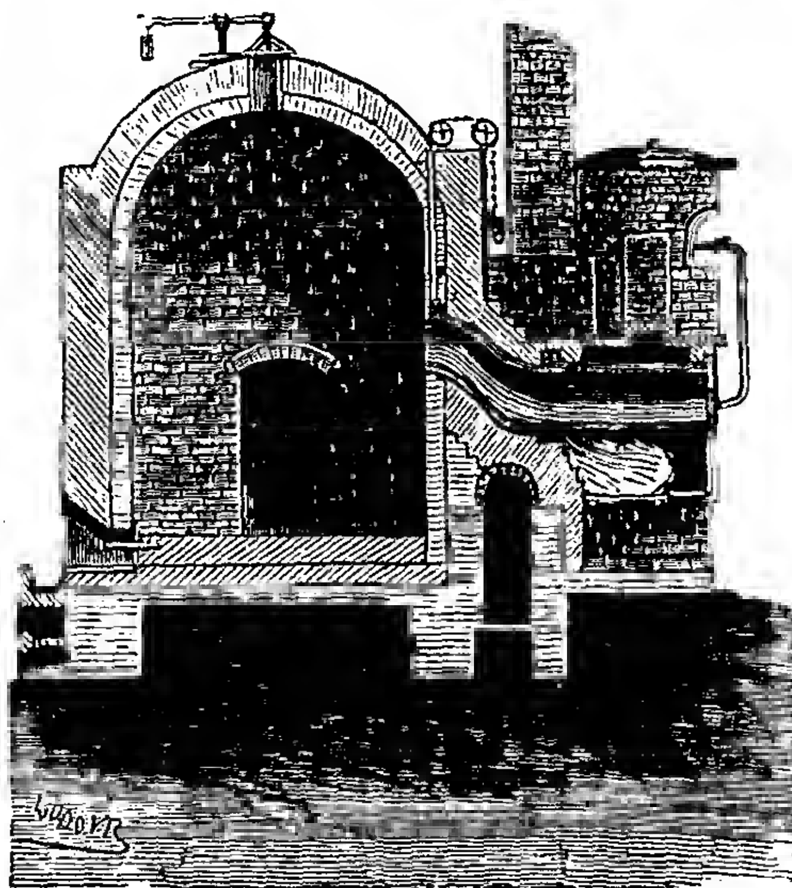
sang contiennent du soufre, il abonde autour des volcans où il forme par la vaporisation des dépôts considérables connus sous le nom de *solfatares*. Beaucoup de plantes renferment du soufre, notamment le raifort, le cresson, le radis, le navet, l'oignon, le cochléaria, la graine de moutarde; un grand nombre de matières animales en contiennent également; ainsi, on en trouve dans le lait, les cheveux et les poils, etc.

Le soufre reçoit de nombreux emplois, particulièrement pour la fabrication de la poudre, des allumettes, etc.

La médecine fait un grand usage du soufre et des préparations sulfureuses (acide sulfureux, sulfate de soude) dans un grand nombre de circonstances, et surtout contre la gale et les maladies de peau.

Le soufre s'emploie comme désinfectant. On en met un bâton dans l'eau destinée à la boisson des jeunes chiens, afin de purifier l'eau et de préserver ces animaux de la maladie.

Le soufre a la propriéte de percer le fer chauffé à une haute température. Le trou qu'il fait est parfaitement circulaire et conserve la forme du bâton employé, si ce n'est qu'il est plus régulier du côté de l'entrée. L'acier corroyé se perce plus promptement encore que le fer et présente les mêmes phenomènes pour la régularité des trous; la fonte grise, décapée à froid et chauffée au point de se liquéfier, ne subit aucune altération du soufre à sa surface.



Appareil pour la purification du soufre

Soupe (*Cuis.*). Il y a différentes espèces de soupe (Voyez *Potages*). *Soupe grasse* (Voyez *Bouillon et Pot au feu*).

Soupe à la bière. Faire bouillir un litre de bière avec 100 grammes de sucre; ajoutez à ce mélange quatre ou cinq jaunes d'œuf bien délayés et 1 décilitre de crême aigre; passer à l'étamine et verser dans la soupière sur des tranches de pain grillées : telle est la recette de la soupe à la bière. On la prépare aussi en faisant bouillir la bière avec le sucre et en ajoutant, au moment de la servir, une liaison de jaunes d'œuf et de lait bouillant dans lequel on a fait infuser de la canelle.

Soupe au lard. Il suffit d'une pièce de 1 kilogramme de lard salé au demi-sel pour la quantité de soupe nécessaire à huit personnes; mais la soupe est meilleure, si l'on ajoute au lard quelques morceaux de petit salé où il y ait plus d'os que de chair. Généralement, la soupe au lard est accompagnée de choux coupés par tranches; mais on ne

les met que comme les légumes dans le pot-au-feu, c'est-à-dire quand la viande est à moitié cuite, sans quoi ils seraient réduits en purée. On les égoutte bien au moment de tremper la soupe et on les sert avec le lard comme un second plat. La cuisson du lard ne doit pas durer moins de quatre heures, conduite à petit feu.

Dans le centre de la France, on appelle improprement soupe au lard une soupe aux choux ou aux navets, cuits à grande eau avec un peu de sel. Le moment arrivé de tremper la soupe, on fait frire dans la poêle quelques morceaux de lard salé; on les laisse roussir jusqu'à ce qu'ils soient à demi brûlés, et l'on verse la graisse dans la soupe, à laquelle elle communique une saveur âcre qui prend le gosier. On le comprend, il faut être habitué à cette espèce de soupe dès l'enfance pour la trouver bonne.

Soupe aux choux. « Hier, j'avais à déjeuner, un ami, directeur d'un des grands établissements industriels de Paris. Il vit au restaurant et y traite journellement de nombreux entrepreneurs de bâtisse et autres. Lui donner des mets recherchés eût été perdre son temps. Mon déjeuner était ainsi composé : une soupe aux choux, puis les choux surmontés de poitrine de mouton, petit salé et cervelas, des andouillettes brûlantes, une pyramide de pommes de terre à l'anglaise, entourée de côtelettes de mouton, une salade accentuée, du coulommiers et des fruits, le tout arrosé de Champagne, carte d'or de J. Roussillon d'Epernay, qui a remplacé le panier bu d'un trait le 19 novembre dernier.

« Mon ami a été superbe; il a mangé plus que moi. La soupe aux choux l'a enthousiasmé. Il m'en parlait encore en me quittant et m'assurait n'en avoir jamais mange de meilleure. Cela peut être, le secret de la soupe aux choux n'est pas connu de tout le monde; il est bien simple, cependant, car il consiste à mettre dans la soupe aux choux faite au gras ou au maigre, alors qu'elle est à moitié cuite, quelques cuillerées de purée d'oignon. »

(Le baron BRISSE).

Soupe dorée. Pour faire cette soupe, on trempe dans du lait chaud et légèrement sucré des tranches de pain régulières et un peu épaisses. Il faut les retirer quand elles sont suffisamment imbibées et les déposer sur un plat. On les trempe alors dans des œufs battus comme pour une matelotte; puis, on les fait frire, de la même manière que des beignets; et on les sert bien chaudes et saupoudrées de sucre. On ajoute un peu de fleurs d'oranger, si l'on veut.

Souper (*Hygiène*). On a presque généralement abandonné en France le souper, comme repas habituel du soir, et c'est une heureuse réforme de ne plus se coucher immédiatement après avoir mangé. Lorsque l'estomac est distendu par les aliments, le sommeil est agité, troublé par des cauchemars, le pouls s'accélère, par suite du travail de la digestion, la respiration est gênée et le sang se porte à la tête.

Le souper, immédiatement après le coucher, est surtout dangereux pour les personnes replètes, qui ont une prédisposition aux congestions et aux hémorrhagies cérébrales.

— *Service.* Les soupers, servis au milieu de la nuit, dans les grandes réunions, se composent de mets variés, chauds ou froids, et principalement de grosses pièces froides, telles qu'elles sont indiquées pour les ambigus. Il ne doit paraître dans un souper de bal que des pièces de choix. Nous nous bornerons à donner quelques indications sur le choix à faire dans les mets qui peuvent être servis dans un souper de bal.

Potages : à la reine, à la Condé, au consommé de volaille, etc.

Relevés de poisson : Saumon au bleu, turbot à l'eau de sel, truites à la génoise, etc.

Grosses pièces: Jambon, dinde en galantine, noix de bœuf glacée, pain de foie gras, perdreaux à la Périgueux.

Grosses pièces de pâtisserie : Pâté de volaille aux truffes, brioche à la crême, baba au vin de Madère, biscuit aux avelines, nougat aux pistaches, etc.

Entrées froides : Chaud-froid de poulet, noix de veau au beurre d'écrevisse, salmis froid de bécasse, etc.

Entremets sucrés : Blanc-manger à la crême, fromage bavarois, pommes au riz, gelée de framboises, etc.

Entremets de pâtisserie : Gâteaux renversés à la gelée de groseille, nougats,

gâteaux aux amandes pralinées, gaufres au raisin de Corinthe.

Source (*Conn. prat.*). Il est possible et même facile de créer une source, une fontaine artificielle qui donne de l'eau bonne à boire partout où il y a du sable, de la terre glaise, et où il pleut. On choisit de préférence un terrain sablonneux, offrant une légère pente, et on y fait une tranchée de 2 mètres de profondeur et de largeur, dont le fond doit être rendu imperméable par un pavé, un macadamisage ou simplement par une couche de terre glaise. On en fait une semblable à côté, et l'on rejette la terre pour combler la première. Sur celle-ci on plante des arbres fruitiers, pour ombrager le terrain et arrêter les courants d'air qui pourraient réabsorber la pluie, et dans la partie basse du terrain on construit un mur avec une issue au milieu, pour laisser couler la source créée. On le voit, c'est le drainage d'un terrain sablonneux dont on recueille les eaux d'écoulement. Il serait de la plus grande utilité d'établir de pareilles fontaines artificielles dans les villages qui sont privés d'eau.

Souris (*Anim. nuis.*). Ce petit animal, originaire d'Europe, se trouve aujourd'hui répandu dans toutes les parties du monde. Il fait partie de la famille des rongeurs. Il s'établit dans les habitations et se montre fort peu difficile pour sa nourriture; le pain, le lard, la chandelle, le linge, les vêtements, le papier, etc., tout lui convient également. La femelle est très-féconde : chaque année elle fait au moins huit portées de chacune six à huit petits.

Les souris ont dans le chat un ennemi mortel : la fouine, la belette et même le rat, lui donnent aussi la chasse.

Il y a plusieurs espèces de souris : la souris de terre, qui est une espèce de mulot, la souris d'eau, la souris des bois, la souris de montagne et la souris de mer.

Le meilleur préservatif contre les souris est un chat, non pas un chat angora, mais un chat à poil lisse et ras, rayé de gris et de brun, de la race commune appelée *chat de gouttière*. Les souris s'éloignent d'elles-mêmes des maisons où il y a des chats de cette race.

Sous-sol (*Econ. rur.*). On doit tenir compte de la nature du sous-sol dans une exploitation rurale, aussi bien que de celle du sol. Lorsque le sous-sol est imperméable et la couche arable peu profonde, il y a disette de substances nutritives pour les racines des plantes et, en même temps, les eaux, remontant à la surface, donneront trop d'humidité dans les saisons pluvieuses et s'évaporeront aussi trop vite dans les temps secs. Il n'est pas possible, dans ce cas, d'améliorer le sol sans employer le drainage (Voyez ce mot), surtout quand le sous-sol appartient à des roches d'une forte cohésion, comme le granit ou le calcaire grossier.

Au contraire, si le sol est meuble, léger, suffisamment profond, il peut, à la rigueur, avoir un sous-sol imperméable, à la condition cependant que celui-ci ait assez d'inclinaison pour qu'il puisse s'égoutter.

Quoi qu'il en soit, le cas le plus favorable est celui où un sol peu perméable a un sous-sol sablonneux; car l'eau peut alors s'en échapper et il est facile d'améliorer le sol arable par le mélange des deux couches superposées.

Quand les sols sont très-profonds, le sous-sol est, dans le principe, aussi bon que le sol lui-même; seulement, il est privé d'humus, ou terrain n'ayant jamais été cultivé. En conséquence, on doit toujours donner des labours aussi profondément que possible. Sans doute, en labourant ainsi le sous-sol avec le sol, et en mêlant le premier à la couche superficielle, on se met dans l'obligation de fumer plus largement; mais on en est récompensé, car le sol approfondi devient d'autant plus productif et compense aussi largement les frais de fumage.

Si le sous-sol est d'une mauvaise nature, il est inutile de le ramener à la surface et de le mêler à la première couche : on peut l'ameublir en le laissant où il est, au moyen d'un bon défoncement avec la *charrue fouilleuse* sans déversoir (Voyez *charrue* et *défoncement*).

Soutirage *des vins*. C'est une opération qui consiste à tirer le vin de dessus la lie, afin de ne conserver à la liqueur que ces principes spiritueux et incorruptibles. C'est ordinairement vers le commencement de mars qu'a lieu le soutirage; cependant, cette épo-

que varie suivant les pays et la qualité du vin. Les vins faibles doivent être soutirés en hiver, les vins généreux en été, et ceux de qualité ordinaire entre ces deux époques.

Le soutirage doit être fait par un temps ferme et sec, et toujours quand les tonneaux doivent être déplacés, car le dépôt qui pourrait s'y être formé se mêlerait à la liqueur et s'altérerait sensiblement. L'expérience a prouvé que les vins soutirés se conservent plus longtemps que ceux qui ne l'ont pas été, et qu'ils supportent mieux le déplacement.

L'action de l'air, à laquelle sont exposés les vins pendant le soutirage, a pour effet de les colorer, ce qui est nuisible à certains vins, surtout aux vins blancs. On remédie à cet inconvénient au moyen d'un conduit de cuir, terminé à ses deux extremités par des robinets qui s'adaptent aux deux pièces que l'on veut transvider l'une dans l'autre, et lorsque le vin est au même niveau dans chaque tonneau, ce qui arrête l'opération, on introduit de l'air, avec un soufflet adapté à la bonde de l'un des tonneaux, ce qui augmente la pression atmosphérique sur la surface du liquide et le force à passer dans l'autre tonneau.

Soya (*Cuis.*). On vend toute préparée, chez les marchands de comestibles une sauce rouge, douce et légèrement sucrée, qu'on n'emploie guère qu'avec le poisson et qu'on mange toujours froide. C'est cette sauce, originaire de l'Inde, qu'on nomme soya.

Sparadrap (*Méd.*). Le sparadrap est une sorte de taffetas préparé qu'on place sur une coupure, pour en réunir les bords, ou sur une écorchure, pour la préserver du contact de l'air. Taillé en forme d'emplâtre, le sparadrap excite une forte transpiration sur une partie de la peau, quelquefois même une rubéfaction, et, dans ce cas, il remplace avantageusement les emplâtres de poix de Bourgogne. Le sparadrap doit être souple et nouvellement préparé; lorsqu'on l'emploie vieux, il perd ses propriétés utiles et son enduit s'écaille.

Le taffetas agglutinatif, dit *taffetas d'Angleterre*, peut être considéré comme du véritable sparadrap, et il est facile, avec du taffetas ordinaire, de le préparer soi-même. On fait dissoudre dans 25 grammes d'eau 6 grammes de belle colle de poisson; après la dissolution, on ajoute 60 grammes d'eau-de-vie et on laisse vaporer la solution au bain-marie, jusqu'à réduction de moitié. Quand elle est froide, on l'étend sur le taffetas, parfaitement tendu, et on donne cinq couches successives. La dernière étant bien sèche, on en donne une sixième avec de la teinture de baume du Pérou très-concentrée, et enfin une dernière avec une eau fortement gommée. Ce genre de sparadrap se conserve indéfiniment, et, si l'on a soin de le préserver de l'air, il conserve toujours toutes ses propriétés.

Spart (*Conn. utiles*). C'est un végétal jonciforme (sorte de jonc) très-commun en Espagne, dans l'Afrique septentrionale et dans le midi de la France. Ce genre de plante ne comprend qu'une seule espèce; ses feuilles cylindriques, sabulées, d'une longueur de 30 à 40 centimètres, servent à fabriquer des nattes, des corbeilles, des chapeaux, des sandales, des cordes et divers ouvrages dits de sparterie. Les fleurs du spart sont jaunâtres et ses graines très-petites.

Spatules (*Oiseaux*). Ces oiseaux sont ainsi appelés à cause de leur bec fait en forme de spatule. On en compte différentes espèces qui habitent l'Europe, l'Afrique et l'Amérique : la spatule blanche qui se trouve en Europe, particulièrement en Hollande; la spatule rose, qui est particulière aux régions chaudes de l'Amérique, et surtout au Brésil et au Paraguay; et la spatule à front nu d'Afrique, qui habite le Sénégal et le Cap de Bonne-Espérance.

On nomme vulgairement spatules quelques espèces de poissons appartenant à différents genres, à cause de la forme de leur museau.

On donne encore ce nom à un instrument dont les pharmaciens se servent pour étendre les onguents, etc.

Spécifiques (*Méd.*). Dans son acception propre, spécifique signifie un médicament spécial qui guérit toujours sûrement la même maladie chez tous les individus, sans distinction de sexe ni d'âge.

Tel était, au commencement de ce siècle, le fameux *remède de Pradier*, contre la goutte, remède en présence

duquel il ne devait plus rester de goutteux, et qui, cependant, est justement tombé dans l'oubli.

On ne saurait donc trop engager le public à se tenir en garde contre les spécifiques offerts à sa crédulité, et qui sont presque toujours inefficaces, quand ils ne sont pas nuisibles.

Spéculaire (*Hort.*). C'est une plante annuelle avec laquelle on fait de charmantes bordures. Ses fleurs nombreuses, de couleur violette, apparaissent de mai à juillet. Cette plante, qui se sème en place à l'automne, se nomme aussi *Miroir de Vénus*.

Spergule (*Conn. utiles*). La spergule est une herbe fourragère qui compte environ dix espèces. La principale est la spergule commune appelée aussi spargoutte.

Cette plante, qu'on cultive dans les prairies, convient aux vaches, aux moutons, aux chèvres et aux chevaux. Elle vient assez bien dans les terres sablonneuses, de mauvaise qualité et contribue à leur engraissement. On la sème en mars, et elle donne jusqu'à quatre recoupées dans une année. Les volailles recherchent beaucoup les graines de spergule ; les paysans de la Norwége les mêlent à leur farine.

Sphaignes (*Hort.*). Les sphaignes sont des mousses qui viennent dans les lieux marécageux et qui transforment les marais en tourbières. Comme elles favorisent singulièrement le développement de certaines plantes, à cause de l'humidité qu'elles conservent autour de leurs racines, les horticulteurs les emploient pour la culture des fougères, des renonculacées, des primulacées et autres plantes délicates.

Les sphaignes ont aussi la propriété d'écarter les vers rouges, ces destructeurs de terre de bruyère. Il est donc prudent de déposer une couche de 15 à 20 centimètres de sphaignes au fond des massifs ou corbeilles de plantes de terre de bruyère.

Le même procédé peut être employé pour les plantes cultivées en caisses ou en pots.

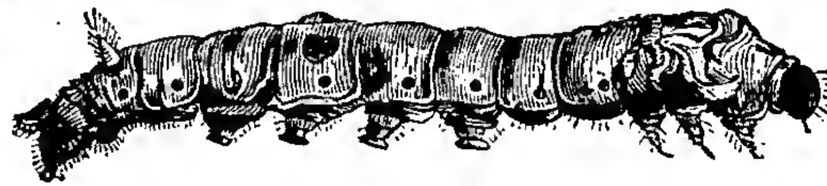
En plaçant un peu de sphaignes sur l'ouverture destinée à l'écoulement des eaux d'arrosage, on empêchera ainsi l'introduction des vers.

Sphinx (*Conn. utiles*). C'est un genre de lépidoptère, de la tribu des sphingides, dont il est le type. Les sphinx, qui ont les ailes étroites, mais à fortes nervures, planent longtemps sans que leurs ailes marquent d'autre mouvement qu'un frémissement rapide. Ils sont munis d'une longue trompe qui sert à aspirer le suc des fleurs dont ils se nourrissent.

Le sphinx atropos, dit tête de mort, penètre dans les ruches et tue les abeilles pour dévorer ensuite leur miel et même leurs larves.

On compte au moins 200 espèces de sphingides, parmi lesquelles plus de trente sont communes à l'Europe. Dans ces dernieres, il y en a dix qu'on trouve aux environs de Paris : ce sont les plus beaux lépidoptères.

Les chenilles de celles-ci sont massives, à tête conique. Elles vivent ordinairement sur les arbres élevés, mais quelquefois aussi sur les arbrisseaux et même sur les herbes.



Chenille du sphinx.

La principale espèce est le sphinx du troëne, qui a une envergure de dix centimètres. Elle vit particulièrement sur le troëne, le frêne et le lilas.

On a donné aussi le nom de sphinx à une sorte d'agaric ou champignon. Enfin, Pline a appelé du même nom une race de singes, celle des papions ou babouins.

Spilanthe (*Hort.*). Deux plantes annuelles, connues sous les noms de *cresson de Para* et de *cresson du Brésil*, sont cultivées dans quelques potagers sous le nom de spilanthe et remplacent parfaitement le cresson ordinaire. Les sommités fleuries du cresson de Para, infusées dans l'alcool, constituent la base de la liqueur odontalgique connue sous le nom de *Paraguay-Roux*.

Les *spilanthes* se sèment au printemps sur couche ; quand le plant est assez fort, on le repique et on l'arrose souvent.

Spinosa-Ventosa (*Art vétér.*). C'est

une maladie du système osseux dans laquelle l'os affecté se dilate, en s'amincissant, dans une plus ou moins grande partie de sa longueur, comme s'il avait été soufflé. Elle attaque habituellement les os longs et cylindriques, et son siége primitif paraît résider dans la cavité médullaire.

On n'en trouve que de rares exemples chez les animaux.

Le cas échéant, il faudrait chercher à guérir la maladie par les moyens employés pour les inflammations chroniques du système osseux, et, dans le cas d'insuccès, recourir à l'amputation de la partie malade, si l'on tenait à prolonger la vie de l'animal. (*Voyez* OSTÉITE et OSTÉOSARCOME.)

Spirée (*Hort.*). Le genre spirée se divise en plantes herbacées et en plantes frutescentes qui, toutes, sont nombreuses et contribuent à la décoration des jardins.

La *spirée barbe de chèvre* ou de *bouc* se place dans les grands massifs, où elle attire l'attention par la beauté de ses panicules en fleurs. C'est une des plus belles espèces herbacées.

On remarque encore la *spirée filipendule*, qui croît naturellement dans les bois, et dont tous les bestiaux, les chevaux exceptés, mangent les feuilles. Cette espèce a une variété de fleurs doubles qu'on cultive dans les jardins, comme la précédente.

La *spirée ulmaire*, ou *reine des prés*, est encore une très-belle espèce herbacée. Elle croît dans les prés, dans les bois humides, sur le bord des ruisseaux, et, par l'élégance de ses touffes, elle fait l'ornement de tous les endroits où elle se trouve.

Il en existe des variétés à feuilles panachées et à fleurs doubles. Toutes se reproduisent par la division des touffes.

On compte encore plus d'espèces ligneuses que d'espèces herbacées :

La *spirée à feuilles de saule*, qui est un charmant arbrisseau, dont les fleurs, d'un blanc carné, paraissent en juin et en juillet;

La *spirée cotonneuse*, ainsi nommée, parce que ses rameaux forment un duvet roussâtre, comme des touffes, couvertes, au mois d'août, d'une multitude de petites fleurs roses;

La *spirée à feuilles de millepertuis*, la *spirée à feuilles d'orme*, etc., qui sont de charmants arbrisseaux.

Il y aussi la variété à fleurs doubles de la *spirée à fleurs de prunier* et la *spirée tombante*, qui méritent d'être signalées.

La *corète du Japon* est une espèce de spirée tout à fait à part. Ses fleurs jaunes, qui sont très-nombreuses, durent du printemps à l'automne, et dans la variété cultivée, ressemblent à des roses pompon du plus agréable effet. Cet arbrisseau se palissade très-bien et demande à être cultivé dans une terre fraîche et ombragée.

Pour obtenir au printemps le plus grand nombre possible de pousses florifères, il faut tailler les spirées tous les ans après la chute des feuilles.

Spopoliva (*Econ. dom.*) C'est un instrument au moyen duquel on détache, en isolant les noyaux, la pulpe des olives qu'on veut convertir en huile. Cet instrument est très-simple, d'un usage facile et rapide. Son emploi contribue à diminuer les ravages du *trips*, un des plus redoutables insectes, bien connu sous le nom de *mouche de l'olive*. C'est surtout pendant que les olives mises en tas attendent leur tour pour passer au moulin, que les larves de cet insecte ont le temps de dévorer le fruit.

Spruce-Bier (*Econ. dom.*). Cette boisson, appelée aussi *bière de sapinette*, se fait de deux manières :

1° Mettez sur le feu une chaudière contenant 450 litres environ, c'est-à-dire deux barriques; jetez-y autant de sommités sèches de sapin noir que vous en pourrez prendre dans vos deux mains; si elles sont fraîches, découpez-les et mettez-en moins. Faites bouillir pendant une heure, puis versez le liquide dans un cuvier où vous le laisserez refroidir. Alors, vous mettrez de la levure et vous laisserez fermenter. Ajoutez un demi-kilo de sucre pour ôter le goût de la résine, et quand la fermentation aura cessé, soutirez et mettez en bouteilles.

2° Remplissez une chaudière d'eau et de feuillages de sapin, accompagnés de cônes, coupez-les seulement de manière à les faire entrer dans la chaudière, et couvrez-les d'eau ; faites bouillir et réduire.

En même temps, faites griller du

froment, du seigle ou de l'orge, jetez-le dans la chaudière ; ajoutez des tranches de pain de seigle ou de froment. Faites réduire à moitié, et filtrez au moyen d'un linge placé sur un tonneau. Puis, vous ajouterez 1 kil. 500 gr. de sirop pour faire fermenter, et vous enlèverez l'écume à mesure qu'elle se formera. Après la fermentation, vous pouvez mettre en bouteilles et boire vingt-quatre heures après cette boisson, qui est très-saine et dont le goût résineux n'a rien de désagréable.

Squille (*Méd. dom.*). La squille, ou *scille maritime*, est une plante bulbeuse qui croît dans le voisinage de la mer, surtout sur les côtes de la Méditerranée.

Ses oignons, qui sont énormes, sont formées de tuniques épaisses succulentes, visqueuses, blanches d'abord et rouges ensuite. Du centre de la plante à la hauteur d'un mètre, il s'élève une tige droite, lisse et succulente, terminée par des fleurs liliacées ou blanches et réunies au corymbe.

La médecine emploie les oignons de squille et les fait entrer dans la composition de certaines préparations expectorantes.

Squirre (*Méd.*). Le squirre est une espèce d'induration qui a pour siége ordinaire la partie la plus resserrée de l'estomac. Quand il s'attaque à la rate ou au foie, on le reconnaît au toucher. Quelquefois il se forme aux glandes du sein ; alors, il précède dans presque tous les cas la formation du cancer, et s'aperçoit à la vue.

Dans les autres organes, la présence du squirre est souvent dénoncée par des éclairs de douleurs très-vives et très-rapides.

Quand un squirre survient à la suite de chagrins profonds, la nature s'en débarrasse d'elle-même. La tumeur interne devient gangreneuse, sans cependant communiquer la gangrène aux autres organes dont elle se détache par les vomissements.

Les purgatifs toniques peuvent s'opposer avec succès au développement des squirres naissants du foie et de l'estomac.

Ces purgatifs sont : la rhubarbe, les eaux de Spa, de Vichy, et la plupart des eaux minérales, ferrugineuses et sulfureuses.

Les personnes atteintes de squirre feront bien, au printemps, de faire usage de suc de chicorée et de cresson. Le mal peut durer autant que celui qui en est atteint, en le faisant plus ou moins souffrir, sans cependant abréger son existence.

— *Art vétérinaire.* Cette maladie, qui peut survenir sur toutes les parties du corps des animaux, s'attaque plus habituellement aux testicules, aux mamelles et, à la suite de la castration, au cordon testiculaire ; elle se produit encore à la matrice, à la partie inférieure de l'anus, au cœur, etc. Si le squirre se développe dans une glande lymphatique, il est très-petit; il est d'une grosseur médiocre quand il survient aux mamelles des chiennes, aux testicules des chevaux entiers. Dans ce cas, il est douloureux et inégal. Dans d'autres circonstances, quand il a envahi la presque totalité de l'organe où il est survenu, il est mou, souple, indolent, élastique même. La pression qu'il peut exercer sur les parties environnantes n'est que par son volume et par le tiraillement.

La marche des tumeurs squirreuses est très-variable. Tantôt, elles paraissent engourdies et ne font aucun progrès sensible ; tantôt, elles prennent en peu de temps un grand accroissement et se développent avec une grande intensité. Mais quel que soit l'organe dans lequel le squirre se développe, c'est toujours le tissu cellulaire qui est le siége primitif.

La formation d'un squirre peut être attribuée à une foule de causes : elle peut être le résultat de violences extérieures ayant produit de l'inflammation, de compressions fréquemment réitérées, d'applications irritantes. Elle peut encore être causée par un œdème, par un phlegmon qui se termine par induration.

Le pronostic du squirre se déduit de l'âge de l'animal, du siége de la maladie, de son ancienneté et de ses causes. C'est le squirre ancien qui est le plus grave.

Le seul traitement à opposer au squirre est l'extirpation de la tumeur qui le constitue. Quand la peau n'est pas altérée, l'opération se fait par dissection ; dans le cas contraire, on l'excise en même temps que la tumeur. Le

squirre, comme tous les cancers, repulle toujours ; mais chez les animaux, dont la vie est plus limitée que celle de l'homme, il y a toujours lieu d'opérer, parce qu'avant tout, il s'agit d'obtenir d'eux un certain temps de service.

La plaie, qui résulte de l'extirpation d'un squirre, doit être pansée de manière à détruire les noyaux cancéreux qui pourraient faire reproduire la tumeur. Dans ce but, on fait des cautérisations opportunes.

Stabulation (*Econ. rurale*). La stabulation permanente est un régime qui consiste à entretenir constamment le bétail à l'étable et qui exige beaucoup plus de soins et de dépenses que le pâturage.

Mais le cultivateur s'indemnise largement de cette augmentation de sacrifices en recueillant un fumier plus abondant et meilleur. La stabulation présente encore d'autres avantages : la nourriture des bestiaux est plus régulière ; ils ne sont pas exposés aux rayons du soleil et n'ont pas à supporter les importunités des mouches ; d'un autre côté, ils ne gaspillent pas le fourrage en le foulant aux pieds, en y déposant leurs déjections, et en choisissant les plantes les plus savoureuses pour délaisser celles qu'ils aiment le moins.

On peut modifier la température des étables suivant les exigences du moment. Il est surtout bien important de les tenir dans un constant état de propreté, de conduire les animaux au bain, de les laisser libres une partie du temps qui sépare les repas, soit dans des enclos, soit sur les tas de fumier qu'ils améliorent.

La stabulation permanente convient surtout aux animaux qu'on n'élève pas pour le travail, et, en général, à ceux qui ne réclament pas un grand exercice pour vivre et prospérer.

Stapélie (*Hort.*) Cette plante exige les mêmes soins de culture que la plupart des plantes grasses et ne fleurit qu'en serre chaude. Ses fleurs, de couleur sombre, exhalent une odeur désagréable; aussi, est-il bon de n'en mettre qu'un nombre restreint dans une petite serre.

Staphylier (*Hort.*) On a donné le nom de staphylier à un joli petit arbrisseau cultivé dans les jardins et connu sous le nom de *faux pistachier* et de *patenôtrier*.

Il est surtout remarquable par la beauté de son écorce rayée, par celle de ses feuilles dentées finement et de ses fleurs en grappes pendantes. Quoique le staphylier réussisse dans tous les terrains, il se plaît mieux dans une serre fraîche.

On le multiplie de rejetons ou de graines qu'on met en serre dès qu'elles sont mûres.

Staphylome (*Art. vét.*). C'est une maladie du globe de l'œil dans lequel la cornée, ordinairement amincie, mais rarement épaissie, perd sa transparence naturelle, s'élève au-dessus du niveau de l'œil et s'avance même hors des paupières, sous la forme d'une tumeur allongée, blanchâtre, nacrée, d'un volume variable, quelquefois lisse, d'autres fois inégale, avec une tendance à devenir carcinomateuse.

Le staphylome peut être partiel ou total, c'est-à-dire affecter seulement une partie ou la totalité de la cornée. Dans le premier cas, il n'est pas accompagné d'une grande lésion de l'œil. Quand il a atteint une certaine élévation au-dessus de la cornée, il devient stationnaire ou augmente dans une juste proportion avec le reste de l'œil. Il arrive aussi que la tumeur de la cornée s'élargit dans toutes ses dimensions et dans une telle disproportion avec le reste de l'œil, qu'elle finit par s'avancer considérablement entre les paupières.

Cette affection doit être considérée comme l'une des plus graves auxquelles l'œil puisse être exposé, car elle occasionne ordinairement la perte de la vue.

La sclérotique et, par conséquent, la choroïde, appliquée à sa face interne, sont également sujettes au staphylome.

Cette seconde espèce de staphylome est beaucoup plus rare que la première, avec laquelle elle se complique le plus souvent; sa couleur est d'un bleu céleste.

Ces deux maladies ont généralement pour causes l'abus des topiques relâchants, une ophtalmie chronique, un abcès, un épanchement lymphatique formé entre les lames de la cornée des contusions sur le globe de l'œil

une blessure produite par un coup de fouet ou par toute autre violence, et sont presque toujours au-dessus des ressources de l'art.

Le staphylome de la sclérotique doit être combattu par l'emploi des antiphlogistiques et des calmants; s'il est joint à celui de la cornée, il nécessite presque toujours l'extirpation de l'œil.

Statice ou Staticée (*Hort.*). On employait autrefois, principalement pour bordures, la statice armeria, connue surtout sous le nom de *Gazon d'Olympe*. Aujourd'hui cette plante est tombée dans une défaveur complète, à cause de l'inégalité de sa végétation qui ne lui permet pas de se tenir en lignes de largeur uniforme, condition indispensable de toute plante destinée à servir de bordure aux plate-bandes d'un parterre.

Parmi les espèces que renferme le genre statice, on remarque comme l'une des plus jolies la *statice des Canaries*, dont le calice d'un blanc-bleu contient une fleur élégante d'un blanc très-pur. On la sème au printemps, sur couche et elle se reproduit la même année.

Statues de marbre (*Conn. prat.*). Les statues de marbre se couvrent assez promptement de taches qui les déparent, quand elles sont sans cesse exposées aux intempéries de l'air dans les jardins ou les parcs. On les garanti de ces altérations en les revêtant d'un léger enduit de cire blanche, ce qui ne nuit en quoique ce soit au poli du marbre, et qu'au moyen d'une application de linges chauds on fait disparaître quand on veut. Quant à la manière de nettoyer les taches des statues, si elles ont été salies par des matières grasses, on leur rend tout leur éclat par le procédé suivant: après les avoir bien savonnées, on les couvre d'un linge usé et on les expose au soleil en ayant soin de les arroser sept ou huit fois par jour avec de l'eau légèrement additionnée de crème de tartre. En cinq ou six semaines, le marbre est redevenu parfaitement blanc.

Stéatome (*Art vét.*). C'est une tumeur indolente, mobile sous les téguments, sans changement de couleur à la peau, et contenant une matière qui a la consistance du suif. Chez le cheval, chez l'âne et le mulet, c'est au poitrail principalement que se developpent ces sortes de tumeurs, et par tout où les harnais, ou un bât mal placé exercent une continuelle pression. Quand elles sont peu étendues, on en fait l'extirpation à l'aide d'un instrument tranchant; dans le cas contraire, on incise les parois de leur cavité après les avoir ouvertes et on les cautérise.

Stéréoscope (*Jouets d'enfants*). Ce jouet, dont la forme est bien connue, est une espèce d'optique avec deux oculaires à la partie antérieure. Le tableau se place dans une rainure pratiquée au fond de l'intrument pour le recevoir. On le regarde en appliquant simultanément ses deux yeux aux deux oriculaire du stéréoscope. Le principale mérite de ce jouet, c'est l'illusion des effets qui se produisent, et qui devient plus complète à mesure que l'examen est plus attentif. Les tableaux sont transparents ou opaques. Ces derniers sont éclairés au moyen d'un petit réflecteur qui fait partie de l'instrument.

Sterlet (*Cuis.*). Le sterlet est une variété de l'esturgeon, mais d'une chair plus délicate et plus recherchée. On lui fait subir les mêmes préparations.

Stimulants (*Agric.*). Les stimulants diffèrent des *amendements* en ce qu'ils ne modifient pas la nature du sol. Parmi les *stimulants*, on compte le *plâtre*, qu'on jette au printemps sur les feuilles des plantes légumineuses, les *sulfures terreux* et *alcalins* qu'on répand et très-petite quantité, soit mélangés avec des substances pulvérulentes, soit simplement délayés dans de l'eau; les *cendres de bois, de tourbe*, la *suie*, l'*urine* et enfin des sels et de la chaux éteinte à l'air, en petite dose aussi. Les *engrais* ne doivent pas être confondus avec les *stimulants*. Les engrais enrichissent le sol de substances utiles à la végétation.

—(*Hyg., méd.*). Tout ce qui anime ou qui surexcite la vitalité des appareils organiques et qui active les fonctions peut être considéré comme *stimulants*, la *chaleur*, l'*air* et la *lumière* sont des stimulants. Les aliments empruntés au règne animal, les aliments végétaux très-assaisonnés, l'usage du sel et du poivre, le café, les vins capiteux, les liqueurs spiritueuses sont des stimulants au plus haut degré. L'usage de ces stimulants n'a d'inconvénient que

lorsqu'on en abuse. Un homme doit connaître son tempérament, et, quant au régime à suivre pour sa santé, être son propre médecin.

— (*Art vét.*). On compte particulièrement comme *stimulants* à administrer aux animaux, la sauge, le romarin, la méline, la menthe, l'hysope, l'angélique, l'anis, la fenouil, la canelle, le girofle, la camomille romaine, les préparations alcooliques, les vins aromatiques, l'éther, etc.

Stomachiques (*Méd. dom.*). Les substances qui aident aux fonctions de l'estomac sont celles qu'on appelle, pour cette raison, stomachiques. On donne cette propriété à la rhubarbe, à la magnésie, au quinquina en poudre, au vin de quinquina. En effet, ces médicaments ont plus ou moins d'efficacité contre les faiblesses d'estomac; seulement, il est bon de consulter un médecin avant d'en faire usage; car ils sont nuisibles quand ils ne sont pas indispensables. Il y a des stomachiques plus inoffensifs qu'on peut s'administrer de soi-même; tels sont les extraits de gentiane et de baies de genièvre mélangés et légèrement sucrés, pris le matin à jeun, pendant 8 jours, à la dose d'un gramme chaque fois; l'infusion de petite centaurée, celle de camomille, etc.

Stomatite Aphteuse (*Art vét.*). C'est une maladie qui affecte le bœuf, le mouton, la chèvre et le porc.

Chez le bœuf et la vache, elle est connue vulgairement sous le nom de *cocotte*. C'est une inflammation de la membrane muqueuse, de la bouche avec ulcérations. Elle commence par une forte diminution de la sécrétion laiteuse; puis viennent en quantité des aphtes ou pustules à l'intérieur des lèvres et sur les bords de la langue, quelquefois même à la mamelle et entre les onglons, lesquels peuvent tomber par suite d'ulcérations.

De plus, l'animal atteint, rend en abondance par la bouche une bave visqueuse, il mange avec douleur et finit par refuser tout aliment et toute boisson.

La maladie peut être une épizootie et exercer de grands ravages dans les troupeaux. Quand elle vient de causes locales, comme l'usage d'aliments durs et coriaces, il faut d'abord supprimer les causes du mal; puis, on fait usage de lotions émollientes avec décoction de graines de lin dès le début de l'inflammation, et, les phénomènes inflammatoires disparus, on lave les aphtes avec de l'eau vinaigrée ou une dissolution d'alun. Au cas de fièvre, il faut pratiquer une saignée générale; après quoi la diète, les boissons adoucissantes, les lavements émollients, le pansage à l'étrille, l'emploi de couvertures dans une étable convenablement aérée, suffisent pour amener la guérison complète.

Chez le mouton et la chèvre, on arrive presque toujours à guérir cette affection en mettant l'animal à la diète, en lui donnant de l'eau blanchie par la farine pour boisson, en lavant l'intérieur de la bouche avec un tampon imbibé d'alcool camphré ou d'eau de Goulard, et enfin en touchant, soir et matin les ulcérations avec un peu d'étoupe imprégnée d'acide chlorhydrique.

La stomatite des agneaux est généralement appelée *muguet*. Il vient, dans l'intérieur de la bouche et sur la langue, de petits boutons remplis de sérosité qui s'ulcèrent en se déchirant et qui empêchent l'animal de têter. Dès qu'on s'en aperçoit, on lave la bouche avec l'alcool camphré ou avec un mélange de sel, de poivre et de vinaigre.

La guérison s'obtient encore en frottant les aphtes avec un morceau de sulfate de cuivre.

Chez le porc, la stomatite, qui s'appelle aussi *mal de la langue* et *des pieds*, *fièvre aphteuse*, etc., commence presque toujours par une diminution ou la perte de l'appétit, et par la venue dans l'intérieur de la jambe d'ampoules ou vésicules contenant un liquide roussâtre. Il arrive que ces ampoules affectent toute la surface du corps, surtout les pieds. Cette maladie peut naître d'un régime alimentaire très-nutritif. On la guérit par la diète, les bains, la saignée et les boissons émollientes.

Stores (*Connais. pratiques*). On appelle stores des toiles peintes qu'on place dans l'intérieur des appartements, soit devant une croisée, soit devant une glace sans tain. Les stores se font en calicot fin, de bonne largeur. Après avoir mouillé l'étoffe, on la tend sur un châssis de bois à peu près comme on tend une toile à matelas sur un métier. On passe sur l'étoffe deux ou trois cou-

ches de colle de parchemin. (Il faut que cette colle soit très-blanche et très-pure). Quand l'encolage est suffisamment sec, on s'occupe de la peinture pour laquelle il faut toujours prendre des couleurs transparentes, principalement les laques, la terre de Sienne, la laque carminée, le cobalt et les bruns. Les couleurs doivent être broyées au vernis. Les sujets qu'on veut peindre sur les stores sont des plus variés; mais ceux qui, généralement, conviennent le mieux, sont les sujets gracieux, les paysages, les fleurs, les oiseaux, etc.

Stout (*Econ. domestique*). Le stout ou *brown stout*, est une espèce de bière brune de fabrication anglaise. La préparation de cette bière est à peu près la même que celle du *porter*.

Stramonium (*Méd.*). (*Voyez* DATURA). Voici un effet curieux du stramonium raconté par les journaux :

« Le sieur S., demeurant rue des Amandiers, avait été accosté, vers neuf heures et demie du soir, boulevard Ménilmontant, par une jeune femme qu'il avait eu l'imprudence de suivre dans une salle de cabaret, où tous deux se trouvaient seuls.

« Après avoir bu un verre de vin, dans lequel sa compagne avait, à ce que l'on suppose, jeté une poudre narcotique, il était tombé dans un profond sommeil.

« Il s'éveilla avec un grand mal de tête; il était presque aveugle. La jeune femme avait disparu en lui emportant sa montre en or avec la chaîne et son porte-monnaie qui contenait une somme de trois cents et quelques francs.

« Le lendemain, la cécité du sieur S. s'était en partie dissipée. Sa migraine céda également aux soins qu'il reçut. Il avait porté plainte, en donnant le signalement de la voleuse, qui fut arrêtée le surlendemain soir dans un infime bal public.

« Son arrestation a amené celle de toute une bande d'endormeurs avec qui elle était en relations, et qui avaient commis nombre de vols semblables en opérant toujours dans les quartiers excentriques.

« On a voulu savoir quel était le narcotique dont se servaient ces individus; l'analyse a établi que c'était de la poudre de « datura-stramonium. »

« L'usage de cette poudre remonte à Cartouche et à Mandrin.

« Après un verre ou deux verres de vin qu'ils avaient présenté, les imprudents assez niais pour les avoir acceptés perdaient complétement connaissance.

« Après cinq ou six prises d'un tabac délicieux, les consommateurs, étourdis, n'avaient plus la force d'empêcher qu'on fouillât dans leurs poches.

« La poudre magique servait aussi à faire des sorciers.

« On la faisait avaler à ceux qui aspiraient à cet emploi.

« Sous l'influence d'un sommeil anesthésique, ils voyaient en songe, d'une façon saisissante, les scènes du Sabbat dont on leur avait donné tous les détails. L'impression persistait à leur réveil et ils croyaient si bien avoir assisté en chair et en os à l'assemblée diabolique, et y avoir joué un rôle que, devant les tribunaux, ils en faisaient la confession, ce qui les envoyait au bûcher.

« Les propriétés anesthésiques du datura lui ont valu les noms d'herbe au diable, herbe au sorcier, endormeuse, endormie.

« Dans les campagnes, on connaît surtout cette plante sous le nom de *pomme épineuse*.

« Le datura est originaire de l'Inde, comme le haschisch; sa fumée est un remède efficace contre l'asthme nerveux et les névralgies. »

Strangurie (*Art vétér.*). La strangurie est une extrême difficulté d'évacuer l'urine, qui ne s'échappe que goutte à goutte, avec douleur et un sentiment de cuisson et de ténesme au col de la vessie. Souvent la strangurie, qui n'est point une maladie essentielle, est le premier degré de l'ischurie, et toujours, on peut la considérer comme le symptôme d'une irritation inflammatoire de la vessie et des voies urinaires.

Strass (*Connais. utiles*). C'est une substance pierreuse qui est la base de toutes les pierres fausses qu'on trouve dans le commerce. Le strass pur imite le diamant et le strass coloré toutes les autres pierres précieuses.

Stratification (*Arboriculture*). Les arbres forestiers, comme les arbres fruitiers, conservent tous, pendant un

certain temps, leurs propriétés germinatives. La durée de ce temps varie suivant l'espèce. Ainsi, l'orme perd promptement ces propriétés si ses graines ne sont pas semées aussitôt après la récolte, tandis que chez les sorbiers, les robiniers, les féviers, etc., le germe ne se développe qu'au bout de deux ans. Les semences du chêne, du marronnier d'Inde, du pommier, du poirier, etc., restent en terre plus de six mois et sont très-recherchées des souris, des mulots et de tous les petits rongeurs qui arriveraient à détruire complétement les semences si on les laissait en butte à leurs attaques. Il est donc très-avantageux de *stratifier* ces graines avant de les semer.

Voici comment s'opère la *stratification;* on dépose les graines sur le sol, et on les mélange avec trois ou quatre fois leur volume de sable fin ou de terre bien tamisée, sèche plutôt qu'humide. On les dispose ensuite en un monceau que l'on recouvre de terre. Cette couche préserve les graines de la pluie et des gelées. Au pied du monceau contenant les graines stratéfiées, on établit une petite rigole pour faciliter l'écoulement des eaux.

Les graines stratéfiées sont dans des conditions de conservation aussi bonnes que si elles avaient été semées en automne; seulement, elles n'ont à souffrir ni de la grande humidité de l'hiver, ni des gelées, ni des rongeurs. Quand au printemps, on s'aperçoit qu'elles commencent à germer, on démonte les monticules avec beaucoup de précaution, afin de ne pas endommager les graines qu'on plante immédiatement dans un terrain disposé pour les recevoir.

Strelitzia (*Hort.*). Le genre strelitzia se compose de plantes magnifiques qui fleurissent à diverses époques suivant la culture. Au nombre des espèces les plus recherchées, il faut remarquer la *strelitzia de la reine*, la *strelitzia à feuilles de jonc*, la *strelitzia gigantesque*, etc.

Quand cette plante est jeune, elle a besoin d'une terre légère ; on la cultive dans de la terre à oranger quand elle est forte. Les strélitzias demandent beaucoup d'eau et se multiplient par la division de leurs touffes.

Strouille (*Cuis.*). C'est un mets italien, dont voici la recette :

Strouille à l'italienne. — Passer au beurre des oignons émincés ; quand ils sont blonds, y mêler de la mie de pain, du fromage de Parme ou de Gruyère râpé, lier avec des jaunes d'œufs, assaisonner de bon goût et laisser refroidir.

Abaisser en carrés longs du feuilletage fin à six tours, le couvrir d'une couche de l'appareil; rouler la pâte sur elle-même et en former un gros boudin; envelopper ce boudin dans un linge en le foulant bien, le mettre dans une casserole en rapprochant ses deux extrémités et l'y faire cuire pendant une heure avec de l'eau bouillante salée.

Après cuisson, couper la pâte par tranches, disposer les tranches dans un plat, les saupoudrer de fromage, les arroser de beurre fondu et les servir telles ou après les avoir fait gratiner sous un four de campagne.

(Le baron Brisse.)

Strychnine (*Méd.*). Ce médicament constitue le principe vénéneux renfermé dans la noix vomique. On l'applique, soit isolé, soit à l'état d'extrait alcoolique de la noix vomique, dans le traitement de la paralysie. Même entre les mains d'un médecin habile, la strychnine est regardée comme devant mettre toujours en danger la vie d'un malade. Elle est au nombre des poisons que la médecine homœopathique emploie fréquemment à des doses infinitésimales, et qui ne produisent pas moins les effets les plus redoutables. Sous quelque forme que soit administrée la strychnine, les dangers qu'elle présente sont tellement graves qu'il est impossible de l'admettre dans la médecine domestique.

En cas d'empoisonnement par la strychnine, il faut, le plus promptement possible, provoquer le rejet du poison et combattre l'asphyxie par l'ouverture de la trachée artère et l'insufflation de l'air dans les poumons. Comme antidotes, on emploie la teinture d'iode et la teinture de noix de galle.

Stuc (*Con. ut.*). Le stuc est un enduit mêlé de chaux et de marbre pulvérisé, susceptible, au moyen d'un chauffage subit, de recevoir toutes les formes et toutes les nuances, et de prendre l'éclat du plus beau marbre. En faisant

cuire dans un four de la pierre à plâtre de belle qualité, on obtient encore une espèce de stuc. On réduit d'abord cette pierre en poudre, on la passe au tamis et on la gâche dans l'eau qui a servi à dissoudre de la colle forte et de la gomme arabique. Ces deux enduits s'appliquent très-bien sur les murs, mais avant de s'en servir, il est bon de crépir de plâtre ordinaire le mur qu'on veut couvrir de stuc, et de laisser sécher pendant quelques jours ce premier enduit. Ensuite, on le mouille et on applique le stuc dont on peut varier les teintes en y mélangeant des substances minérales de diverses couleurs, ni les peintures à l'huile. Ni la colle, ni le vernis n'égalent l'éclat et la durée du stuc, qu'il suffit de laver avec une éponge et de l'eau pure pour le nettoyer. C'est surtout pour les murs d'escaliers, de salle à manger, de salle de bains et de pavillon que le stuc s'emploie comme enduit.

Styptiques (*Art. vét.*). Ce nom se donne à une classe de médicaments qui ont la propriété d'opérer le resserrement des parties relâchées avec lesquelles on les met en contact. Ces médicaments sont des astringents énergiques qu'on applique plus particulièrement à l'extérieur : il ne faut pas les confondre avec les *résolutifs*. Leur saveur est âpre, acerbe; ils resserrent les parties sans les enflammer et agissent sans former de plaie, ni d'ulcère.

Les styptiques ou astringents purs ne s'emploient à l'intérieur que dans un très-petit nombre de cas. On en fait au contraire de nombreuses applications pour l'usage externe. On s'en sert sous forme de bains, de lotions, en fomentations; on les administre quelquefois en poudre, mais le plus ordinairement on les emploie à l'état liquide et froids, soit sur la peau, soit sur les tissus dénudés. On les conseille dans les cas d'ecchymoses, de contusions, dans les hydropisies du tissu cellulaire, dans les tumeurs, etc.; pour opérer la rétraction ou pour faire rentrer à leur place certains organes déplacés ; enfin, pour redonner de la tonicité aux organes qui en manquent et pour leur rendre leur fermeté naturelle.

Les styptiques les plus fréquemment employés sont l'eau froide, la neige, la glace, les acides végétaux et minéraux étendus d'eau, les sulfates de cuivre, de zinc, l'acétate de plomb, les liqueurs alcooliques, comme le vin rouge chargé d'extractif et de tartre, l'eau-de-vie, les décoctions de plantes astringentes, particulièrement celles de roses rouges, de bistorte, etc.; les infusions de feuilles de grenadier, etc. Les eaux dans lesquelles les serruriers trempent leurs fers rouges sont encore des styptiques que, dans les campagnes surtout, on peut très-bien utiliser pour soigner les animaux.

Subrics (*Cuis.*). C'est un mets assez peu connu qui se fait avec du riz.

« *Subrics de riz.* Blanchir, puis cuire au lait 500 gr. de riz, en le tenant un peu consistant ; quand il est à moitié refroidi y incorporer un bon morceau de beurre, 250 gr. de fromage râpé et quelques jaunes d'œufs ; goûter et assaisonner au besoin.

« Verser du beurre fondu dans un sautoir, y coucher l'appareil par cuillerées en donnant à chacune la forme d'une petite galette; faire prendre couleur des deux côtés à ces subrics sur un feu doux, les dresser en couronne sur une serviette et les servir. »

(Le baron BRISSE.)

Substances ALIMENTAIRES (*Hyg.*). Les substances alimentaires à l'usage de l'homme se classent suivant leurs *qualités nutritives* et leur degré de *digestibilité* : le lait, les œufs, les viandes de boucherie, le gibier, les volailles, la chair des poissons, les légumes proprements dits, etc., sont des substances essentiellement nutritives et digestes.

Le *bouillon* le plus succulent est le bouillon fait avec de la viande de bœuf, avec divers légumes. On le verse sur du pain coupé en tranches minces, ce qui fait une soupe très-salutaire et surtout facile à digérer. A la suite d'une longue maladie, quand l'estomac est fatigué, le *bouillon froid*, soigneusement dégraissé, est l'aliment le plus réparateur que l'on puisse prendre.

Le *pain* le meilleur est celui qui est fait avec de la farine de froment; il est de mauvaise qualité et de digestion difficile quand il est fait de farine d'orge ou d'avoine et que ces farines sont associées à des fécules telles que les fécules de châtaignes, de pommes de terre, de pois, etc. Il est à remarquer

aussi que la croûte du pain se digère mieux que la mie, surtout quand celle-ci est chaude et récente.

Le *lait* est considéré comme un aliment complet du moins pour les enfants en bas-âge auxquels il suffit et pour les personnes malades soumises à la diète lactée. Le lait de vache est celui dont on fait le plus grand usage. Les adultes le supportent moins bien que les enfants ; aux uns, il donne la diarrhée ; aux autres, la constipation. On empêche souvent la diarrhée en additionnant chaque tasse de lait de 1 gr. de bi-carbonate de soude, ou d'une simple cuillerée à bouche d'eau de chaux ; et on s'oppose à la constipation en épaississant le lait avec une petite quantité de fleurs de farine de froment. Le lait qui se mêle aussi au thé et au café (infusions) convient à un grand nombre de personnes. Quant au chocolat, il est tellement nourrissant par lui-même, que beaucoup d'estomacs ne peuvent le supporter. On le délaie en petite quantité dans du lait pur.

Le *beurre* et les différentes espèces de *fromages* sont aussi de très-bons aliments. Le beurre frais, plus digeste que le beurre salé, doit être préféré comme assaisonnement dans la préparation des mets. Les fromages faits de lait de vache sont d'une digestion plus facile que ceux qui sont confectionnés avec du lait de chèvre ou de brebis. Ils sont légers et nourrissants quand ils sont frais et crémeux ; ils deviennent stimulants dès qu'ils sont frais et salés comme les *fromages de Brie* et de *Marolles ;* enfin, il en faut user sobrement quand ils sont anciennement préparés et plus ou moins fermentés comme le *Gruyère*, le *Hollande*, le *Chester*, le *Roquefort*.

Les *viandes de boucherie*, surtout celles du bœuf et du mouton, constituent un excellent aliment quand elles sont rôties ou grillées. Quant à celles qui sont bouillies, elles sont généralement peu digestives et peu nourrissantes. Les viandes salées, qui ont perdu une grande partie de leurs propriétés nutritives, sont fort indigestes. La chair de porc est nourrissante, mais lourde et indigeste.

Quand les *volailles* sont jeunes, engraissées à point, elles constituent un aliment sain et léger, le poulet surtout. Le meilleur mode de cuisson, c'est de les faire rôtir à la broche.

La chair du *gibier* est très-substantielle, mais trop excitante et ne convient pas aux estomacs délicats. Cependant, la chair du perdreau, quand il est jeune, est d'une digestion facile. Dans tous les cas, c'est encore le rôtissage qui convient le mieux pour les diverses espèces de gibier.

Les *œufs* sont un aliment presque aussi nourrissant que la viande. Pour que la digestion en soit facile, il faut qu'il soient peu cuits, à la coque, par exemple ; trop cuits le blanc de l'œuf est ferme, coriace, indigeste. Les œufs, s'emploient pour la préparation d'un grand nombre de mets.

La chair des différents *poissons* est moins nutritive que les viandes de boucherie et inférieure aussi en qualité au gibier et à la volaille.

Les poissons qui fatiguent le moins l'estomac sont : le merlan, la sole, l'éperlan, le goujon, la limande, le turbot, le hareng frais, la carpe ; ceux dont la chair est compacte ou huileuse sont de digestion plus difficile. De ce nombre sont le brochet, le barbeau, le maquereau, etc. La friture est le meilleur moyen de préparation, mais il faut qu'elle soit légère, encore ne convient-elle pas aux personnes dont l'estomac est délicat. Dans certains cas, les œufs de poissons, notamment ceux de la brême ou du brochet, déterminent un véritable empoisonnement. Il en est de même de quelques coquillages, surtout les moules qui sont à juste titre réputées comme très-mauvaises à l'estomac. Quant aux huîtres fraîches, elles sont saines et légères.

Les *légumes secs*, dont on fait un usage fréquent à cause de la modicité de leur prix, sont moins indigestes quand ils sont ajoutés à la viande, et plus faciles encore à digérer quand ils sont décortiqués et réduits en purée. Le riz est très-nourrissant, de digestion facile, mais, comme la pomme de terre il faut qu'il soit associé à la viande.

Les *légumes frais*, cuits à l'eau, nourrissent moins que les légumes secs, mais ils sont rafraîchissants et conviennent à tous les tempéraments. Associés à la viande, ils produisent sur la santé le meilleur effet. Les choux sont très-indigestes, à moins qu'ils ne soient

préparés et conservés sous le nom de choucroute. Les différentes espèces de salades sont utiles aux habitants des pays chauds et tempérés; mais leur principe de crudité ne convient pas à tout le monde.

On ne doit faire usage des *fruits* que lorsqu'ils sont bien mûrs, parce qu'alors ils exercent une influence salutaire sur la santé.

Enfin, la plupart des substances alimentaires dont se compose notre nourriture habituelle, ont besoin qu'on y ajoute divers assaisonnements pour en faciliter la digestion et pour en relever la saveur. Il est bien entendu que ces assaisonnements doivent être employés dans des proportions modérées.

Sucre (*Hygiène, Econ. domestique*). Le sucre est un des aliments les plus propres à améliorer les qualités digestives d'une foule de substances alimentaires. Il relève la saveur de celles qui sont fades et aqueuses, adoucit l'âpreté de plusieurs autres, et son usage modéré est des plus utiles.

Le sucre, employé avec excès est, au contraire nuisible : il émousse l'appétit, fatigue l'estomac, irrite les intestins, provoque l'échauffement et les inflammations. Les enfants auxquels on donne beaucoup de sucre ont l'émail des dents altéré, et les perdent facilement.

Le sucre blanc et épuré, soit qu'il provienne de la betterave, soit qu'il provienne de la canne, est identiquement le même. Il n'en est pas ainsi pour les produits donnés du jus de la canne à sucre ou de celui de la betterave. Les *cassonades*, les *sirops* ou les *mélasses* de cannes ont une odeur agréable ayant une certaine analogie avec celle du rhum, tandis que ces mêmes produits, obtenus du jus de betterave, conservent une odeur désagréable des plus prononcée.

On reconnaît que le sucre est de bonne qualité quand il est brillant, cristallisé, sonore si on le frappe seulement avec les doigts, quand il se casse net, sans faire de miettes, et qu'il se dissout parfaitement dans l'eau sans en altérer la transparence. De plus, son goût doit être franc, exempt de toute saveur. On désigne sous le nom particulier de *sucre royal* de Hollande, un sucre vraiment remarquable par sa beauté, par sa dureté, sa transparence et sa belle cristallisation; c'est celui qu'on emploie de préférence pour l'eau sucrée et pour la préparation des gelées et des sirops; il est d'un prix plus élevé que les autres. On peut, pour la cuisine, se servir d'un sucre de qualité inférieure, appelé *lumps*. Son prix est à peu près le même que celui du sucre blanc, mais il est plus économique, parce que, à dose égale, il sucre mieux. La *cassonade blanche* se compose spécialement de sucres *tombés*, c'est-à-dire de sucres qui ne sont pas bien cristallisés et qui ont vieilli dans les magasins. La *cassonade jaune*, de bonne qualité, sucre beaucoup, et comme elle est moins chère que le sucre raffiné, on peut l'employer avantageusement pour la cuisine.

Le sucre ne se conserve pas pendant plus d'un an. Il doit être tenu à l'abri de toute humidité et de toute odeur étrangère, qu'il contracterait facilement.

Le sucre se casse au moyen d'une petite masse de bois et d'un couteau destiné à cet usage. Pour le réduire en poudre, on le pile ou on le râpe. Ce dernier procédé est préférable. Il vaut mieux le réduire en poudre chez soi que de l'acheter pulvérisé, parce que dans ce dernier cas, il est souvent mélangé avec des substances étrangères. Ces substances sont le plus souvent le sucre de lait et la fécule. Pour s'assurer qu'elles entrent dans la fabrication du sucre, on verse sur du sucre en poudre une fois et demi son poids d'eau-de-vie ordinaire, et si le sucre ne contient aucune partie étrangère, il se dissout complètement. La dissolution, au contraire, n'a pas lieu s'il y a falsification.

— (*Cuisson*). Le sucre que l'on veut faire cuire doit être concassé en morceaux, et pour chaque demi-kilogramme, on met un verre d'eau. Les divers degrés de cuisson se désignent chacun par un nom particulier. On le fait cuire à la *nappe*, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il s'étende le long de l'écumoire lorsqu'on la trempe dans la bassine et qu'on la retire aussitôt; en continuant de laisser cuire, on obtient la cuisson au lissé, quand en trempant le doigt dans le sirop, il se forme entre ce doigt et ce pouce un filet qui se rompt d'abord et ensuite reste en gouttelette. Le sucre

est cuit au *perlé* quand le bouillon forme des espèces de perles. Il est cuit au *boulé* ou au *soufflé* lorsqu'en y plongeant l'écumoire et en soufflant dans les trous, il se forme des globules du côté opposé à celui par lequel on souffle. Pour cuire le sucre au *cassé*, on continue la cuisson. On se mouille dans de l'eau fraîche le bout du doigt qu'on trempe vivement dans le sirop, et on le plonge aussitôt après dans l'eau. Puis on en détache le sucre. S'il se casse sans bruit, il est cuit au *cassé*. Il faut alors le retirer du feu, afin de l'empêcher de se caraméliser ou de se brûler.

Au lieu de tremper le doigt mouillé dans le sucre en ébullition, on peut se servir d'une cuiller de bois dont on détache le sucre après l'avoir plongée dans l'eau froide.

— (*En poudre à la vanille*). Coupez en petits morceaux deux bâtons de vanille et pilez-les dans un mortier de marbre. Ajoutez-y ensuite 125 gr. de sucre; pilez de nouveau jusqu'à ce que le sucre et la vanille soient tellement bien confondus qu'on ne puisse plus les distinguer l'un de l'autre. Pour empêcher ce sucre de perdre son parfum, on le met dans un flacon muni de deux couvercles, l'un, le premier percé de petits trous, et l'autre, fermant hermétiquement.

— (*Acidulé pour les boissons*). Avec les sucs de certains fruits, tels que cerises, groseilles, framboises, oranges, etc., qu'on mélange avec de l'eau et du sucre, on obtient des boissons rafraîchissantes qui sont fort agréables, auxquelles on peut suppléer par des sucres acidulés qui se conservent durant toute l'année et qui se préparent de la manière suivante :

Pour les groseilles, par exemple, on les égrène, on les écrase, on en recueille le jus qu'on passe à la chausse et on le mêle avec quatre ou cinq fois de son poids de sucre très-blanc réduit en poudre. Ensuite, on fait avec ce mélange une pâte granuleuse qu'on fait dessécher peu à peu dans une étuve modérément chauffée; puis on la pulvérise pour la conserver dans des flacons de verre bien bouchés. Lorsqu'on en veut faire usage, on délaie dans un verre d'eau deux cuillerées à café de ce sucre et l'on obtient une boisson aussi agréable que celle que pourrait donner du suc de groseilles fraîchement cueillies.

On agit de même pour les fraises, pour les framboises, pour les cerises dont on retire les noyaux; quant aux oranges et aux citrons, on en frotte les écorces avec un morceau de sucre qu'on pile ensuite pour l'ajouter au sucre pulvérisé qu'on mêle avec le jus des oranges ou des citrons pour le faire ensuite dessécher et le conserver.

— (*Clarification*). Fouettez deux blancs d'œufs, mouillez-les en même temps avec deux litres d'eau, afin d'obtenir de l'eau blanche. Cassez votre sucre en morceaux, mettez-y moitié de l'eau blanche et faites bouillir; enlevez l'écume, et ajoutez peu à peu le reste de l'eau blanche. Quand cette écume sera bien blanche, vous laisserez cuire le sirop au degré que vous voudrez.

— (*Candi*). Faites dissoudre dans un peu d'eau une certaine quantité de sucre raffiné; mettez-le sur le feu et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il ait acquis une certaine consistance. Alors, vous le verserez dans une terrine que vous déposerez dans un lieu frais où vous le laisserez pendant quinze à vingt jours.

Il se formera des cristaux qui ne sont pas autre chose que le sucre candi, que vous enlèverez de la liqueur. Vous enlèverez ces cristaux, que vous ferez bien égoutter, et vous les conserverez dans des vases de verre bien bouchés. On facilite la formation des cristaux, on en augmente même le nombre en disposant dans le vase qui contient le sirop, des fils mis parallèlement, et sur lesquels le sucre candi vient se déposer. Si, au lieu de sucre blanc, on emploie de la cassonade, il faut clarifier le sucre en mettant un blanc d'œuf pour chaque 3 kilog. de sucre. Quand le sirop est écumé et suffisamment cuit, on le passe au travers d'une étoffe de laine. Le sucre candi blanc est celui qu'on obtient avec le sucre, et le sucre candi jaune est celui qui est fourni par la cassonade.

— (*d'Orge*). Faites bouillir 500 gr. d'orge dans une quantité suffisante d'eau; passez cette décoction au travers d'un linge et délayez 1 kilog. 500 de sucre que vous clarifierez aussitôt avec un blanc d'œuf fouetté avec de l'eau. Quand le sucre montera, qu'il sera clair et limpide, vous le ferez cuire à grand feu jusqu'à ce qu'il soit cuit au

cassé. Ensuite, vous le verserez sur une table de marbre, légèrement graissée d'huile d'olives, et, quand il sera un peu refroidi, vous le couperez en tablettes de 20 à 25 cent. de longueur, que vous roulerez en petits bâtons.

Le sucre d'orge s'aromatise en ajoutant à l'eau d'orge un peu d'essence de fleurs d'oranges, de vanille ou de zeste de citron, et on lui donne une nuance jaune en ajoutant, pendant la cuisson, une légère décoction de safran, passée au travers d'un linge.

— (*Tors*). Prenez du sucre cuit au *cassé*, versez-le sur un marbre légèrement huilé, travaillez-le dans vos mains, afin de le rendre brillant avant qu'il ne soit refroidi, et parfumez-le avec telles essences que vous voudrez en les ajoutant après la cuisson. On donne aux bonbons faits de sucre tors toutes les formes que l'on désire, et on les emploie surtout pour orner les belles pièces de dessert montées. Pour conserver ces bonbons, il faut les garantir de toute humidité.

— (*De pommes*). Extrayez le suc d'une certaine quantité de pommes, pesez ce suc et faites cuire au cassé trois fois son poids de sucre. Ajoutez le suc de pommes, et quand la cuisson est complète, versez sur un marbre huilé, et terminez l'opération comme on fait pour le sucre d'*orge*.

Sucreries (*Hygiène*). Les sucreries, prises rarement et en petite quantité, n'ont pas de fâcheuse influence sur la santé; mais il n'en faut pas faire abus, si l'on veut éviter de graves inconvénients.

Elles altèrent l'émail des dents et les disposent à la carie; elles émoussent l'appétit, fatiguent l'estomac et irritent les intestins. Les parents ne sauraient trop veiller à ce que les enfants ne se livrent pas à leur goût pour les sucreries, car beaucoup d'entre eux se rendent malades en en faisant une trop grande consommation, surtout aux étrennes.

— (*Office*). Voici quelques-unes des sucreries qu'on sert le plus souvent dans les desserts :

Fondants. Il faut mettre dans un poêlon 400 gr. de sucre concassé, un demi-bâton de vanille et un quart de litre d'eau. Le poêlon se place sur un feu ardent et le sucre se fait cuire au petit boulé en lavant fréquemment les parois du poêlon pour empêcher le sucre de graîner. Lorsqu'on le croit cuit à point, on retire la vanille et on verse le sucre sur un marbre froid et très-propre. On le laisse refroidir et on le travaille avec une espèce de houlette dont le bout est recourbé en forme de crochet plat, en détachant peu à peu le sucre du marbre, en ramenant la masse au milieu, en le tirant et le refoulant avec la houlette. Ce travail continué pendant 20 ou 25 minutes, le sucre est devenu mat et est prêt à employer. Il faut alors lui associer diverses substances parfumées, orange, café, chocolat, et le mouler sous toutes les formes. Pour les fondants à l'orange, par exemple, on doit ajouter au sucre cuit et préparé comme nous venons de dire, ou le zeste d'une orange enlevé très-mince et au jus d'oranges, ou une certaine quantité d'essence d'oranges. Pour les fondants au café, il faut mélanger avec le sucre, toujours cuit au petit boulé, une infusion concentrée de café.

Pour les fondants au chocolat, enfin, on doit faire fondre du cacao broyé sans sucre, étendu peu à peu avec du sirop jusqu'à ce que le fondant soit consistant et bien lissé. Alors, on le mêle avec le sucre et on roule habituellement le mélange en forme de petites navettes ou de grosses olives. Les fondants se préparent aussi en incorporant dans le sucre le suc filtré de divers fruits, comme framboises, fraises, groseilles, ananas. On y ajoute un peu de carmin pour les colorer.

Fleurs d'oranges pralinées. Il faut faire cuire au bouté 250 gr. de sucre en y ajoutant autant de fleurs d'oranges bien lavées et égouttées, donner ensuite un bouillon et verser le mélange dans une terrine, qu'on doit recouvrir d'un rond de papier.

Vingt-quatre heures après, les fleurs s'égouttent en les pressant légèrement, et le sirop se verse dans un poêlon avec 50 gr. de sucre concassé, cuit aussi au bouté. On ajoute alors les fleurs et on donne deux bouillons; puis, ayant retiré du feu, on remue les fleurs peu à peu, en travaillant le sucre contre les parois du poêlon, et on les verse sur un tamis, où il faut les étaler.

Enfin, on les égoutte, on les fait sécher en les sautant dans du sucre en

poudre un peu chaud, et on les conserve dans des boîtes garnies de papier ou dans des bocaux.

Bonbons à la liqueur. Mettre dans un poêlon 400 gr. de sucre avec un quart de litre d'eau, le faire cuire au cassé, ajouter, au moment où on le retire du feu, une petite quantité de rhum, de kirsch ou de toute autre liqueur; couler dans des moules de la forme qu'on veut donner aux bonbons; ceux-ci, coulés, les saupoudrer d'amidon bien fin et les faire sécher pendant 12 ou 15 heures. On n'a plus alors qu'à les brosser et à les mettre au candi.

Conserves. On emploie surtout la pulpe de certains fruits, entre autres de la fraise et de la framboise. Voici le procédé : il faut faire cuire au boulé une certaine quantité de sucre en additionnant de pulpe de fraises ou de framboises passée au tamis de soie avec une demi-cuillerée de sirop vanillé. On colore le tout au moyen de quelques gouttes de cochenille clarifiée, et on le masse en le travaillant avec la spatule.

Sur une couche d'amidon, on fait des empreintes au moyen d'un moule de la forme d'une grosse fraise ou d'une framboise, et dans ces empreintes on coule la conserve. Les bonbons refroidis, on les retire de l'amidon et on les brosse. Pour leur donner une plus grande apparence du fruit, il faut les enduire d'une légère couche de gomme fondue et les rouler dans du gros sucre rouge.

Avant de les mettre au candi, on les laisse sécher.

Sudorifiques (*Art vétérinaire*). Tout moyen, soit hygiénique, soit médicamenteux, capable de provoquer la sueur ou de l'augmenter est un sudorifique. Cet agent thérapeutique se divise en *sudorifiques externes* et en *sudorifiques internes.* Parmi les premiers, on compte les bains chauds, l'air élevé à une plus haute température que celle du corps, les vapeurs aqueuses, sulfureuses, les frictions sur la peau, soit avec des brosses, soit avec des morceaux d'étoffe de laine imprégnés de vapeurs aromatiques. On range au nombre des seconds tout liquide chaud et abondant, les breuvages rafraîchissants, émollients, relâchants, pris très-chauds et en quantité abondante; ceux surtout qui sont préparés avec de la sauge, de la mélasse de la camomille, de la matricaire, de l'anis, les fleurs de sureau, de bourrache, les racines d'angélique, d'ellébore, etc. Quant à la salsepareille, à la squinie, désignées autrefois sous le nom de *bois sudorifiques,* il est bien reconnu qu'elles n'ont aucune des vertus nécessaires, du moins, pour les animaux.

La médecine vétérinaire emploie aussi comme sudorifiques *internes* le soufre, l'ammoniaque et quelques-uns de ses composés, le sulfure d'antimoine, le kermès minéral, le soufre doré et un certain nombre de préparations chimiques ou pharmaceutiques, comme l'éther, les eaux spiritueuses et alcooliques.

Les sudorifiques, en excitant la sueur, diminuent la sécrétion des mucosités intestinales, provoquent la soif, accélèrent les pulsations. Ils conviennent surtout dans les affections catarrhales bronchiques, dans les inflammations musculaires, dans les hydropisies, etc.

Suette MILIAIRE (*Médecine*). Cette maladie est presque toujours épidémique et passe pour contagieuse. Elle se caractérise par des sueurs abondantes, accompagnées d'une forte éruption. Ce sont surtout les femmes qui en sont atteintes, ainsi que les personnes qui ont une mauvaise nourriture ou qui sont logées dans des habitations mal aérées et malsaines. La maladie peut être bénigne ou maligne : dans le premier cas, elle cède rapidement à des boissons délayantes et laxatives; dans le second, surtout quand elle est compliquée de délire, d'oppression, il faut l'attaquer promptement et énergiquement. Dans tous les cas, il est prudent, lorsqu'elle règne dans une localité, de s'en éloigner pendant quelque temps.

Sueus (*Médecine*). « *Moyen de la provoquer en cas de refroidissement.* Le moyen le plus inoffensif consiste à se mettre dans un lit, bien couvert, et à boire abondamment une infusion très-chaude, mais légère, de bourrache, de tilleul, de camomille ou de toute autre plante aromatique, ou tout simplement de l'eau sucrée chaude dans laquelle on met quelques cuillerées de lait par petite tasse. Il faut boire souvent, bien chaud, rester immobile dans le lit et ne changer de linge que lorsque la trans-

piration a duré assez longtemps. Cette manière de faire transpirer est toujours sans danger. Il n'en est pas de même lorsqu'on se sert de vin chaud, de liqueur alcoolique, de bains de vapeur; car si ces moyens réussissent ordinairement, ils sont quelquefois nuisibles en déterminant des inflammations sérieuses.

« Il faut bien savoir que la sueur provoquée par des boissons échauffantes ou par la chaleur, en cas de refroidissement, est presque toujours nuisible, quand la fièvre a déjà eu le temps de s'allumer.

« Dans certains cas, par exemple chez les sujets rhumatisés, chez les dartreux, il peut être utile de provoquer la transpiration par des bains de vapeur. Dans d'autres circonstances, au contraire, il convient d'empêcher ou, du moins de modérer des sueurs qui affaibliraient les malades ou qui augmenteraient certaines souffrances, comme on l'observe dans les maladies de foie, dans la gravelle et dans les échauffements d'urine. On reconnaît comme utiles les sueurs qui procurent du soulagement et comme nuisibles celles qui augmentent la faiblesse ou la douleur. » (Dr DEHAUT).

Suie (*Agric.*). La suie, employée comme engrais, produit d'excellents effets sur les prairies humides, et surtout celles qui sont mangées par la mousse. On l'emploie aussi pour fumer les céréales, les racines, les fourrages et les plantes industrielles, surtout dans les terrains calcaires. Celle qui provient de la combustion de la houille passe pour contenir plus d'azote que celle qui est fournie par le bois. On la répand en la mêlangeant avec de la terre et on la sème à la volée, mais il faut en user avec modération, car une trop grande quantité brûlerait les terres.

La suie agit encore comme désinfectant, et c'est à ce titre qu'on l'emploie pour absorber les substances putréfiables qui servent ensuite d'engrais, telles que les viandes gâtées, le sang, etc.

La suie mêlée aux fumiers en augmente l'énergie; stratifiée avec de la terre végétale, elle forme un excellent mélange, qui fait périr les fourmis et rétablit la vigueur des arbres épuisés.

On fabrique avec de la suie du *bistre* et du *noir de fumée*.

Les *taches de suie*, qui proviennent de dégouttures de tuyaux de poêle se font ainsi partir : on les imbibe d'abord d'essence de térébenthine et on les frotte légèrement ; ensuite on mêle de cette même essence avec du jaune d'œuf, en faisant tiédir un peu ce mélange qu'on applique à diverses reprises sur les taches, en les frottant avec précaution. Sur les étoffes blanches, on fait disparaître la nuance noirâtre qui pourrait rester en employant de la crême de tartre, et, sur les étoffes de couleur, de l'acide chlorhydrique étendu d'eau.

Suif (*Econ. dom.*). Seul, ou mélangé avec un peu d'huile d'olives, le suif est d'un emploi excellent pour graisser les selles, les harnais, les chaussures, etc. C'est un moyen sûr et peu couteux de conserver au cuir toute sa souplesse.

Les taches de suif s'enlèvent comme les taches de graisse.

Sulfure *de carbone* (*Conn. ut.*). La destruction des insectes qui attaquent les céréales, et particulièrement le blé, consiste dans l'application du sulfure de carbone. 2 grammes de sulfure suffisent par hectolitre de froment, pour faire périr les insectes en quelques heures. Avec 5 grammes par hectolitre, la destruction s'opère plus rapidement et s'étend jusque sur les œufs et les larves. On introduit le sulfure dans l'intérieur des silos, hermétiquement fermés, afin d'obtenir un effet prompt et plus énergique. On peut aussi produire ces effets en se servant de toute espèce de vases bien fermés.

Sulfurique (*acide*) (*Conn. ut.*). L'acide sulfurique, étendu dans cent fois son poids d'eau, active la végétation des prairies artificielles et des plantes légumineuses, quand il est employé pour leur arrosage. On se sert aussi d'eau acidifiée ainsi pour arroser le fumier d'où se dégagent d'abondantes vapeurs ammoniacales. Mais la crainte des accidents auxquels donnent lieu les propriétés corrosives de l'acide sulfurique, rend l'emploi de cet acide très-rare en agriculture. Aussi les fermiers qui en font usage en surveillent-ils l'emploi avec le plus grand soin.

Sumac (*Arboric.*). Le sumac, originaire de la France, comprend plu-

sieurs espèces : le *sumac des corroyeurs*, appelé aussi sumac à *feuilles d'orme* et le *sumac fustet* ou *arbre à perruque;* le *sumac copal*, qui, par l'incision de ses tiges, donne une résine jaune, transparente, connue dans le commerce sous le nom de *copal d'Amérique*; le *sumac vernis*, qui laisse couler par des incisions un suc blanc, âcre, de saveur brûlante, que l'on noircit et coagule. Dans les arts, on emploie ce vernis sous le nom de *vernis du Japon*. Les émanations de cet arbre sont tellement malfaisantes que son ombrage prolongé produit sur la peau des taches et des pustules douloureuses. Pour récolter cette gomme, les ouvriers se cachent les mains et la figure, sans quoi, leurs lèvres enflent ainsi que leurs mains, et ils éprouvent de violents maux de tête.

Le *sumac vénéneux* s'attache aux arbres sur lesquels il monte par des racines comme celles du lierre. Son suc, répandu sur la main, quand on taille ses branches, produit des ampoules qui gagnent de proche en proche. Il faut donc se garder de multiplier dans les jardins cette espèce et l'espèce précédente.

Superpurgations (*Méd.*). « Purgation excessive. Quelquefois, un purgatif produit un effet beaucoup plus abondant qu'on ne pouvait le prévoir. Les selles deviennent très-nombreuses ; elles sont accompagnées de coliques vives; elles se prolongent pendant un ou plusieurs jours; les matières glaireuses et peu abondantes sont parfois accompagnées de traces de sang. Ceux qui ne sont pas familiarisés avec la purgation sont effrayés, mais c'est à tort. Cet accident, plus pénible que dangereux, peut survenir avec des purgatifs énergiques, mais nous l'avons observé avec des purgatifs très-doux, tels que la manne, le sulfate de soude. Il n'est aucunement dangereux, et il disparaît de lui-même dans l'espace d'un à trois ou quatre jours. Les remèdes à employer sont : le repos, des cataplasmes au pavot, de très-petits lavements d'huile pure ou d'une substance grasse et mucilagineuse quelconque, des boissons douces (lait, bouillon, thé noir léger, tilleul). Nous n'avons jamais observé deux superpurgations chez la même personne, alors même que le traitement purgatif était continué après l'accident, qui est d'ailleurs très-rare avec nos pilules. »

(Dr Dehaut).

Suppositoires (*Méd.*). Ces médicaments se préparent avec toutes sortes de corps gras : du lard, du beurre, du savon, du suif. Mais c'est surtout au beurre de cacao qu'on doit donner la préférence, à cause de ses propriétés solides et adoucissantes.

Les suppositoires s'emploient principalement pour les enfants, et en général, pour toutes les personnes qui prennent difficilement des lavements.

Suppuration (*Méd.*). Si on veut entretenir pendant quelque temps la suppuration de certaines plaies, soit que ces plaies soient naturelles, comme les blessures, les ulcères, soit qu'elles aient été produites artificiellement, comme les cautères, les vésicatoires, on se sert de diverses préparations dont les meilleures sont l'onguent basilicum et le baume d'Arcéus. S'il n'était pas possible de s'en procurer, on pourrait préparer soi-même un excellent suppuratif en mêlant un jaune d'œuf bien frais avec un peu d'essence de térébenthine, quelques gouttes d'huile d'olives et un peu de suc de laitue; s'il s'agit de panser une plaie douloureuse, avant d'appliquer le suppuratif, il faut enlever soigneusement à l'eau tiède ce qui pourrait rester du pansement précédent sur les bords de la plaie, qui s'enflammerait si on apportait la moindre négligence à la soigner.

Suprême (*Cuisine.*) Le suprême de filets de perdreaux rouges aux truffes se prépare ainsi : Parez les filets de six perdreaux et les filets mignons; mettez les filets dans un plat à sauter beurré, et les filets mignons dans un autre également beurré; fixez un point de langue écarlate sur chaque filet mignon; faites sauter les filets, puis dressez-les autour d'une croustade; saucez-les avec une sauce suprême; placez entre chaque filet un rond de truffe de la largeur des filets; posez les filets mignons en couronne sur les filets; garnissez la croustade de truffes en olives; saucez les truffes avec demi-glaces et servez sauce suprême à part.

Observations. — On s'étonnera peut-être de me voir appliquer pour cette entrée de gibier la sauce suprême, que

l'on est dans l'habitude de n'employer que pour les viandes blanches. Je rappellerai qu'il s'agit ici du perdreau rouge, que l'on considère habituellement comme viande blanche, ce qui justifie l'emploi de la sauce suprême

(GOUFFÉ.)

Surdité. (*Méd.*) « Quand la surdité ne dépend pas de l'âge, et que l'organe interne de l'ouïe n'a pas été détruit par quelque violence ou par une suppuration profonde, les chances de guérison sont assez nombreuses, et on ne doit pas hésiter à entreprendre le traitement purgatif, quoiqu'il soit long. Si l'amélioration se fait beaucoup attendre, il peut être avantageux d'entretenir, dans l'oreille, une espèce d'écoulement continu au moyen de la *pommade épispastique jaune* des pharmacies, dont on met la grosseur d'un pois au fond de l'oreille une fois ou deux par jour. Il peut arriver que la surdité semble augmenter au début; mais c'est une simple apparence qui tient à ce que les petits boutons produits par le remède gonflent la membrane du conduit et le rétrécissent.

» Il sera bon de nettoyer l'oreille avec de l'eau de guimauve tiède. Il ne faut pas s'effrayer si l'oreille semble devenir très-malade : il suffirait de ne plus employer le remède pour que ce mal artificiel disparût tout seul et en peu de temps.

» Chez quelques personnes négligentes, la dureté de l'ouïe est produite par un amas de cire durcie dans l'oreille. Il suffit, dans ce cas, pour obtenir une guérison immédiate, de nettoyer l'oreille à fond en ramollissant d'abord la cire au moyen d'eau de guimauve épaisse. »

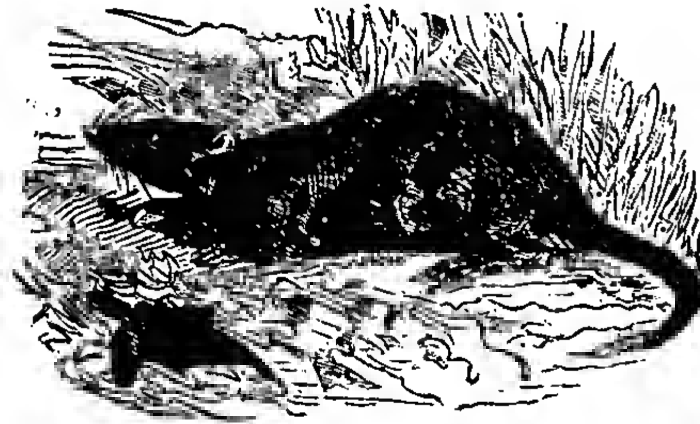
(Dr DEHAUT.)

Sureau. (*Conn. ut.*). Le sureau vient en arbustes, en arbrisseaux et quelquefois en arbres peu élevés, qui croissent dans les buissons et généralement dans les lieux humides de l'Europe.

L'espèce type est le sureau commun, dit aussi sureau à fruits noirs. Son écorce est de couleur cendrée, son bois dur; ses rameaux, fistuleux, sont remplis d'une moelle blanche et abondante; ses fleurs, rouges d'abord, sont noires à leur maturité et exhalent une odeur aromatique.

On cultive plusieurs variétés de cette espèce, notamment une variété à fruits blancs, une autre à fleurs panachées; la plus répandue est le sureau à feuilles de persil. Le bois des vieux pieds de sureau est d'une grande dureté et convient aussi bien que le buis aux ouvrages de tour et d'ébénisterie. Avec les jeunes tiges, on fait des pipeaux rustiques et des jouets d'enfants. On se sert de la moelle pour fabriquer des mèches de lampe et des petites colonnes sur lesquelles on fixe avec des épingles les insectes qu'on veut conserver.

Les fleurs du sureau, mêlées au vinaigre, lui donnent un goût agréable; avec ses baies, on fonce le vin, ce qui lui donne un goût de muscat; les baies ont encore plusieurs propriétés : d'abord, elles sont diurétiques; puis, fermentées avec du sucre, du gingembre



Surmulot.

et du girofle, elles donnent une liqueur de laquelle on tire, par la distillation, une eau-de-vie employée par l'industrie.

Enfin, cuites dans du vinaigre, elles servent à teindre les peaux et le fil en violet; leur écorce intérieure est purgative.

Les fleurs, prises en infusion, sont sudorifiques, et s'emploient extérieurement contre les érésypèles, le coriza et les ophtalmies passagères.

Surmulet (*Poissons*). Le surmulet, qui a 30 à 40 cent. de longueur, est souvent confondu avec le rouget. Il en diffère cependant par des raies dorées traversant le dessus du corps dans toute sa longueur. Sa tête est garnie de grandes écailles d'un beau rouge, et sa mâchoire inférieure est armée de dents fines et aiguës. Il vit dans l'Océan et la Méditerranée. Sa chair est

blanche et feuilletée, et elle était très-estimée des anciens Romains. On le prépare comme le rouget; mais il n'en a pas la délicatesse.

Surmulot. (*Animaux nuis.*). C'est le plus grand et le plus redoutable des rats communs d'Europe. Il a 25 cent. de longueur, sans compter la queue, qui en mesure 20. Son pelage est brunâtre en dessus et blanchâtre en dessous.

Avant le XVIIe siècle, il était inconnu en Europe. C'est en Suède et en Norwége qu'il parut pour la première fois. De là, il se répandit dans le reste de l'Europe et en Asie. Il pénétra à Paris vers le milieu du XVIIIe siècle, et s'installa à Montfaucon.

Il vit dans les égoûts, dans les fosses d'aisance, dans les écuries et surtout dans les abattoirs. Il se reproduit avec une incroyable fécondité. Le rat noir a en lui un ennemi acharné, et il est même forcé de lui céder le terrain. Les surmulots sont peu délicats sur le choix des aliments : il arrive même que, dans les temps de disette, ils se dévorent entre eux.

Suture (*Art vét.*) C'est une opération chirurgicale qui consiste à réunir avec des aiguilles droites ou courbes, sans manches ou avec manche, tranchantes ou non tranchantes sur les côtés, enfilés d'un ou de plusieurs fils cirés, les lèvres d'une plaie qui ne pourraient se maintenir rapprochées ni avec des bandelettes agglutinatives, ni au moyen d'un bandage. Suivant la disposition des parties, on emploie encore une épingle ou bien une ou plusieurs chevilles en bois ou en fer.

Les sutures les plus usitées en chirurgie sont : la *suture entrecoupée*, la *suture à points passés*, la *suture à anse*, la *suture enchevillée* la *suture entortillée*, la *suture en T*.

Le but de toute espèce de suture étant de réunir les parties qui, par hasard ou à dessein, ont été divisées, on obtient encore ce résultat avec des bandages contentifs, ou des emplâtres agglutinatifs. Ce mode de réunion s'appelle *suture sèche*, par opposition aux autres qui se font avec une ou plusieurs aiguilles et qu'on a nommées sutures *vraies* ou sutures *sanglantes*.

L'emploi des sutures est indiqué lorsque les bords d'une plaie ne peuvent être maintenus en contact par les moyens ordinaires. Il est bon d'y avoir recours dans les larges plaies de l'abdomen, dans celles de la trachée artère, des enveloppes des testicules et surtout dans les plaies des intestins. On doit, au contraire s'en abstenir : 1° dans les les plaies envenimées ; 2° dans celles qui sont accompagnées d'une inflammation plus ou moins vive, parce que les points d'aiguille augmenteraient les accidents; 3° dans les plaies où d'assez grands vaisseaux ayant été ouverts, on a négligé d'en faire la ligature; 4° dans les plaies avec une grande perte de substances; 5° dans les plaies pénétrantes ou thorax; 6° enfin dans les plaies contuses qui doivent nécessairement suppurer.

Sycomore (*Conn. utiles*). On donne ce nom à deux genres d'arbres appartenant à des familles différentes.

1° Le *Figuier sycomore*, appelé aussi Figuier d'Égypte, parvient à des hauteurs considérables, et est particulier à l'Egypte. Son bois passait autrefois pour incorruptible; les anciens Egyptiens en faisaient des caisses pour y enfermer leurs momies. Ils l'employaient aussi pour confectionner des tableaux et des statues. Les fruits de cet arbre sont jaunâtres, disposés en touffes sur le tronc et sur les plus fortes branches. Le tronc atteint quelquefois une grosseur remarquable.

2° L'*Erable sycomore* ou *Erable blanc* parvient communément à une hauteur de 15 mètres, et croît naturellement dans les bois montueux de l'Europe; on le cultive dans les parcs. Son bois s'emploie dans l'ébénisterie et surtout pour la fabrication des fusils.

On appelle vulgairement faux sycomore l'Erable à feuille de platane, et sycomore de Provence l'Azédarach.

Symphoricarpe (*Horticult.*). Cette plante, nommée aussi *symphorme* est un charmant arbuste qui se fait remarquer par ses fruits en forme de petites boules blanches qui tiennent jusqu'aux gelées. Sa culture est facile, elle croît en pleine terre et tous les terrains à peu près lui sont bons. On en compte trois espèces cultivées dans les jardins : la *symphoricarpe à grappes*, la *symphoricarpe* à petites fleurs, dont les fruits sont d'un rouge vineux et la *sympho-*

ricarpe du Mexique aux fruits blancs piquetés de violet.

Syncope (*Méd.*). « C'est un état dans lequel on a perdu le sentiment et le mouvement, en même temps que les battements du cœur et la respiration sont arrêtés. Si la perte de connaissance n'est pas complète, on dit qu'il n'y a que défaillance ou lipothymie. En général, cet état dure peu de temps : les battements du cœur reviennent, la respiration reparaît, les yeux se rouvrent et la connaissance revient. Pendant qu'on est en syncope on ne souffre pas, et les malades, en reprenant connaissance, semblent se réveiller d'un sommeil profond. La syncope ne laisse aucune trace, si ce n'est de la courbature ou de l'oppression; mais elle peut se reproduire facilement; aussi, faut-il surveiller les malades qui viennent d'avoir une syncope, parce qu'ils retomberaient facilement dans une seconde.

» Cet état, en général, est plus effrayant que grave; cependant, le malade peut ne pas se réveiller, surtout quand la syncope a été produite par une maladie du cœur. Quand la syncope se produit souvent et qu'elle se prolonge, il faut craindre une mort subite.

» Cependant, à côté de cette face effrayante de la syncope, il est bon, pour se rassurer, de savoir que quand elle vient chez une personne bien portante ou seulement nerveuse, et qu'elle est produite par une émotion, elle n'a aucune gravité. La syncope est quelquefois même un bien; par exemple, chez une femme en mal d'enfant, dans les derniers moments du passage de la tête, elle épargne de grandes douleurs. Elle peut empêcher les blessés de perdre leur sang, les noyés de s'asphyxier.

» Quand une personne est tombée en syncope, il faut lui porter secours le plus promptement possible. On commencera par l'étendre par terre, et on lui laissera la tête aussi basse que possible, même un peu plus basse que le corps. On lui élèvera en même temps les bras, pour que le sang arrive en plus grande quantité au cerveau. Cette simple position suffit, le plus souvent, pour le rappeler à la vie. En même temps, on favorise la circulation et la respiration, en découvrant la poitrine, en ôtant tous les liens ou vêtements qui peuvent comprimer le corps. On fait entrer de l'air frais dans la pièce; on frappe légèrement la figure avec un linge trempé dans de l'eau très-froide; on place, sous le nez, du vinaigre fort ou de l'eau de Cologne.

» Si la syncope se prolonge, on fera des frictions irritantes sur les tempes, sur la poitrine et l'estomac; au besoin, on y mettrait des sinapismes. Une fois que la connaissance est revenue, il faut bien observer une chose essentielle, c'est de laisser la personne dans la plus grande immobilité, le moindre mouvement pouvant ramener la syncope. Quand la connaissance est tout à fait revenue, on donne un peu de vin, ou, mieux encore, quelques gouttes d'un liquide spiritueux.

» On ne confondra pas la perte de connaissance due à la syncope avec celle qui vient d'un coup de sang ou attaque d'apoplexie. Dans le coup de sang, la figure est rouge et la respiration continue, tandis que la face est pâle et la respiration arrêtée, dans la syncope.

» Les personnes sujettes à se trouver mal pour des causes insignifiantes ne jouissent pas d'une santé parfaite; elles ont presque toujours le sang plus ou moins appauvri. Aussi, on voit cette mauvaise disposition diminuer, et même cesser entièrement, quand notre médication est suivie d'une manière douce et suffisamment prolongée. »

(Dr DEHAUT.)



T

Tabac (*Agriculture*). Le tabac est une plante herbacée, vivace en Amérique, d'où elle est originaire, annuelle en Europe, presque ligneuse et à racine fibreuse. Sa tige droite, cylindrique, atteint une hauteur de un mètre cinquante à deux mètres. Ses feuilles alternes sont très-amples, molles d'un vert foncé; ses fleurs sont blanchâtres ou verdâtres, en entonnoir ou en patère; ses fruits consistent en capsules oblongues, renfermant en grand nombre de petites graines.

On cultive en Europe trois espèces



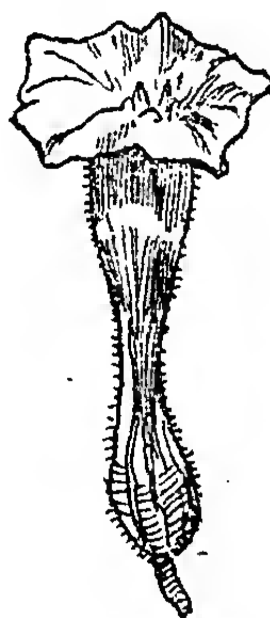
Plant du tabac.

de tabac. C'est d'abord la *Nicotiane tabac*, appelée tabac mâle ou commun; espèce glutineuse dont la tige ne dépasse guère un mètre soixante-six centimètres; ses feuilles sont grandes, visqueuses, sans découpures et ovales. Cette plante exhale une odeur forte et vireuse; sa saveur est amère et nauséabonde.

Les deux autres espèces cultivées en Europe sont la nicotiane paniculée, originaire du Pérou, et la nicotiane rustique.

Parmi les espèces étrangères, on distingue le tabac à feuilles étroites, de Virginie, et le tabac hybride, qu'on multiplie par boutures.

C'est vers 1560 que le tabac fut introduit en Europe, par Nicot, ambassadeur de France en Portugal, sous les noms d'Herbe à la reine, de Nicotiane, puis d'Herbe du Grand-Prieur, parce que le grand prieur de France, prince de Lorraine, en faisait un grand usage. Les Indiens fument le tabac de temps immémorial; Christophe Colomb, abordant à l'île de Cuba, s'étonna de rencontrer sur son chemin une foule d'Indiens tenant à la main un petit tison allumé dont ils aspiraient la fumée.



Fleur du tabac.

Quoi qu'il en soit, la nicotiane fut bientôt répandue en Europe. Certains historiens prétendent que l'amiral anglais Drake en avait doté son pays avant Nicot.

L'usage du tabac devint presque universel; non-seulement on l'aspirait en fumée, mais on l'introduisit dans les narines et même dans la bouche.

Les discussions scientifiques retentissent encore des déclamations des amateurs et des détracteurs de cette inovation. Toujours est-il que l'usage immodéré du tabac cause des accidents plus ou moins graves; il affaiblit la mémoire, occasionne des vertiges, donne des névralgies, fait perdre l'ap-

pétit, amène l'amaigrissement, et plonge dans une sorte de torpeur ou d'hébêtement. Le tabac, pris à l'intérieur est un purgatif énergique et peut même empoisonner. Un usage modéré du tabac, au contraire, ranime le cerveau fatigué, dissipe de légers maux de tête, guérit les affections chroniques des yeux et des oreilles; le tabac à fumer noircit les dents et donne une mauvaise haleine. C'est là son moindre inconvénient.

Il faut au tabac une terre franche, profonde et fertile et des engrais frais distribués à forte dose. Il aime surtout le fumier de mouton. Les terres destinées à la production du tabac sont fumées dans le Nord avec des matières fécales. La terre, qui a produit du tabac, peut, après cette fumure, porter, sans nouvel engrais une récolte de colza, puis de froment et d'une autre céréale.

La terre destinée à la production du tabac ne saurait être trop ameublie. Il faut lui donner, au printemps, trois labours, que dans les terres argileuses, on fait précéder d'un labour profond avant l'hiver. Avant le premier labour de printemps, on verse le fumier, que l'on enterre à la charrue et jusqu'à complet ameublissement de la terre, on herse et on roule. Enfin, sur le dernier labour, dans les premiers jours de mai, on repique le plant, et on le rayonne. La graine de tabac se sème dès la seconde quinzaine de mars, au moyen d'un petit crible ou d'une simple passoire de cuisine, afin de rendre la semence uniforme. Un terrain de 5 mèt. de long sur 1m 40 de large, suffit pour produire les 15 à 18,000 pieds que peut contenir un hectare : 200 grammes de graines suffisent pour cette plantation. Il est bon de faire remarquer ici qu'il faut toujours préférer la graine de la dernière récolte. La graine ne s'enterre pas. Dès qu'elle est répandue, on se contente de l'arroser légèrement. Ensuite, on pose des châssis que l'on couvre de quelques poignées de litière pour amortir les rayons du soleil, et, tous les deux ou trois jours, on bassine avec de l'eau simplement dégourdie au soleil. Au bout de huit à dix jours, le jeune plant lève ; alors on le sarcle pour en extirper les mauvaises herbes; à mesure qu'il grandit, on lui donne de l'air et on l'éclaircit. C'est quand il a déjà 5 ou 6 feuilles et qu'il est à 0,10 centimètres de terrain environ qu'on le repique. Si la plantation se fait à temps couvert et disposé à la pluie, le plant reprend vite et végète avec vigueur. Dans les terres du midi, cette reprise ne se fait jamais attendre, parce qu'on arrose immédiatement avant la transplan-



Tige de tabac.

tation et aussitôt après.

Lorsque les feuilles du tabac prennent une teinte jaunâtre et qu'elles exhalent une forte odeur, le moment est venu de faire la récolte. C'est ordinairement vers la fin de septembre. On commence par cueillir les feuilles du bas, parce qu'elles sont mûres les premières et aussi parce qu'elles ont moins de qualité; ensuite on cueille les feuilles intermédiaires qui sont de seconde qualité; et enfin celles du haut qui sont fort estimées, et qu'on regarde avec raison comme de première qualité. On met toutes ces feuilles au séchoir, en ayant soin de ne pas les mêler. Puis il faut, sans retard, couper les tiges au ras du sol, afin qu'elles ne produisent pas de nouveaux bourgeons, ce qui épuiserait la terre en pure perte. On laboure vigoureusement pour enfouir les tiges et pour ramener les ravines à la surface et les faire périr.

Les feuilles de tabac sont portées au séchoir par paquets de dix à douze feuilles; quand, au bout de trois ou quatre jours, elles sont à moitié flétries, on les suspend pour les faire sécher en les mettant sur de légères tringles de bois étayées dans le séchoir, où l'air complète leur dessication. Quand cette dessication est complète, on encaisse les feuilles pour les livrer au commerce.

— *Horticulture.* On sème, en place, dans les jardins, le tabac ordinaire; cependant il vaut mieux le semer d'abord dans une terre substantielle et le repiquer ensuite. On conserve, pendant l'hiver, dans l'orangerie, le *tabac odorant*, dont les fleurs, blanc de lait, ont une odeur qui rappelle celle du jasmin. On garde aussi, en serre, pour les mettre en pleine terre au printemps, les jeunes plants de *tabac glauque* du Brésil. Son écorce, ses grandes feuilles glauques, ses fleurs jaunes en grappes terminales contribuent beaucoup à décorer les devants des bosquets et en font un effet des plus pittoresques. Toutes les espèces de tabac se multiplient de graines. Le tabac glauque sert tout particulièrement à greffer les pétunias.

— *Hygiène Méd.* Il est à peu près inutile de démontrer les inconvénients du tabac dont l'usage a fait aujourd'hui de si grands progrès. Cependant, nous dirons que cette substance, ne doit être considérée que comme nuisible, sauf un bien petit nombre de cas, où, prise en poudre, elle peut rendre quelques services. En effet, l'usage du tabac cause un effet narcotique que l'habitude seule fait supporter. Sa fumée, absorbée au moyen de la pipe ou du cigare, ne paraît pas exercer une grande influence sur la santé des adultes, mais elle exerce une action réelle sur celle des adolescents; et quelque soin que prenne un fumeur, ses dents jaunissent, et son haleine et ses vêtements sont toujours empreints d'une odeur désagréable. L'action du *tabac à priser* est beaucoup moins énergique que celle du tabac à fumer; quant à la *chique*, elle est, de tout les usages du tabac, le plus dégoûtant et le plus pernicieux. Le tabac endort les facultés intellectuelles, et favorise le penchant à la paresse. Ajoutons que l'homme qui a laissé dégénérer en besoin l'habitude du tabac, ne peut plus se passer de cet excitant, et qu'il y aurait même danger pour lui d'y renoncer.

On connaît les propriétés vénéneuses du tabac pris à l'intérieur et surtout celles du principe délétère qu'il contient, la *nicotine*. Tout le monde sait que quelques pincées de tabac prises dans un verre de vin peuvent donner la mort, et que la nicotine, prise à petite dose, tue aussi rapidement que l'acide prussique. Mais ce que, sans doute, l'on ignore, c'est que les gens qui passent leur vie dans les manufactures de tabac, sont condamnés à un état maladif perpétuel, malgré les précautions qu'ils prennent pour se garantir du pernicieux effet de la nicotine. Aussi ceux qui sont attachés aux manufactures de tabac, feront-ils bien de prendre, comme boisson habituelle, de l'eau sucrée, acidulée d'un peu de vinaigre, et de se nettoyer les voies digestives, trois ou quatre fois par an, par un léger vomissement. Une fois, par semaine, aussi, ils devront prendre un jour de repos et se promener autant que possible au grand air.

Le tabac ne doit être employé, comme médicament, qu'avec la plus grande circonspection, et ce n'est qu'à la dernière extrémité, qu'il faut faire usage des fumigations de tabac pour

essayer de ramener à la vie les noyés ou les asphyxiés. Si faible, si légère que soit une décoction de tabac, il ne faut la donner en lavements que sur une ordonnance du médecin. L'application du tabac en poudre, ou les compresses imbibées d'une forte décoction de tabac, est souvent employée pour faire disparaître les symptômes extérieurs de la tige, et pour amener les plus graves accidents. Il n'y a guère que la médecine vétérinaire qui emploie aujourd'hui le tabac, soit sous la forme de pommade contre les insectes qui attaquent la peau des animaux, soit comme lavement irritant.

Tableaux (Restauration des) (*Conn. prat.*). Les peintures à l'huile s'altèrent plus ou moins par l'humidité, le soleil, la fumée; ce qui nécessite l'emploi de certains procédés pour restaurer les tableaux.

Si le tableau est devenu sombre et enfumé, on le dévernit; seulement, pour que l'opération réussisse, il faut que le vernis soit à l'essence.

Il y a deux procédés pour dévernir : le dévernissage à sec et le dévernissage à l'eau-de vie.

Dans le premier, on pose le tableau à plat sur une table, on met de la colophane en poudre sur un des coins du tableau, et l'on frotte avec les doigts pour enlever le vernis. Lorsqu'il est complétement enlevé, on pousse doucement la poussière d'une place à l'autre, parce que la poussière que produit le vernis en s'usant, mélangée avec la poudre de colophane, ne fait qu'accélérer l'opération. Il est vrai que cette opération demande du temps et des soins si l'on ne veut point enlever avec le vernis les glaces qui recouvrent certaines parties des chairs.

Le second procédé, qui consiste à laver la peinture avec de l'eau-de-vie, est le plus facile, le plus expéditif et le plus en usage. On pose aussi le tableau à plat sur une table; puis, avec un linge très-fin et très-propre, imbibé d'eau-de-vie, on humecte une partie de la toile sans frotter. Un instant après, on lave cette partie avec une éponge fine mouillée d'eau pure, en opérant à diverses reprises, mais en ayant soin de s'arrêter à temps pour ne pas entamer la peinture.

On procède de la même manière sur toute la surface du tableau, et, après avoir essuyé à mesure les parties épongées, on essuie encore le tableau avec un linge fin et sec, pour qu'il ne reste rien de l'ancien vernis. Il suffit ensuite d'attendre que la toile soit sèche pour en appliquer un nouveau.

Si les deux procédés que nous venons d'indiquer ne suffisent pas, on emploie soit du sel de tartre dissous dans l'eau en commençant par une légère dissolution, qu'on augmente; soit une dissolution de borax, soit une eau de chaux pure.

Quant à la potasse et au savon noir, qui sont des agents extrêmement actifs, on ne doit en user qu'avec la plus grande réserve. On peut se servir de savon blanc battu dans de l'eau pure à laquelle on aura ajouté un peu de sel ordinaire; ce qui produit une mousse ou écume propre à nettoyer les peintures les plus enfumées. Cette écume se met successivement sur les diverses parties du tableau, et, dès qu'elle est sur le point d'être absorbée, on l'enlève avec une éponge imbibée d'eau pure. On se sert enfin d'une *eau à nettoyer*, qu'on obtient en mélangeant deux parties d'alcool rectifié avec une partie de térébenthine ou d'huile d'aspic.

Pour les tableaux non vernis, on les nettoie simplement, soit avec de l'eau-de-vie ou du vinaigre, soit avec du levain dissous dans de l'eau pure, ou enfin de la farine délayée dans de l'eau de chaux.

S'il s'agit de tableaux vernis au blanc d'œuf pur ou enduits d'un corps gras, aucun des moyens indiqués plus haut ne donnerait de bons résultats : il faut, dans ces deux cas, recourir à l'huile de lin.

Pour enlever le blanc d'œuf, on frotte la toile avec l'huile de lin dont on la laisse s'imbiber pendant une couple d'heures. Alors, on fait usage d'esprit de vin; ce qui enlève l'huile et, en même temps, le blanc d'œuf.

Dans le cas où il s'agit d'un enduit gras, il faut que l'opération ait lieu pendant les chaleurs de l'été.

On couvre d'huile toute la toile, et, à mesure que l'huile s'absorbe, on en met de nouvelle. Une quinzaine de jours après, on emploie l'esprit de vin, qui enlève cette huile avec l'ancien enduit.

La toile elle-même a quelquefois besoin de réparations, par exemple, quand, par une cause ou une autre, elle se voile ou offre dans certaines parties des bosses creuses ou rentrantes. Il est difficile de remédier à cet accident.

Le seul moyen dont on puisse se servir, consiste à aplatir et à repasser à l'envers avec un fer pas trop chaud les parties endommagées. Si la toile n'a pas été percée par ce renfoncement, on y pratique une incision, on colle sur le revers un peu de charpie appuyée sur un fragment de vieille toile, et, par-dessus, on retouche le tableau avec un ton semblable à celui qui existait sur la partie endommagée.

Quant aux tableaux dont les toiles sont crevassées, trouées, on ne peut que les *rentoiler*, c'est-à-dire les transporter sur une toile neuve, et c'est un travail long, difficile et délicat, qui exige des études spéciales.

Tablettes (*Econ. dom.*). On prépare des tablettes de bouillon en mettant dans une marmite un bon morceau de culotte de bœuf, du gigot de mouton, de la rouelle de veau, des pieds de veau, une perdrix, et l'on fait cuire toutes ces viandes de manière à en obtenir un bon consommé. Quand ce consommé est suffisamment refroidi, on le dégraisse et on le clarifie avec trois ou quatre blancs d'œufs, puis on le remet sur le feu, pour le laisser cuir jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance gélatineuse. Alors, on le moule sous forme de petites tablettes qu'on fait dissoudre dans une tasse ou dans un verre d'eau bouillante, pour en obtenir immédiatement un excellent bouillon. Ces tablettes, qui se conservent pendant très-longtemps, sont surtout utiles dans les voyages.

Tabliers (*Econ. dom.*). Il y a différents genres de tabliers.

Les *tabliers de cuisine* sont ordinairement faits avec de la toile de chanvre écrue. On les busque du milieu, on les plisse sur les côtés, et ils sont montés sur ceintures et munis de poches. Ils s'attachent au moyen d'un double et large ruban en fil écru.

Il est bon d'avoir un certain nombre de torchons auxquels on attache un cordon de chaque côté, à une assez grande distance du bord, et de les mettre par-dessus les tabliers de toile blanche ; ce qui préserve et ménage beaucoup ceux-ci.

Les tabliers de *toile bleue* sont d'un bon usage pour les gros ouvrages de la cuisine, comme la vaisselle, le récurage, les lavages.

Les *tabliers de valet de chambre*, qui sont destinés aux domestiques hommes, se confectionnent en toile blanche, dans la forme à peu près des tabliers de jardiniers. Ils doivent monter jusqu'au cou et descendre au-dessous des genoux. On les échancre légèrement du haut, et là on replie les coins, de manière à ne laisser qu'une largeur de 10 à 15 cent. Des deux côtés se coud un large ruban qui forme boucle. Passée autour du cou, cette boucle maintient le tablier, qu'on attache encore par derrière au moyen de deux cordons. Le devant, enfin, est muni d'une grande poche, placée à peu près à la hauteur de la ceinture.

Les *tabliers blancs* de calicot ou de percale avec une poche de chaque côté servent aux femmes de chambre et aux bonnes d'enfant. Quant aux tabliers destinés aux nourrices, on les fait plus amples et plus longs et aussi plus larges de ceinture. Ils sont en percale et quelquefois garnis d'une bande festonnée ou brodée. Les nourrices doivent aussi avoir un tablier de toile cirée ou mieux encore de caoutchouc, imitant l'indienne, pour préserver les tabliers blancs.

Taches (*Conn. prat.*). On distingue deux espèces de taches dans le dégraissage des tissus : celles qui couvrent l'étoffe sans l'altérer, et celles qui l'altèrent plus ou moins en détruisant la matière ou en changeant son état. En général, les premières s'enlèvent assez facilement; mais les secondes ne cèdent qu'à l'art du dégraissage.

Dans les matières employées pour enlever les taches, certaines détruisent la substance de la tache et la font disparaître comme par une espèce de lavage ou mieux de dissolution ; ce sont, pour les tâches de graisse : l'essence de térébenthine, l'éther, le savon, le fiel de bœuf, etc. D'autres absorbent la tache, comme, pour la tache huileuses, la chaux éteinte à l'air, la craie, le talc en poudre, les terres glaises, le papier brouillard. La question est de choisir

parmi ces matières celle qui peut s'assortir à la nature de l'étoffe et de la couleur qu'on doit prendre garde de détruire, car ce serait trouer l'étoffe ou substituer une tache à une autre. Par exemple, le savon enlève parfaitement la graisse de dessus les étoffes; seulement, s'il s'agissait d'une étoffe teinte en rose, la couleur en serait altérée et le remède deviendrait pire que le mal. Dans ce cas, il faut faire usage d'éther vitriolique, qui respecte la couleur.

Quant aux étoffes de soie, le meilleur moyen de les détacher, c'est de se servir de talc en poudre. La pièce à détacher posée sur une couverture recouverte d'un linge plié en plusieurs doubles, on met sur chaque tache une forte pincée de poudre de talc, que l'on couvre d'un papier brouillard. On passe sur ce papier un fer pas trop chaud, et le corps gras est absorbé par le talc. On recommence l'opération lorsque la tache n'a pas disparu.

Les couleurs se rétablissent quelquefois par les acides végétaux, tels que la crême de tartre, le vinaigre, le jus de citron : ce sont surtout les couleurs noires tachées ou détruites par l'urine ou la lessive.

Lorsqu'il s'agit de satin blanc ou de tout autre tissu blanc de soie, ayant une tache colorée, soit de vin, soit de jus de fruits, on ne peut la faire disparaître que par le *soufrage*. On se sert pour cela d'un tonneau défoncé par un bout et renversé. Dans la paroi, on pratique deux petites lucarnes vitrées vis-à-vis l'une de l'autre, pour reconnaître le moment où le gaz acide sulfureux a décoloré les taches, et pouvoir cesser immédiatement le soufrage; car, si on laissait continuer, il y aurait une altération profonde du tissu de la soie. On suspend les pièces qu'on veut soufrer à la partie supérieure du tonneau renversé avec des fils attachés à des clous fixés dans le fond conservé ; on allume les fragments de soufre par terre et l'orifice ouvert du tonneau est posé dessus. De cette manière, aussitôt après que le soufrage a produit l'effet désiré sur les taches, on peut relever le tonneau très-facilement avant que l'acide sulfureux ait attaqué les tissus.

Voici enfin deux indications spéciales :

Pour les *taches résineuses*, ou fait usage d'esprit de vin.

Les *taches de fumée* ou de *bistre* (on nomme ainsi le liquide qui suinte des poêles) doivent être savonnées d'abord. On finit de les enlever avec de l'essence de térébenthine et du sel d'oseille.

— (*Médec. dom.* — *Hygiène*). Il y a plusieurs sortes de taches qui viennent à la peau.

Taches hépatiques. « Les plaques jaunâtres plus ou moins étendues auxquelles on donne ce nom sont quelquefois l'indication d'une maladie du foie, ce que l'on reconnaît à ce que la santé laisse quelque chose à désirer. Il importe, alors, de se traiter avec exactitude, jusqu'à ce que tout soit rentré dans l'ordre. D'autres fois, ces taches constituent une simple maladie cutanée tout à fait exempte de danger, ce que l'on reconnaît au bon état de la santé intérieure. Dans ce dernier cas, quelques bains sulfureux suffisent pour blanchir la peau.

« Si on n'est pas en position de prendre ces bains, on peut employer une pommade composée de : *foie de soufre*, 4 grammes, *axonge*, 30 grammes ; *eau*, quantité suffisante pour dissoudre le sel. » (Dr DEHAUT.)

Taches de rousseur. Voici un procédé pour les faire disparaître, quand elles ne sont pas inhérentes à la peau, cas auquel il n'y a pas de remède: appliquer le soir sur la peau de la *roquette* cuite; se laver avec une décoction de *patience sauvage*, et avec du vin blanc dans lequel ont trempé longtemps des fleurs de *primevère*.

Lorsquelles sont accidentelles et qu'elles paraissent en été, pour disparaître en hiver, on les lave soir et matin avec le lait virginal, le plus innoffensif de tous les cosmétiques. (*Voy. Lait virginal*).

On peut aussi employer des fraises de bois, écrasées, et appliquées le soir sur la peau, immédiatement ou entre deux morceaux de mousseline très-claire. Cette espèce de cataplasme agréablement odorant, doit se garder toute la nuit et se renouveler huit jours de suite sans interruption.

Il faut se garder des cosmétiques dont la composition est inconnue; car ils peuvent contenir des substances

plus ou moins irritantes et dangereuses.

Tafia (*Econ. domestique*). La seule différence qui existe entre le rhum et le tafia, c'est qu'on emploie de la mélasse seule dans la préparation du tafia, tandis que le rhum se fait avec la mélasse et les écumes fermentées du sucre, ce qui lui donne un arome et une odeur qui le distinguent du tafia.

Taget (*Horticult.*). Cette plante, connue sous les noms d'*œillet d'Inde* et de *rose d'Inde* est annuelle et sert à orner les parterres pendant la saison d'automne. Le nom de *rose d'Inde* ne s'applique qu'à l'espèce dont les fleurs sont doubles et d'un beau jaune d'or.

Les diverses espèces de taget, telles que le *taget droit* ou *élevé*, le *grand œillet d'Inde*, le *taget branchu* ou *étalé* appelé *petit œillet d'Inde* ou *passe-velours*, se sèment en place ou en pépinière.

La vivacité des nuances veloutées de leurs fleurs fait qu'elles sont toujours de mode.

Le taget a généralement une odeur forte et désagréable ; cependant, on en possède une espèce qui fait exception sous ce rapport.

Taies d'oreiller (*Econ. dom.*). Pour les confectionner, on emploie ou de la toile de fil (toile de cretonne, de Bretagne, de Hollande), ou de la toile de coton (calicot, madapolam, percale). C'est la toile de Bretagne qui est généralement préférée, à cause de sa bonne qualité et de son prix peu élevé.

On doit avoir soin de proportionner la taie à la grandeur de l'oreiller : ordinairement elle forme un carré de 60 cent. sur chaque côté.

Les taies se ferment plutôt avec des boutons qu'avec des cordons. Quand c'est avec des boutons, on doit donner à la toile un peu plus de longueur qu'il ne faut pour faire le carré, et, en cousant, on laisse dépasser un côté sur l'autre d'une certaine longueur. Du côté le plus court, il faut faire un ourlet assez large pour recevoir les boutons, et de l'autre un ourlet semblable pour les boutonnières, de manière que ce dernier dépasse assez l'autre pour atteindre les boutons sans déformer le carré parfait que doit avoir une taie d'oreiller. Ces ourlets se croisent l'un sur l'autre, et les boutonnières sont faites en travers de l'ourlet et non parallèlement car, sans cela, les boutons ne resteraient pas dans les boutonnières.

Si l'on veut orner les taies d'oreiller d'un feston ou d'une broderie, la partie de la toile qui doit former le dessus de l'oreiller doit être taillée plus grande de quelques centimètres en tous sens.

Il est mieux de broder ou de festonner le tour même de la toile qu'on emploie, au lieu d'y rapporter une bande de broderie qui a toujours l'inconvénient de le chiffonner. On pique de trois côtés le dessus et le dessous de l'étoffe, et l'on place au-dessus du quatrième côté un faux ourlet également piqué pour recevoir les boutons. La place des boutonnières est réservée dans la partie de l'étoffe formant le dessous de la taie d'oreiller.

Quand on emploie comme garniture une broderie rapportée, il faut la froncer aux quatre coins sur une longueur de 5 cent. Ainsi ornées, les taies d'oreiller peuvent recevoir un chiffre brodé, au lieu d'une simple marque en coton rouge.

Taillanderie (*Conn. prat.*). Ce sont les taillandiers qui fabriquent les outils de jardinage, les instruments d'agriculture ordinaire, les haches de charpentier, les coignées de bûcheron, les gros outils de menuiserie et de tonnellerie, etc., toutes choses qui rentrent dans ce qu'on appelle, pour cette raison, *taillanderie*. Pour savoir si ces outils sont bien confectionnés, on les *sonne*, c'est-à-dire qu'on les tient suspendus d'une main et que, de l'autre, on frappe dessus avec un corps dur. Quand ils ont un son argentin et prolongé, c'est une preuve que les soudures sont bien faites et qu'il n'existe, ni paille, ni gerçure; mais on doit aussi examiner attentivement les douilles, les collets et les autres parties faibles de l'outil pour avoir la certitude que les soudures ne pêchent en rien.

Quant à l'aciérage, on reconnaît l'acier à son aspect plus luisant dans les biseaux et le long de la planche dans les outils n'ayant qu'un biseau, ou sur les champs lorsqu'il est soudé entre deux fers.

On reconnaît la qualité de cet acier et la trempe au moyen d'un tire-point ou d'une autre lime pointue neuve. On

tâte l'acier avec le bout de cette lime en essayant de la faire mordre et de rayer un peu : on juge de la dureté de l'acier par la résistance qu'on éprouve. Lorsque la lime fait un sillon, l'acier est mou ou mal trempé; si elle glisse sans laisser de trace ou en en laissant que très-peu, l'acier n'est pas assez revenu.

Pour qu'un outil soit bon, il ne doit pas être trop dur; car il s'égrènerait alors dans la partie déliée du taillant et il serait impossible de le rendre jamais bien tranchant. Le trop de dureté provient souvent de ce que l'acier était de qualité inférieure, le trempeur ayant été obligé de le faire peu revenir pour lui conserver de la dureté.

Relativement aux criques, quand elles ne se montrent que dans la partie amincie du taillant, elles ne doivent point faire rejeter l'outil, si celui-ci n'a pas d'autres défauts : ces criques disparaissent après un ou deux repassages, et l'outil n'en est pas moins bon. Seulement, si les criques se présentaient tout le long de la table, il faudrait refuser l'outil, car il s'ébrècherait toujours à l'endroit de ces criques.

Taille (*Arbor.*). On fonde les vrais principes de la taille des arbres à fruit sur le mode de végétation propre à chaque genre d'arbres fruitiers, et ils sont appliqués aux arbres à fruits à noyaux aussi bien qu'aux arbres à fruits à pépins. Voici les différentes tailles :

Taille du pêcher et de la vigne. La taille du pêcher est regardée comme la plus difficile de toutes et sert de modèle à celle de tous les arbres à fruits à noyau. Livré à lui-même comme les pêchers en plein vent du midi de la France, l'arbre porte sans cesse toute la force de sa végétation vers le sommet de ses branches, qui se dégarnissent peu à peu du bas, et bientôt il n'est plus formé que de branches complétement nues, terminées par une touffe de jeunes branches annuelles portant des feuilles et des fleurs. Il en résulte que chacune des branches qui fleurissent ne porte jamais de fruits qu'une seule fois et que le pêcher finit par mourir d'épuisement.

Le double but de la taille du pêcher, qu'on cultive en espalier sous le climat de Paris, est donc : 1° de retenir la sève dans le bas de l'arbre en équilibrant sa végétation entre toutes ses parties; 2° de donner une branche de remplacement à chaque branche annuelle ayant porté fruit et ne pouvant plus en porter.

La végétation se refoule vers le bas de l'arbre en établissant sa charpente sur deux branches principales, écartées en forme de V ouvert, et en arrêtant, par le pincement, la trop grande aspiration de la sève aux extrémités des pousses, tandis qu'on favorise la croissance des pousses inférieures par le palissage.

On prépare aux branches à fruits des branches de remplacement en pinçant l'extrémité des premières et en aidant ainsi au développement de l'œil inférieur, qui doit devenir la branche à fruit de l'année suivante. Lorsque, au printemps, la sève est en mouvement et qu'on peut déjà juger du degré de vigueur des bourgeons qui commencent à se développer, il faut tailler sur un œil à bois ou œil de prolongement les branches qui doivent continuer le développement de la charpente, et faire de même, sur un œil inférieur vigoureux, des branches qui ont porté fruit et qui ne peuvent plus en porter.

Il y a d'ailleurs, pour le pêcher un grand nombre de tailles diverses. Outre la forme en V ouvert, les plus en usage sont : la *forme carrée*, qui règne à Montreuil-aux-Pêches, où elle a été inventée; la *forme en palmette*, simple et double, qui consiste en une ou deux branches droites garnies de cordons horizontaux, et la *forme en cordon oblique*, simple ou double.

Cette dernière forme, dont l'introduction est toute récente, a besoin d'être expliquée. On établi le pêcher sur une seule ligne, comme pour faire une palmette simple ; seulement au lieu de tenir cette tige droite et de faire dériver la sève dans des cordons latéraux, on l'incline dès son départ, sous un angle de 45 degrés, en ayant soin qu'elle ne forme autre chose sur sa longueur, que des branches *coursonnes* ou branches portant annuellement de jeunes pousses à fruit.

Si l'on conduit les pêchers en cordon oblique, ils peuvent être plantés à 1 mètre les uns des autres. Les espèces

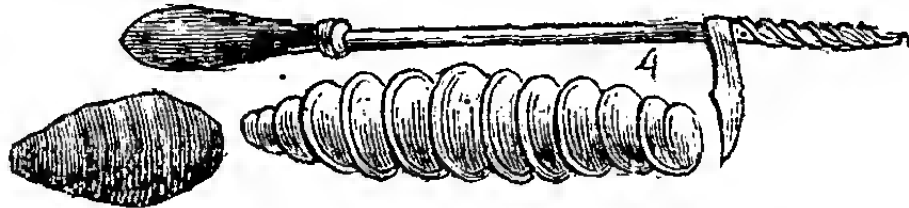
vigoureuses, lorsque le sol est très-fertile, demandent à être conduites sur deux cordons semblables, parallèles entre eux et très-rapprochées les unes des autres.

On suit, pour la taille de la vigne les mêmes principes que pour celle du pêcher. Comme les pousses annuelles de la vigne, ou *sarments*, ne portent fruit qu'une fois, semblable en cela aux branches du pêcher, la taille a pour but principal de ménager au sarment qui vient de produire du raisin, un sarment de remplacement. Lorsqu'elle est en espalier, à l'air libre ou dans les serres à forcer, la vigne se conduit en cordons horizontaux étagés les uns au dessus des autres ; cette forme s'appelle *à la Thommery*. Tout l'art de la taille consiste à espacer également sur les cordons, les branches *coursonnes* pour régulariser la production du raisin. (Voy. VIGNE.)

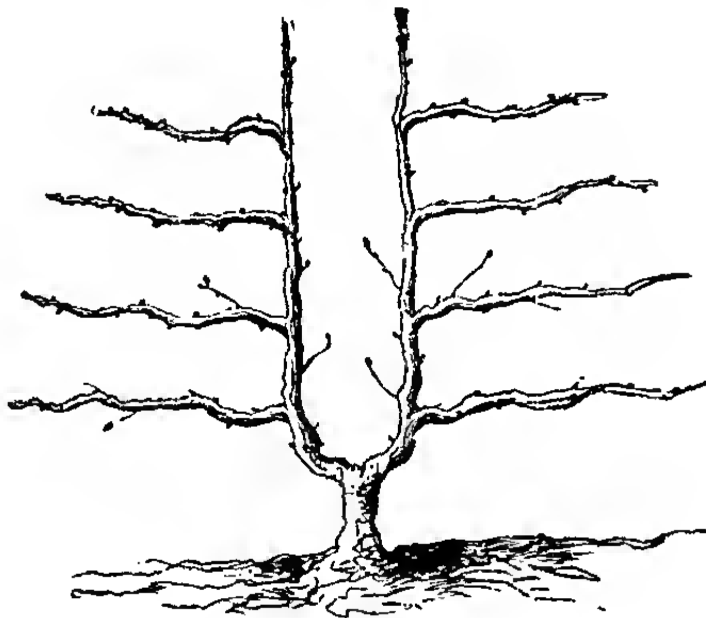
Taille de l'abricotier, du prunier et du cerisier. On taille le moins possible l'abricotier, le prunier et le cerisier en plein vent. Ordinairement, la taille de ces arbres se borne au retranchement des branches mortes, malades ou brisées accidentellement.

On peut leur donner aussi la forme de corbeille ou de vase, ou encore on établit leur charpente sur trois ou quatre bonnes branches aussi égales que possible; puis on les laisse aller. Quand ils sont en espalier, ces arbres se conduisent en éventail ou en palmette, mais plus par le pincement et le palissage que par la taille proprement dite.

Taille du poirier. S'il est livré au cours naturel de sa végétation, le poirier a sur toute sa charpente un grand nombre d'yeux à bois; seulement, il n'a pas la même disposition que le pêcher à porter toute sa sève vers les extrémités supérieures de ses rameaux. Après quelques années, les yeux du bas des branches s'entourent d'un cercle de feuilles qui les nourrit, les fait grossir et finalement les convertit en branches à fruit. Que le poirier soit en plein vent ou en espalier, la taille a pour but de retrancher les pousses à bois inutiles et de refouler la sève sur les bois à fruit. On nomme *lambourdes* et *bourses* les diverses branches à fruit du poirier. Les bourses, qui ont le bois très-fragile, sont les plus productives, et la taille y fait venir des pousses nouvelles qui attirent la sève et prolongent leur fertilité. On peut toujours rétablir un poirier épuisé par l'âge, au moyen du recépage et de la greffe.

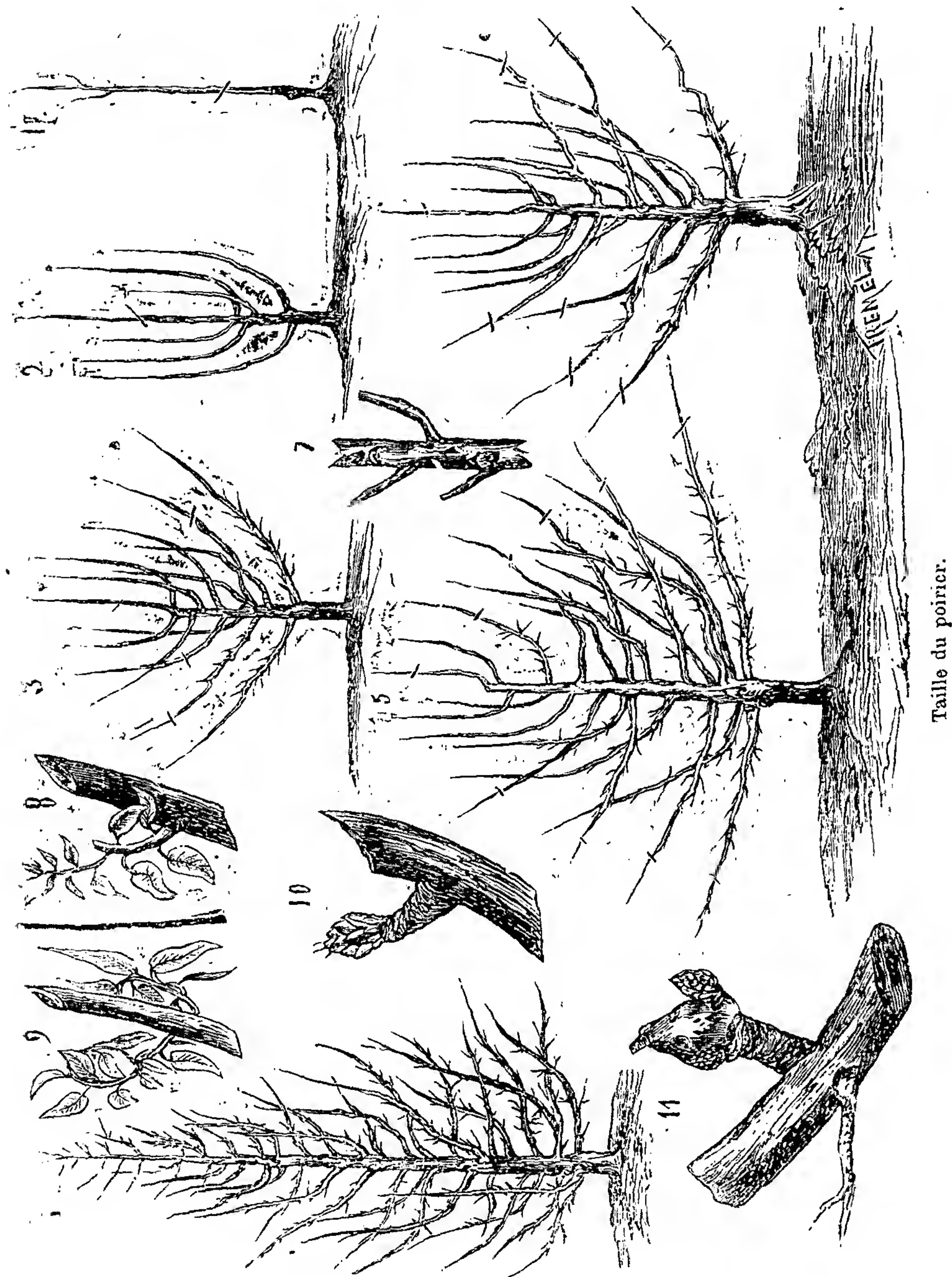


Taille-racine.



Taille en U.

(Voy. Recépage et Rajeunissement.)
En plein vent, le poirier se conduit ordinairement en *pyramide*, en *fuseau* et en *cordons horizontaux*. Cette dernière forme, qui est d'introduction récente, consiste à faire à un poirier greffé sur cognassier deux bras horizontaux à 50 ou 60 centimètres au-dessus du sol, en les maintenant par la taille dans des conditions rigoureusement d'équilibre et d'égalité et en les palissant sur un gros fil de fer. Disposé



Taille du poirier.

ainsi, le poirier ne tient que peu de place; de plus, il encadre gracieusement les carrés du potager et devient en peu d'années très-productif. C'est, au reste, la palmette simple et double qui est la forme la plus usitée pour les poiriers en espalier et en contre-espalier.

Toutes les formes de taille du poirier s'appliquent au pommier.

Taille des arbres et arbustes d'ornement. Il y a beaucoup d'arbres et d'arbustes d'ornement qu'il est inutile de tailler et qu'il suffit de débarrasser des branches mortes, malades ou endommagées par accident; on taille plus ou moins les autres en se basant sur l'examen attentif de leur mode naturel de végétation: tel est le lilas de Perse, dont on régularise la floraison par la taille d'été; tels sont aussi l'aubépine, le troëne et le lyciet, p'antés en haies, que l'on touche avec de grandes cisailles pour les forcer à se ramifier intérieurement. On traite de même, avec ménagement, les arbres disposés à prendre une forme qui leur est propre, pour une destination spéciale, comme le sophora pleureur, le frêne pleureur, le robinier sans épines et quelques-autres qu'on cultive pour leur ombrage dans les jardins paysagers.

Taillis (*Conn. utiles*). Quand les coupes des bois sont faites avec intelligence et en temps opportun, les bois repoussent toujours de leurs souches et restent suffisamment garnis. Cela les distingue des futaies dont les arbres ne peuvent fournir de rejetons, parce qu'on les abat à un âge trop avancé. La durée la plus grande des taillis est de 40 ans; la moindre des futaies est de 150 ans. Une fois coupés, les bois résineux à feuillage persistant ne repoussent pas, mais on peut les exploiter en taillis. L'intérêt d'un propriétaire est d'aménager les taillis à longs termes, car un arbre de deux ans en vaut quatre d'un an; un de trois ans en vaut neuf, et un arbre de cinq ans en vaut vingt-cinq.

Les jeunes taillis sont ceux qui sont exposés de 7 à 10 ans et qui se composent particulièrement de bouleaux, de coudriers, de saules, etc., employés à deux usages, et surtout au chauffage à la campagne. Les broussailles ou *bois mort* fournissent des fagots et des bourrées qui servent à chauffer le four; les *taillis moyens* sont exploités à l'âge de 15 à 20 ans et fournissent du bois de corde, du bois à charbon et de bourrées. Enfin, les *hauts-taillis*, appelés aussi *perchis* ou *gaulis*, sont exploités de 25 à 40 ans et produisent, indépendamment du bois de chauffage, une certaine quantité de bois d'œuvre, consistant en solives, en pièces propres au charbonnage et surtout des bois de fente pour les lattes, les échalas, etc. On détermine parfaitement le choix des époques à adopter pour l'exploitation des taillis. Ainsi, un taillis de frênes s'exploite quand les perches ont atteint les dimensions voulues pour les ouvrages de charronnage, et un taillis de chêne se coupe avant l'époque où la qualité de l'écorce commence à se détériorer.

En exploitant une coupe, il est d'habitude de réserver, suivant la fertilité du sol et la vigueur des souches, de 50 à 100 brins par hectare; on les appelle *baliveaux*. Lorsque la période d'aménagement est écoulée et que le moment est venu d'exploiter de nouveau la même coupe, ces baliveaux ont le double de l'âge du bois qui doit être abattu. Seulement, comme le taillis est l'objet principal de l'exploitation, et que les souches seraient trop ombragées et repousseraient mal si tous les baliveaux restaient debout, on en supprime les 3/5 dans ceux qui sont trop voisins les uns des autres. Il suffit qu'il reste 30 à 40 baliveaux par hectare: ils se nomment alors *baliveaux de deux âges* ou *baliveaux sur taillis*. A la troisième coupe, on en supprime encore la moitié, et il en reste de 15 à 20, appelés *modernes*. On en fait autant à la quatrième coupe, qui ne laisse plus que 4 à 8 grands arbres, nommés *anciens*. Ceux de ces arbres qui ne sont pas couronnés, c'est-à-dire qui continuent à croître par la cîme, se conservent jusqu'à la cinquième coupe et gardent de ce moment le nom de *vieilles écorces*. Ces diverses réserves périodiques de baliveaux constituent ce qu'on appelle une *futaie sur taillis*. Ainsi, un bois aménagé à 25 ans, par exemple, donne en qualité de taillis du bois pour le feu, du bois à charbon et du bois d'œuvre et de plus de la charpente de différentes dimensions.

Talmouses (*Patisserie dom.*). Mettez dans une casserole un verre de lait avec 30 grammes de beurre frais, et ajoutez peu à peu un peu de farine lorsque le mélange commencera à bouillir. Quand cette préparation sera un peu desséchée, transvasez-la dans une autre casserole pour y mêler 100 gr. de fromage blanc bien frais, ou, si vous le préférez, du fromage de Neufchâtel, 30 grammes de sucre en poudre, une cuillerée de crême fouettée, du sel en petite quantité et deux ou trois œufs crus, et faites avec le tout une pâte molle et douce. Ensuite, abaissez un peu de feuilletage que vous rendrez aussi fin que possible, en petits fonds de forme ronde de 0,04 à 0,05 centimètres de diamètres. Au milieu de chacun de ces fonds, placez environ une cuillerée à bouche de la préparation indiquée; puis, relevez tout autour du fonds le bord de la pâte, de manière que la préparation se trouve enfermée dans une espèce de godet à trois cornes dont vous replierez les pointes sur elles-mêmes. Vous dorerez le tout et le dessus de ces petits gâteaux que vous mettrez au four à une chaleur douce. Quand ils auront pris couleur, vous les saupoudrerez de sucre et les servirez chauds.

Les talmouses sans fromage, dont le feuilletage plus ferme est garni de pâte mélangée d'œufs et de frangipane, se font cuire comme les *précédents*.

Tamarix (*Horticul.*). Les tamarix sont des arbrisseaux qui, lorsqu'on ne les taille pas, atteignent de grandes dimensions et forment par leurs fleurs abondantes un effet tout à la fois gracieux et pittoresque. On compte plusieurs espèces de tamarix : le *tamarix de Narbonne*, qui aime les terrains frais, et surtout le bord des eaux : ses branches sont souvent pendantes et rarement sans feuilles ; le *tamarix de l'Inde* qui, au contraire, demande un terrain sec.

Le *tamarix à petites fleurs*, le *Tamarix d'Allemagne* et le *tamarix à quatre étamines* sont des espèces qui se cultivent dans les jardins.

On fait, dans quelques parties de la France, des haies avec le tamarix. Ces haies n'étant pas broutées par les animaux sont contre eux une bonne défense. Elles croissent rapidement et donnent d'excellents bois de chauffage.

Tamis (*Econ. dom.*). Pour passer le noir animal, le guano, la poudrette, la colombine et les os traités par l'acide sulfurique, afin de les obtenir sous forme de poudre, on se sert du tamis en toile métallique. On se sert, au contraire, de cribles pour les usages agricoles qui servent au nettoyage des grains, ou à la séparation des grains de grosseurs différentes.

Tan (*Econ. domest.*). On obtient du tan deux genres de services assez importants après qu'il a été retiré des fosses des tanneurs. On le comprime dans des moules pendant qu'il est encore humide et il prend la forme de disque bien connu sous le nom de *mottes à brûler*. Quand après une longue exposition à l'air libre, ces mottes sont desséchées, elles donnent un combustible très-économique. Les débris de tan qui ne sont pas employés à la fabrication des mottes sont vendus au décalitre, sous le nom de *poussier de mottes*.

On en met plein le foyer, et moyennant un peu d'autre combustible, ce poussier, qui se consume sans flamme, donne une chaleur douce, longtemps soutenue.

On emploie encore, sous le nom de *tannée*, le tan qui a servi; la tannée produit une chaleur artificielle nécessaire aux plantes de serre; de plus elle dure plus longtemps que le fumier et donne moins d'odeur.

Pour mettre la tannée en action et pour l'y maintenir, il lui faut un certain degré d'humidité.

Quand la tannée a perdu une partie de sa chaleur par une grande fermentation, on la réveille en refermant la couche, moitié avec du tan nouveau, moitié avec du tan ayant déjà servi. Enfin, après que les jardiniers ont employés le tan, les cultivateurs peuvent encore s'en servir comme d'un excellent engrais, propre à fertiliser les terres argileuses, que les cultivateurs désignent sous le nom de terres lourdes. Dans la proportion de 25 à 30 mètres cubes par hectare, le tan est d'un excellent effet.

Tanaisie (*Méd., hort.*). La médecine emploie comme stimulante, antispasmodique et vermifuge, la *tanaisie com-*

mune. C'est une plante à saveur très-amère, à odeur forte et très-aromatique. Distillée, elle donne une huile volatile dont les pharmaciens se servent pour préparer l'*eau distillée de tanaisie* et l'*extrait de tanaisie*.

C'est particulièrement dans les plaines de la Sologne que se trouve la tanaisie.

Ses tiges fraîches étendues dans la niche des chiens ont la propriété de débarrasser ces animaux de leurs puces, et ces feuilles sont, pour les moutons, un excellent fourrage.

On cultive quelquefois la tanaisie dans les jardins.

Ses feuilles dentelées, profondément découpées et ses fleurs d'un jaune doré y font le plus bel effet.

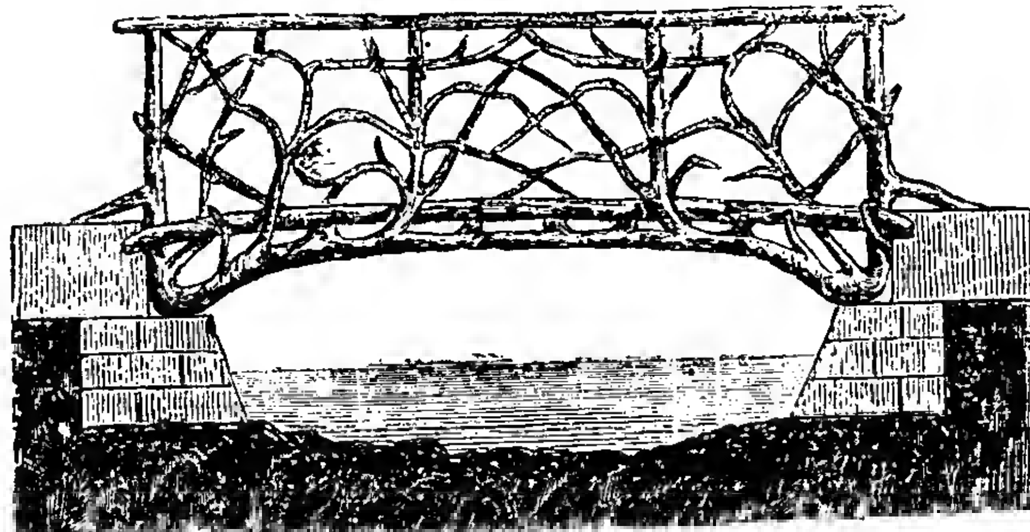
La *tanaisie boréale* veut, comme la tanaisie commune une terre fraîche, une exposition au soleil et se cultive de la même manière.

Il ne faut pas confondre la tanaisie avec une espèce de pyrèthre qui jouit aussi de grandes propriétés vermifuges et qu'on connaît encore sous les noms de balsamite odorante et de menthe-coq.

Tanche (*Pêche*). Ce poisson se pêche avec toute espèce de filet. Il se prend facilement aussi à la ligne dormante, avec un gros verre de terre, appât qu'il affectionne tout particulièrement.

Souvent même la tanche joue avec sa proie avant de l'avaler; on sait qu'elle tient l'hameçon quand la flotte s'éloigne graduellement et se dirige vers des touffes d'herbes.

La tanche, pesant souvent de 1 à 2



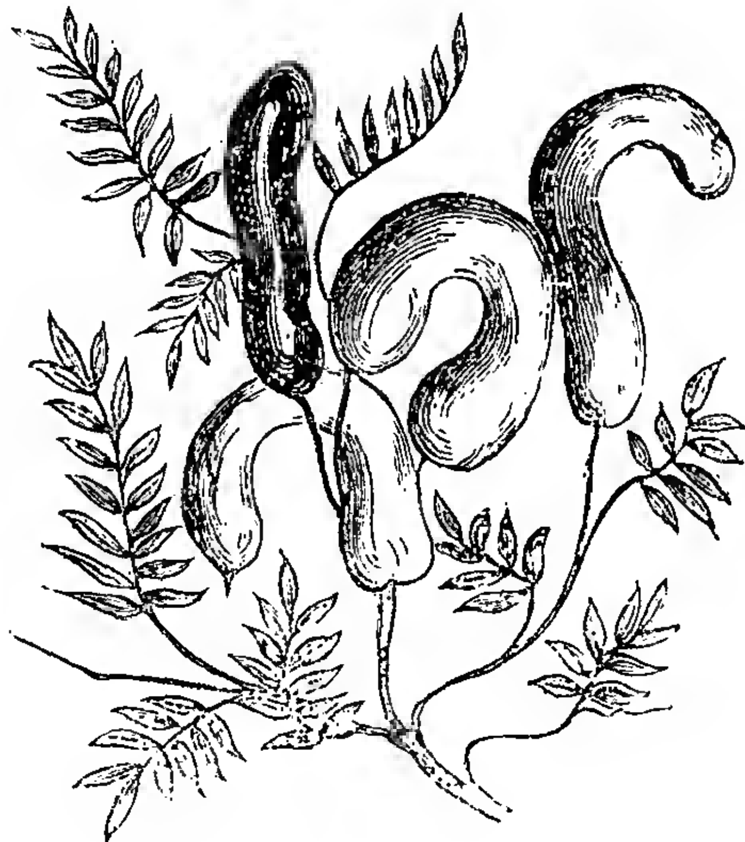
Pont rustique.



Tamarin.

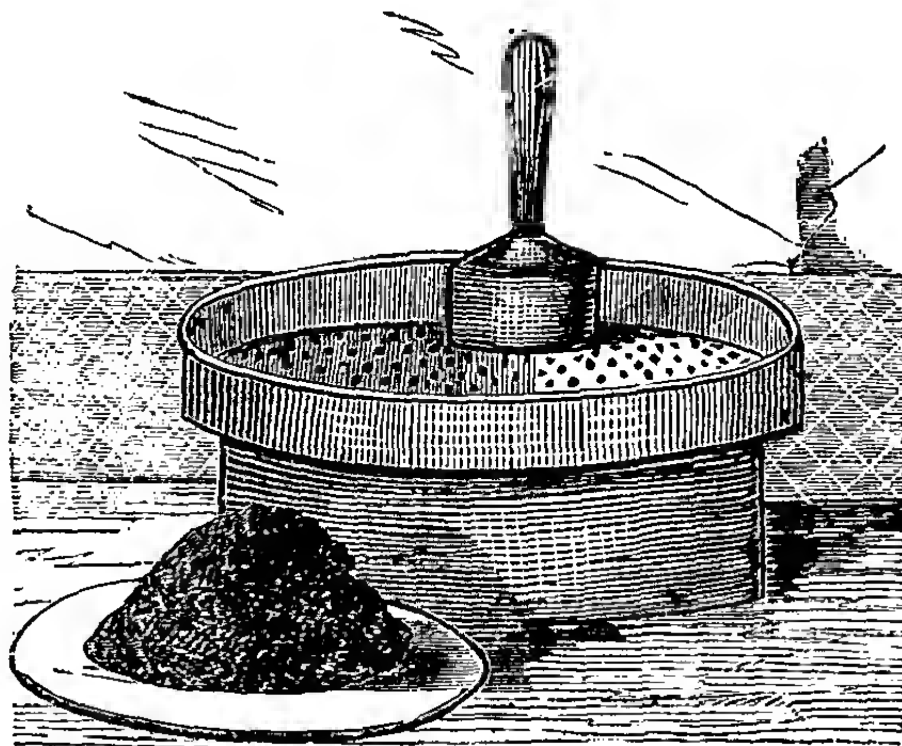
kilos, il est très-important que la ligne destinée à la pêcher soit assez forte.

— (*Cuisine*). La tanche appartient au genre des cyprins ; sa couleur est communément d'un vert noirâtre sur le dos, jaunâtre sur les côtés et blanchâtre sous le ventre. Quand elle habite des eaux fangeuses, ces couleurs s'assombrissent; elles sont, au contraire, plus claires, et le jaune beaucoup plus vif, si la tanche se nourrit dans des eaux vives. Ces dernières observations sont importantes à noter, car la tanche des eaux bourbeuses est visqueuse, fade et indigeste, tandis que celle des cours d'eaux vives est d'un manger agréable et de digestion facile.



Tamarinier.

« Les tanches se servent grillées, en les accompagnant d'une sauce ou d'un ragoût, frites, à la poulette, en fricassée ou roux, cuites dans leur jus, farcies, farcies et grillées, en filets marinés à la sultane, en compote, à la



Tamis pour purée.

provençale, à la nesle, en terrine et en pâté.

« Quand les tanches sont tendres et grasses, le mieux est de les mettre *à la poulette*, ce qui se fait ainsi :

« Après les avoir limonées, les écailler, les vider, les couper par morceaux et les mettre au feu dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Dès que le beurre est fondu, remuer les morceaux, les saupoudrer de farine en les remuant toujours ; les mouiller de vin blanc, les assaisonner de sel, gros poivre, bouquet garni, champignons et petits oignons; les laisser cuire, et après cuisson lier la sauce avec des jaunes d'œufs, un filet de vinaigre ou du jus de citron et un bon morceau de beurre. » (Le baron BRISSE).

« A propos de tanches, il est bon de rappeler qu'il les faut choisir grasses et dodues et que leur saveur est en raison du plus ou moins de limpidité des eaux d'où elles proviennent.

« Le *limonade* des tanches est une opération indispensable préalablement à leur accommodement ; elle consiste à les plonger dans de l'eau presque bouillante ; les retirer, à l'aide d'un couteau en enlever le limon et les écailles.

» Pour griller les tanches, les limoner, les vider, leur introduire dans le corps un morceau de beurre manié de fines herbes et pointe d'ail ; les mettre à cuire sur le gril et les servir couchées sur une *purée de tomates aux anchois.* »

(Le baron BRISSE).

Tanche à la bourguignone. « Après avoir échaudé, écaillé et vidé deux tanches d'eau vive, placez-les dans un plat bien beurré ; mouillez-les avec une bouteille de vin rouge ; coupez en rondelles deux oignons ; faites-les revenir légèrement dans le beurre, ensuite, vous les mettez autour des tanches; ajoutez sel, poivre, thym, laurier et feuilles de persil à demi concassé. Mettez le tout au four. Arrosez souvent votre poisson avec le fond, laissez réduire celui-ci des deux tiers. La cuisson doit être complète. Goutez et servez. »

Noel, restaurant Peter's, passage des princes. (FIGARO).

Les tanches se mangent aussi en *friture.* Après les avoir fait mariner pendant une heure ou deux, on les saupoudre légèrement de farine, et on les fait frire.

Tangara (*Oiseau*). Ces oiseaux qui font partie de l'ordre des passereaux dentirostres , sont assez semblables aux moineaux par le port, le vol et les habitudes.

Les différentes espèces appartiennent à l'Amérique tropicale, où elles vivent soit dans les bois épais ou les sources, soit dans les jardins et près des habitations.

Presque toutes sont remarquables par les couleurs éclatantes de leur plumage, mais leur chant n'a rien d'agréable.

Elles sont ordinairement par troupes assez nombreuses. Leur vol est vif, leur démarche sautillante. Leur nourriture se compose de baies d'insectes et de graines.

Tangue (*Econ. rurale*). On se sert, comme engrais d'une action très-puissante, d'un sable très-fin, composé de carbonate de chaux, de silice, de sel marin, de matières organiques et de débris de coquilles. C'est à ce sable qu'on a donné le nom de tangue et aussi celui de *cendres de mer*. La tangue se trouve abondamment sur les côtes de la Manche et de l'Océan, et particulièrement dans les départements de la Manche, des Côtes-du-Nord et du Finistère. Quand la tangue est nouvellement extraite des lieux où la mer la produit chaque jour, on la nomme *tangue vive* ou *trez-vif*; si l'action de l'air lui fait perdre une partie des matières organiques qu'elle contient, on l'appelle *tangue mort* ou *trez-mort*. Cet engrais est principalement employé pour les plantes légumineuses sur lesquelles il exerce une action toute particulière, pourvu toutefois qu'on le mélange avec d'autres engrais, animaux ou végétaux, faute desquels s'épuiserait bien vite la richesse de la terre.

On emploie aussi la tangue pour activer, dans les prairies, la végétation des plantes. La quantité, comme engrais, doit être, en moyenne, de 12 à 15 mètres cubes par hectare. Son prix varie suivant sa qualité et aussi suivant les moyens de transports. Dans les chantiers situés sur les bords des rivages, elle vaut de 50 c. à 1 fr. le

mètre cube ; à 30 ou 40 kilom. des grèves, son prix est de 3 à 4 fr.

Tannin (*Méd.*). Toutes les substances astringentes produisent le tannin, qu'on trouve dans la noix de Galle, dans le sumac, dans l'orme, le bouleau, le hêtre, l'écorce de chêne, etc. L'écorce de chêne est employée de préférence en France, parce qu'elle est très-riche en tannin. Comme astringent, le tannin rend de très-grands services dans un grand nombre de maladies ; la médecine domestique l'emploie comme stomachique. Il a été prouvé, par des expériences authentiques, que le tannin, pris en pilules, à la dose de 4 à 5 grammes par jour, ranime l'énergie de l'appareil digestif, active les fonctions et rétablit la santé. On peut, si on veut, associer aux pilules une légère quantité de camphre. Dans les pays chauds, les effets du tannin paraissent très-prompts et très-prononcés, beaucoup plus que sous les climats froids. Dans tous les cas, le tannin n'offre aucun danger, et quand il ne donne pas le résultat opéré, il est au moins inoffensif.

Taon (*Insectes nuisibles*). Ces insectes, qui ressemblent à de grosses mouches, sont munies d'un aiguillon très-acéré, avec lequel ils percent le cuir des animaux herbivores, afin de leur sucer le sang. Cette piqûre cause une si vive douleur qu'elle donne aux bêtes à cornes de véritables accès de fureur. Jusqu'à un certain point, on peut préserver les animaux domestiques des atteintes de ces insectes, en évitant de les conduire au pâturage pendant les grandes chaleurs. Jamais ils ne pénètrent dans les étables, et quand la nécessité oblige à faire sortir les bœufs, et à les conduire dans des endroits infectés par les taons, il faut avoir la précaution de les couvrir de toiles ou de les frotter de bouse. Cela suffira pour éloigner les taons.

Tapioca (*Econ. dom.*). Le tapioca est une fécule, extraite des racines du manioc, et qu'on réduit en grains au moyen de la chaleur. Avec la fécule de pomme de terre, on fait une espèce de tapioca qu'il est facile de distinguer de la vraie. Le tapioca naturel est d'un blanc jaunâtre, tandis que la teinte du tapioca factice est d'un blanc gris. Il contient de la gomme ajoutée à la fécule pour la faire granuler. De plus, il ne se dissout pas dans l'eau froide, tandis que le vrai tapioca se dissout presque complétement, et qu'un quart d'heure suffit pour réduire en gelée ses grains qui, cependant, ne se confondent pas entre eux.

Le tapioca, qui est un aliment tout à la fois agréable et nourrissant, convient surtout aux enfants, aux vieillards et aux convalescents.

— *Cuisine*. Le tapioca se prépare au bouillon, au lait ou simplement à l'eau. Une cuillerée ordinaire jetée en pluie dans le liquide bouillant suffit pour la dose d'une personne. En dix minutes, le potage est cuit.

« Le *tapioca à la crème liée* est cuit simplement à l'eau de sel. Au moment de servir on y incorpore des jaunes d'œufs délayés dans la crème en tournant le tout un instant sur le feu sans laisser bouillir, et l'on sert. »

Le baron Brisse.

Tapis (*Econ. dom.*). Il y a diverses espèces de tapis. On compte au premier rang comme qualité les *tapis veloutés haute lisse* ou de *savonnerie*, qui atteignent les plus grandes dimensions et qui sont d'un seul morceau. Leur tissu, dont la chaîne est en coton, forme un velours dont chaque point est arrêté à la chaîne par un nœud, ce qui leur donne une très-grande solidité. Ils ne se fabriquent guère que dans la manufacture des Gobelins et dans celle d'Aubusson, et sont d'un prix très-élevé.

Les *tapis veloutés haute laine, haute et basse lisse*, dont on fait des *descentes de lit* ou des *devants de foyer*, diffèrent des précédents en ce qu'ils sont plus grossiers et en ce que la laine formant velours n'est que passée et non pas nouée et croisée sur la chaîne, qui est en fil d'étoupe ou de chanvre. C'est à Beauvais, à Aubusson, à Felletin et à Tours qu'on les fabrique.

Les *tapis d'Aubusson* ou *tapis ras*, qui se font entièrement à basse lisse, le dessin s'exécutant à l'envers et par le fond, sont d'un seul morceau comme les tapis veloutés et ont la même destination que ceux qui précèdent. Le prix, qui dépend de la perfection du travail, est en général très-élevé.

Les *moquettes veloutées* et *épinglées* se fabriquent sur un métier à la tire ou à

la Jacquart. L'ouvrier n'est qu'un tisserand, le dessin s'exécutant naturellement par la chaîne.

La *moquette épinglée* ne diffère de la veloutée qu'en ce que la broche qui élève la laine est ronde, au lieu d'être à rainure et en ce que l'ouvrier la retire sur le côté sans couper la laine, qui forme aussi une espèce de boucle à chaque point. On la désigne quelque fois, pour cette saison, sous le nom de *moquette bouclée*.

On fabrique les moquettes à dessins répétés à la pièce par lés qui ont de 60 à 70 cent. de large et se rapprochent à volonté. On n'emploie guère les moquettes veloutées qu'en tapis proprement dits, et ses moquettes épinglées ou bouclées servent à faire des tentures de croisées, des portières, des garnitures de meubles, etc. Suivant la qualité de l'étoffe, la richesse des dessins et la hauteur du velours, les prix sont de 8 à 25 fr. le mètre. Il y a aussi quelques moquettes communes qui se fabriquent spécialement pour garnir les voitures, et qu'on peut livrer au public à raison de 4 fr. le mètre. C'est à Aubusson, à Tourcoing et à Abbeville que se fabriquent les moquettes les plus belles.

Entre ces *moquettes* et les *jaspés* se placent les *tapis écossais* ou à *double face* dont le principal caractère est de n'avoir pas d'envers, et qui se fabriquent par lés d'environ un mètre, valant depuis 4 fr. jusqu'à 12 francs. Les *écossais brochés* ne diffèrent des autres écossais que par le brochage, qui permet de varier les couleurs et de faire la chaîne en coton. Nîmes et Amiens excellent dans la fabrication de ces tapis.

Pour les escaliers et les passages d'appartements, on se sert des *tapis vénitiens*. Leur dessin se compose toujours de rayures, parce qu'il est fait par le jeu des lames. La fabrication de cette sorte de tapis est surtout importante à Paris et à Bordeaux.

On se sert de métiers simples pour fabriquer les *tapis jaspés*, dont le dessin consiste en rayures ou fonds chinés qu'on obtient par la combinaison des lames. On peut encore citer les *tapis feutre* qui sont d'un fort bon usage et à dessins imprimés. Seulement, le frottement des pieds en efface promptement les couleurs.

Les *tapis de Smyrne* sont les plus recherchés parmi ceux d'origine étrangère. Leurs *dessins turcs* sont grossiers ; mais ils sont à très-haute lame, chauds et moelleux. Les dessins qu'on imite dans les fabriques françaises sont bien supérieurs.

Tapisserie (*Conn. utiles*). On fait avec des laines de Saxe ou de Berlin, de la soie torse et de la soie d'Alger des ouvrages en tapisserie pour lesquels on prend, suivant le point qu'on veut faire, différentes espèces de canevas. Il y a quatre sortes de points : le *point de poste*, le *point carré*, le *petit point* et le *point* des Gobelins. Ces deux dernières se font sur une sorte de canevas tout préparé et appelé *canevas Pénélope*. Le canevas ordinaire sert à faire le point de poste et le point carré.

Les principaux ouvrages de la tapisserie sont les garnitures de fauteuils, de canapés, de chaises, de coffres à bois, des écrans, des pantoufles. Il arrive quelquefois que, pour les meubles, on se contente de faire des bandes de tapisserie qu'on associe à des bandes de velours de couleur tranchante. Les ouvrages faits au métier sont toujours plus régulièrement et plus promptement faits. De plus, on n'a pas la peine de mouiller l'envers de la tapisserie quand elle est finie, et qu'on veut la bien tendre.

Tarare (*Econ. rur.*). Quand les cultivateurs veulent débarrasser le grain de la poussière, des hottons, etc., ils emploie le *tarare* ou *moulin à venter*, qui remplace très-avantageusement le *van* ou la *pelle*. Non-seulement le *tarare* débarrasse de la poussière et des menues pailles, mais aussi de la plus grande partie des mottes, des pierrailles, des grains rongés par les souris, des petites graines telles que l'ivraie et du petit blé échaudé et ridé. Avant de semer le grain ou de le livrer à la vente, il reste à le purifier des graines étrangères qui ont échappé au premier nettoyage ; mais, lorsque le grain a subi l'action d'un bon tarare, cette seconde opération se fait très-rapidement, avec les *cribles-trieurs*.

Les tarares se construisent tous d'après le même principe et sont mis en mouvement par une manivelle montée sur l'axe d'une roue dentée qui commande au pignon de l'axe sur le-

quel tournent les palettes. Les tarares de greniers sont plus compliqués que ceux des granges et se vendent beaucoup plus cher. Deux hommes suffisent pour leur service, tandis qu'il en faut trois pour faire manœuvrer les tarares des granges.

Tarin (*Oiseau de volière*). Le tarin est un petit oiseau du genre moineau, assez voisin des serins, des chardonnerets et des linottes. Il paraît originaire de la Russie, et se trouve en Europe et dans l'Amérique septentrionale. Il passe en France en automne. Sa grosseur est celle de la linotte; son bec est long et aigu comme celui du chardonneret. Ils s'apprivoisent aisément et à tout âge, pourvu qu'on ait bien soin de lui et qu'on lui témoigne de l'affection. Cet oiseau, qui aime beaucoup la graine d'aune, mange aussi du pain et du chènevis. Il paraît choisir sa nourriture, mais il gaspille plus qu'il ne mange.

Tartelettes (*Pâtisserie dom.*). On donne le nom de tartelettes à des petits gâteaux d'entremets garnis de crêmes ou de confitures. On prépare la pâte de ces gâteaux en mélangeant ensemble 250 gr. de belle farine, 60 gr. de beurre frais, 60 gr. d'amandes amères, mondées et concassées, 125 gr. de sucre en poudre, un œuf entier et deux jaunes. Quand la pâte est bien travaillée, qu'elle est souple, consistante, on l'abaisse de l'épaisseur d'une lame de couteau, et avec un emporte-pièces, on la découpe et on lui donne la forme que doit avoir la tartelette. Ensuite chaque morceau de pâte est mis dans un petit moule, et on les garnit de marmelade ou de fruits, après quoi on les expose au four à une chaleur douce. Les tartelettes garnies de marmelade sont habituellement décorées de petits grillages de pâte formant des carrés ou des losanges. Quand on met dans les tartelettes des fruits nouveaux, on les glace avec du sirop réduit après qu'on les a retirées du four.

Tartelettes aux foies gras de Chevreuse. « Faites crever de la semoule dans du consommé; laissez-la refroidir et étendez-la dans un moule à tartelette de l'épaisseur d'un demi centimètre; garnissez avec du foie que vous couperez en dés; assaisonnez de sel et de poivre; mêlez truffes hâchées, même quantité de truffes que de foie gras, recouvrez avec une petite couche de semoule; soudez parfaitement, démoulez, passez à l'œuf battu, faites frire; servez avec persil frit. »

(GOUFFÉ.)

« Un abonné » qui a conservé douce souvenance des *tartelettes à la vanille* désire en connaître la préparation. Heureux de pouvoir le satisfaire.

Tartelettes à la vanille. Broyer à sec 125 gr. d'amandes sèches et 125 gr. de sucre; passez au tamis; ajoutez 30 gr. de farine tamisée et un peu de vanille en poudre et amalgamer doucement le tout à six blancs d'œufs battus en neige.

Beurrer et foncer des moules avec une pâte faite de 100 gr. de beurre, 200 gr. de farine, 10 gr. de sucre, 15 gr. de sel et une goutte d'eau; verser la composition dans les moules et cuire à four doux. Quand les tartelettes sont



Taupe.

cuites, les saupoudrer avec du sucre en glace. On sert chaud ou froid.

Ce n'est pas difficile à faire.

(Le baron BRISSE.)

Tartelettes à la crême. Abaisser sur une table saupoudrée de sucre, en place de farine, de la *pâte aux amandes*, à l'épaisseur d'une feuille de carton; puis, à l'aide d'un petit coupe-pâte rond, couper des fonds et des bandes de deux centimètres et demi de largeur pour la confection des tartelettes. Mouiller avec du blanc d'œuf, un peu battu, les bords du fonds, puis y souder les bandes de façon que les joints ne s'aperçoivent pas, et en donnant aux tartelettes une forme régulière. Couvrir une plaque d'une feuille de papier, disposer dessus les tartelettes, sans qu'elles se touchent: les laisser sécher à l'air libre et les mettre ensuite à l'entrée d'un four doux ou sous un four de campagne, pour qu'elles achèvent de sécher, mais sans prendre couleur ou très-peu. Cela fait, les remplir de *crème à la Chantilly*, parfumée

d'eau de fleur d'oranger; les saupoudrer de sucre; si la saison le permet, les couvrir de fraises et les servir.

(Le baron Brisse.)

Tartes (*Office*). Les tartes sont des pâtisseries feuilletées garnies ou de fruits bien mûrs ou de crème. Le procédé étant absolument le même pour toutes ces sortes de tartes, nous nous contenterons de dire comment se fait celle aux *abricots*.

Avec de la pâte à feuilletage, on fait une abaisse à laquelle on donne une forme ronde, de grandeur variable, entourée d'une bande de feuilletage de 0,03 à 0,04 de large et plus épaisse que l'abaisse. Cette bande posée et bien soudée, on sème du sucre en poudre au fond de la tartre; ensuite, on dispose en couronne des quartiers d'abricots bien mûrs et bien sains, roulés préalablement dans du sucre en poudre. On dore le dessus de la bande et on met sa pâtisserie au four, à une chaleur douce, pendant une heure environ. Alors on la saupoudre de sucre passé au tamis et on la glace dessus et autour. Puis, on prend trois ou quatre abricots cuits dans du sirop de sucre, on les coupe en deux, on les pèle, et on les place en couronne sur la tartre, en semant çà et là les amandes des noyaux. Enfin, on masque le tout avec du sirop réduit.

Toutes les tartes de fruits se font de la même manière. On les garnit avec la moitié seulement des fruits qu'on veut employer, et on fait cuire l'autre moitié dans un sirop de sucre préparé avec 30 gr. de sucre et un verre d'eau.

Les *tartes de fruits à l'anglaise* se font aussi toutes de la même manière. On prend des rognures de feuilletage ou de la pâte à dresser fine et délicate. On garnit d'une bande de l'une de ces pâtes le bord d'un plat qui n'ait rien à craindre du contact du feu et on la mouille légèrement. Ensuite, on couche dans le plat, en les rangeant avec symétrie, des pommes coupées en quatre et parfaitement épluchées. On les saupoudre de sucre, on y met un peu de canelle en poudre, on les recouvre d'une nappe de pâte qu'on joint à la bande en les soudant ensemble, on dore la tarte et on la fait cuire au four.

Tartines (*Cuis.*). Ce sont des tranches de pain sur lesquelles on étend du beurre ou des confitures.

« J'ai goûté sur des tartines le beurre à la médaille d'honneur; il m'a paru digne de cette haute distinction.

« Les tartines étaient préparées d'après le procédé d'un fin gourmand, petit rentier à Custines; ce procédé mérite d'être rapporté ici.

« Il faut, pour obtenir toutes les qualités de bon goût et de belle confection des tartines, du pain cuit de la veille; celui du jour est trop tendre, celui de l'avant-veille a déjà perdu sa saveur. Il doit être bien façonné, la mie aussi égale que possible, plutôt un peu serrée que trop trouée. Le beurre doit être d'une consistance telle que l'on puisse l'étendre facilement; trop dur, il émiette le pain; trop mou, il y pénètre trop avant. Le couteau doit être bien coupant.

Etant donnés pain, beurre et couteau dans l'état voulu, couper tout le long du pain une tranche fine, si faire se peut, comme de la dentelle, qui devra recouvrir la seconde tranche. Avant de couper celle-ci, étendre le beurre sur le pain et aussi légèrement que possible, afin qu'il pénètre peu ou point dans la mie et ne traverse pas d'outre en outre cette seconde tranche qu'il faut également couper d'une grande finesse. Avant de l'ôter du pain, la saupoudrer de sel ou de sucre et replacer dessus la première tranche coupée en dentelle, en la rajustant régulièrement, de sorte que la coupure disparaisse; couper ensuite par le milieu. On obtient ainsi deux tartines fines, régulières, et qui laissent à la mastication tout à la fois le bon goût du beurre et du pain. (Le baron Brisse.)

Tartre (*Écon. dom.*). C'est un dépôt salin et terreux que le vin laisse dans les tonneaux et dans les bouteilles. Le vin contient d'autant plus de tartre qu'on l'a fait avec des raisins plus verts. Ce sel s'attache aux parois des tonneaux et forme une sorte de croûte qu'on enlève en grattant le bois. On sépare le tartre de la lie en le faisant dissoudre dans l'eau bouillante; on fait ensuite bouillir la dissolution qu'on écume et qu'on verse dans des terrines pour le faire refroidir. La couche de cristaux que précipite le refroidissement est soumise à une nouvelle dissolution, à

laquelle on mêle une quantité de terre argileuse et sablonneuse. Ensuite, on évapore et on obtient par le refroidissement un précipité de cristaux qu'on expose à l'air pendant quelques jours. C'est à ces cristaux qu'on a donné le nom de *crême de tartre*.

On emploie la crême de tartre, comme purgatif doux, à la dose de 20 à 30 gr. dans une infusion de chicorée sauvage ou dans du bouillon aux herbes.

Tartre des dents (*Méd. dom.*). « Le tartre est un dépôt *pierreux* qui se fait lentement sur les dents, à leur sortie des gencives. Lorsque par négligence, on laisse ce dépôt augmenter et durcir, il refoule les gencives, les ulcère, les atrophie (voyez ce mot), et finit, en déchaussant les dents, par en amener la chute, alors même qu'elles ne sont pas gâtées.

« Lorsque le tartre des dents a acquis une certaine épaisseur, il est impossible de s'en débarrasser au moyen de la brosse à dents; il est nécessaire, alors de se servir d'instrument que les dentistes seuls savent bien manier. Lorsque les dents ont été complétement nettoyées par un dentiste, on empêche la reproduction du tartre en ayant soin de les brosser, tous les matins, avec une brosse plus ou moins ferme et en se servant d'eau *vinaigrée*. Une fois par semaine seulement, on opère un nettoyage plus complet, en chargeant la brosse d'une poudre dentifrice. »

(Dr Dehaut.)

Taupe (*Anim. nuis.*). La taupe appartient à l'ordre des carnassiers insectivores et a une certaine analogie avec le cochon. Son museau allongé, pointu et mobile lui permet de retourner facilement la terre et est renforcé d'un osselet particulier. Il paraît être le siége du toucher.

La taupe est de très-petite taille, mais elle paraît douée d'une force musculaire considérable; son corps est trapu, cylindrique et couvert d'un poil ras et soyeux.

Son système dentaire se compose de six dents incisives supérieures, de huit inférieures, de deux dents canines en haut, autant en bas, de quatorze molaires à la mâchoire supérieure et de douze à l'inférieure.

Les pattes de la taupe sont très-courtes, de sorte que cet animal semble ramper. Elles se terminent par cinq doigts courts, presque confondus, munis d'ongles longs et puissants, et offrant une grande ressemblance avec la main de l'homme.

La taupe se sert de sa patte comme d'une pelle pour rejeter de chaque côté de son ventre la terre qu'elle fouille. L'odorat et l'ouïe de cet animal sont très-développés; la vue l'est moins; mais il ne faut point douter que la taupe ne voit très-distinctement que les objets rapprochés, quoique les objets éloignés lui paraissent confus.

Ce n'est pas seulement d'insectes que se nourrit la taupe; elle recherche aussi la chair, et se montre très-agitée quand elle s'élance sur sa proie. Sa gloutonnerie est telle que toutes ses facultés sont bouleversées; rien ne lui coûte pour assouvir sa faim, et, quoiqu'il arrive, elle s'abandonne à sa voracité.

La présence d'un homme, les obstacles, les menaces, ne lui imposent, ni ne l'arrêtent. La taupe trouve-t-elle à sa portée une grenouille, un oiseau ou un autre animal, à l'exception du crapaud, elle s'élance sur lui et le dévore instantanément.

On assure même que lorsque sa faim est assouvie, elle se trouve tellement tourmentée par la soif, que, si on la saisit par la peau du cou, et qu'on l'approche d'un vase plein d'eau, elle s'empressera de satisfaire son besoin de boire, quelque gênante que soit la position dans laquelle elle est tenue et quelque crainte que l'homme lui inspire.

Ce n'est donc pas à cause de sa manière de se nourrir que la taupe a été rangée parmi les animaux nuisibles à l'agriculture, mais bien par le nombre de ses galeries souterraines et par celui des buttes de terre qu'elle soulève, par la quantité de végétaux qu'elle déracine dans sa marche et principalement pour construire son nid, dans lequel on trouve quelquefois plus de quatre cents tiges de blé.

Avec la terre qu'elle rejette à mesure qu'elle creuse des galeries, la taupe élève des taupinières de distance en distance. Ces galeries, qui sont dirigées dans tous les sens ne sont jamais en communications directes avec l'air

extérieur et ne sont qu'à quatre à six pouces de profondeur.

Le mâle et la femelle vivent ensemble dans un terrier dont la voûte est supportée par des piliers de terre.

Chaque année la femelle fait deux portées de quatre ou cinq petits chacune. Elle les place dans une chambre située à la partie supérieure du terrier, sur un lit d'herbes et de feuilles.

La taupe commune compte plusieurs variétés, telles que la cendrée, la jaune, la fauve, la blanche et la variée.

La variété blanche est surtout particulière aux montagnes de la Suisse et de la Sibérie; la seconde espèce est la taupe aveugle, plus petite que la précédente, et ainsi appelée à cause de la petitesse de son œil, qui est à peu près caché sous la peau et qui n'apparaît que comme une piqûre d'épingle.

On a imaginé divers piéges pour la destruction des taupes: le plus simple et le plus efficace consiste en un anneau de fer suspendu à une ficelle qu'on fixe à une baguette flexible de saule ou de coudrier.

On place cet anneau dans une des galeries, sur le passage de la taupe et on le retient par un bout de ficelle fixé à un piquet de bois, de manière à forcer la baguette à se courber en quart de cercle.

La taupe, trouvant la galerie obstruée par la ficelle qui retient l'anneau, ronge la ficelle et la coupe. Alors, la baguette ployée se redresse, et la taupe prise dans l'anneau est vivement enlevée de terre. La personne qui surveille l'effet de ce piège, tire la taupe, sans lui donner le temps de regagner son souterrain.

Dans beaucoup de localités, des hommes appelés *taupiers*, font métier de détruire les taupes. Ils se promènent tous les jours au printemps, de dix heures à midi, dans les prés ou dans les champs hérissés de taupières, et lorsqu'ils voient la terre se soulever, ils reconnaissent que la taupe travaille activement; ils donnent un coup de bêche en travers de la galerie qu'ils mettent à découvert; les allures pesantes de la taupe et la faiblesse de sa vue lui ôtent tout moyen de fuir.

On fait avec la peau des taupes une fourrure noire de beaucoup de durée. L'industrie sait en tirer partie pour en faire des bourses et des tapis de pied.

Taureau (*Econ. rurale*). Un taureau, pour être bon, doit être gros sans être trop pesant; il doit avoir l'œil noir, le regard fixe, le front ouvert, la tête courte, les cornes grosses, les oreilles longues et velues, le muffle grand, le nez court, le cou gros et charnu, les épaules et la poitrine larges, le fanon pendant jusqu'au genou, les reins fermes, le dos droit, les jambes grosses et charnues, la queue longue et couverte de poils, une allure décidée et un caractère doux

Il est en pleine puberté à deux ans, mais il est bon d'attendre qu'il ait trois ans pour lui livrer des vaches. Le taureau n'est plus bon pour la reproduction vers la neuvième année, parce qu'alors il est lourd et pesant.

Souvent l'âge les rend méchants, et il faut les réformer, afin qu'ils ne transmettent pas leurs vices.

Les taureaux qui voient du monde et qui vont aux champs sont beaucoup plus doux que ceux qui restent toujours à l'étable.

Ce n'est pas seulement pour la reproduction de l'espèce qu'on se sert des taureaux. On les emploie aussi à divers travaux, et ils deviennent des aides très-utiles au cultivateur qui sait les dompter. On y parvient en passant un anneau au travers du cartilage qui forme cloison entre les deux naseaux et qui, relevé au moyen d'une lanière autour des cornes, ne gêne aucunement l'animal. On fixe cet anneau en abattant l'animal ou, s'il n'est pas trop fort, en l'attachant très-court à un poteau et en lui passant dans la bouche une corde qui fait le tour de la mâchoire inférieure et qui est, comme la première, fixée à un poteau ou tenue par un homme vigoureux. Alors, l'opérateur saisit d'une main les naseaux du taureau, en perce la cloison au moyen d'un bistouri, insère l'anneau dans l'ouverture et le ferme solidement. Les anneaux à charnières ont une de leurs moitiés armée d'une pointe aigue et tranchante qui remplit l'office de bistouri, ce qui rend l'opération infiniment plus prompte et plus facile. Dès que l'anneau est passé, le taureau n'oppose plus aucune résis-

tance et il devient facile de s'en rendre maître.

Taxis (*Art. vét.*). On pourrait désigner sous ce nom toute opération chirurgicale ayant pour but de remettre en place une partie quelconque dérangée de sa situation naturelle ; mais on ne l'emploie plus guère que pour indiquer la pression méthodique plus ou moins prolongée que la main exerce sur une tumeur herniaire pour faire rentrer l'organe ou le viscère qui la forme dans la cavité d'où il est sorti. (*Voy. Hernie*).

Tayaut (*Chasse*). Les chasseurs doivent être très-sobres de cris. Quand ils poussent celui de *tayaut* qui annonce qu'on voit par corps l'animal, ils s'exposent, s'ils ne sont pas parfaitement sûrs de leur fait, à faire prendre le change à la meute.

Au cas même où l'on voit le cerf avec certitude, il est mieux de ne pas crier si les chiens sont éloignés, car le cri de *tayaut* pourrait les déterminer à couper au court pour arriver jusqu'à nous ; et, s'ils quittaient la voie, il serait possible qu'ils ne pussent pas le retrouver. Toutefois, quand on peut donner d'utiles renseignements aux chasseurs, aux chiens, il est bon de crier. C'est seulement pour le cerf, le daim et le chevreuil que l'on crie *tayaut* ; pour le lièvre on crie *vloo;* on le crie aussi pour le sanglier et le renard.

Teigne (*Méd.*). C'est une maladie du cuir chevelu qui fait tomber les cheveux. Elle n'est pas du ressort de la médecine domestique, et les mille recettes familières que l'on croit pouvoir lui opposer, non-seulement sont presque toujours inefficaces, mais encore dangereuses.

En effet, la teigne n'est pas une affection purement locale, elle tient à des causes générales que le médecin doit reconnaître et combattre. Ainsi, des enfants chez qui ont fait disparaître extérieurement la teigne sans leur faire suivre un traitement intérieur, succombent le plus souvent à une hydropisie du cerveau.

Quelquefois la teigne est héréditaire et congéniable, c'est-à-dire que les enfants l'apportent en naissant ; ils peuvent aussi la contracter en nourrice si la femme qui les allaite en est ou en a été atteinte, quand même elle se croirait parfaitement guérie. Elle peut aussi rendre deux ou trois enfants bien portants et le quatrième avec la teigne.

Cette maladie exerce surtout d'affreux ravages chez les enfants qui en sont atteints dès leur naissance ou qui la contractent dans les premiers mois de l'allaitement.

S'ils n'en meurent pas toujours, ils restent chétifs, languissants et n'arrivent pas à leur complet développement. Ils sont maigres, leur taille reste au-dessous de la moyenne, et tous les secours de la médecine et de l'hygiène sont impuissants pour réparer les ravages du mal.

On ne peut pas dire que la teigne soit précisément contagieuse; mais elle se communique par l'usage des peignes et des casquettes.

« Considérée partout comme incurable, cette maladie, la teigne, qui cause une si grande répulsion, cède à notre médication purgative et à l'emploi extérieur de la préparation suivante :

« Prenez :

« Coaltar-saponiné de Lebœuf, 200 gr.; glycérine officinale, 100 gr. Mêlez. » (Dr Dehaut).

Teignes (*Insectes nuisibles*). A l'état d'insectes parfaits, c'est-à-dire de très-petits papillons, les teignes sont inoffensifs; mais leurs chenilles causent de graves dommages aux céréales. Plusieurs espèces d'insectes sont ordinairement confondues, par exemple, la *teigne des blés* ou *alucite* et la *fausse teigne*, lesquelles logent dans les épis du froment leurs œufs, d'où sortent des chenilles très-petites, mais fort destructives.

Il est difficile de préserver complétement les récoltes des teignes; mais la propreté minutieuse des greniers, leur bonne ventilation et le pelletage des grains, fréquemment renouvelé, suffisent pour en maintenir la multiplication dans des limites assez restreintes.

On emploie aussi divers appareils, principalement le *tue-teignes* (*Voyez* ce mot).

Il y a diverses autres espèces de teignes qui attaquent les étoffes de laine, le crin et les fourrures, et elles commettent aussi des dégâts considérables dans les collections d'histoire naturelle. On éloigne les teignes à l'état de papillons au moyen du poivre et du cam-

phre, dont l'odeur est pénétrante ; on fait tomber les œufs invisibles ou les jeunes larves nouvellement écloses, en battant et en brossant fréquemment les vêtements, les fourrures et les animaux empaillés.

La plus grande des espèces est un papillon blanc et gris dont les chenilles se multiplient énormément au printemps sur les haies d'aubépine, qu'elles dépouillent de leur feuillage tendre. On détruit assez difficilement ces chenilles, parce qu'elles se dispersent dès l'éclosion des œufs. Heureusement que les oiseaux recherchent beaucoup ces œufs; sans leur secours, les haies seraient complétement dévastées.

Teillage (*Écon. rur.*). Le travail appelé *teillage* consiste à séparer de la *chènevotte* ou partie non-fibreuse de la tige, la filasse du chanvre. Le procédé le plus simple est de rompre entre les doigts deux ou trois brins de chanvre à la fois pour briser la chènevotte. De cette façon, la filasse reste libre et l'ouvrière réunit autour de son bras tous les fils, qu'elle forme en poignées d'environ un kilogramme, lesquelles sont tordues pour empêcher les brins de se brouiller. Réunies par douzaines ou par vingtaines, ces poignées sont rangées pour être livrées à la vente ou pour être *sérancées*. (Voy. SÉRANÇAGE.)

Comme le teillage à la main est lent et imparfait, on fait plutôt usage du *broyage*, au moyen d'un instrument appelé *broye*, qui est une sorte de chevalet percé de deux longues rainures à jour dans lesquelles s'emboîtent deux lames de bois fixées à un manche muni d'une poignée se levant et s'abaissant à volonté au moyen d'une forte charnière. Pour se servir de cet instrument, l'ouvrier prend une poignée de chanvre de la main gauche et l'engage en travers entre les deux mâchoires de la broye; ensuite, de la main droite qui dirige la mâchoire supérieure, il triture à coups redoublés cette poignée de chanvre en la tirant à lui, et il recommence en la prenant par l'autre bout jusqu'à ce que la chènevotte soit tombée et qu'il n'ait plus en main que la filasse.

Ce teillage à la *broye* est non-seulement plus expéditif que le teillage à la main, mais encore il sépare plus complètement de la filasse la chènevotte et la substance résineuse et gommeuse qui a pu résister au rouissage, ainsi que toutes les impuretés qui se sont attachées au chanvre dans le routoir.

Teinture (*Conn. prat.*). Pour teindre divers tissus, les teinturiers de profession emploient un grand nombre de matières colorantes dont la préparation et l'application exigent l'emploi de procédés industriels complétement étrangers à l'économie domestique. Lorsque ces couleurs peuvent s'employer sans le secours de *mordants*, on leur donne le nom de *substantives*; quand, au contraire, elles ont besoin de mordants, ont les nomme couleurs *adjectives*. Pour la teinture domestique, on emploie de préférence les couleurs substantives. Les plus usitées servent à teindre en noir, en jaune, gris, bleu, rouge, violet, vert et brun.

On emploie l'infusion de noix de Galle associé au fer, pour le *noir*, le *gris* et le *brun*. Pour les *teintes brunes*, on remplace la noix de galle par le brou des noix bien mûres. On obtient les tons *jaune* et *fauve verdâtre* avec l'infusion de sumac, en y ajoutant un peu d'alun; en associant à l'alun du fer, on a avec l'infusion de sumac un ton *vert olive*. On obtient du *noir* sur les tissus de lin et de chanvre, au moyen du brou de noix et de l'écorce d'aune infusés. La matière la plus facile et la plus économique à employer pour le *bleu* est la paille de sarrasin. On en sépare le grain par le battage; on la fait fermenter en l'humectant, et on en forme une pâte qu'on divise en boules ou en galettes. On la fait ensuite sécher dans le four ou dans l'étuve, afin de pouvoir la conserver indéfiniment. Lorsqu'on veut s'en servir, on la fait bouillir dans de l'eau pure ; alors on a un bleu très-fixe, plus ou moins foncé, suivant la quantité de matière colorante qu'on emploie. En ajoutant un peu de noix de galle en poudre, le bleu se change en un beau *vert*, fixe et durable. Avec la décoction de racine de garance, on teint en *rouge*, non-seulement toutes sortes de tissus, mais encore tous les objets en os, en ivoire, les dés, les étuis, les fiches, les manches de couteau; le *rouge* est plus vif avec la cochenille, mais cette matière est tellement chère qu'il n'y a que les teinturiers de profession qui en fassent usage.

On obtient des nuances *violette* et *amaranthe* principalement sur la laine, par l'infusion d'oseille. Cette infusion a même ceci de particulier : elle teint le marbre en blanc, en gris, en rouge ou en bleu et sa teinture pénètre à plus d'un centimètre d'épaisseur dans le marbre et persiste pendant plusieurs années. Les tons *gris*, *rouges* et *amaranthes* s'obtiennent encore par la décoction de bois du Brésil. Les droguistes en tiennent des extraits tout préparés. L'infusion de carthame ou safran bâtard, donne une nuance *rose* des plus délicates. La fleur de carthame contient cinq millièmes de son poids de matière colorante. Le ton en est très-vif, mais il n'a pas de fixité. Le *jaune fixe* se fait avec l'infusion de gaude ou jaunâtre, et le *jaune orangé*, avec la décoction de fustet, dont il ne faut se servir qu'avec la plus grande prudence, parce que c'est un poison très-violent.

On teint : en *vert* en associant le jaune et le bleu, en commençant par le jaune; en violet, en commençant par le bleu, et en terminant par le rouge ; quant à l'orangé, on commence par le rouge sur lequel on applique du jaune.

Teintures alcooliques (*Méd.*). Ces espèces de teintures sont le résultat de l'action de l'alcool sur une ou plusieurs substances qui, sèches et divisées, doivent être en assez grande quantité et rester assez longtemps dans l'alcool pour que celui-ci en soit saturé. On présente à l'action de l'alcool les substances les plus dures et les plus difficiles à dissoudre, quand il y en a plusieurs à employer; et, lorsque la macération des substances a été assez prolongée, on filtre le mélange, et on conserve dans des flacons bouchés à l'émeri le produit de cette filtration, qui n'est autre chose que de la teinture.

La teinture de vanille, la teinture de camphre (voy. EAU-DE-VIE CAMPHRÉE), la *teinture de gayac* (voy. EAU-DE-VIE DE GAYAC), les teintures d'absinthe, de gentiane et de quinquina, sont les teintures alcooliques dont on fait le plus grand usage.

Pour faire la *teinture d'absinthe*, on prend 30 gr. de sommités d'absinthe, qu'on fait macérer pendant quatre jours dans 375 gr. d'alcool à 22 degrés.

Pour la teinture de gentiane, on fait macérer pendant 6 jours, 30 gr. de gentiane dans 190 gr. d'alcool à 22 degrés.

On obtient la teinture de quinquina en faisant macérer 30 gr. de quinquina gris dans 250 gr. d'alcool à 22 degrés.

Tempéraments (*Méd. dom.*) Le tempérament est l'état particulier de l'économie qui détermine le mode de santé propre à tout individu. Au point de vue pratique, on distingue le tempérament naturel et le tempérament acquis. Nous naissons tous avec une organisation disposée à recevoir tel ou tel caractère, suivant l'âge, le tempérament et les conditions dans lesquelles vivent nos parents.

Mais l'allaitement et le régime du premier âge d'abord, l'hygiène, la gymnastique et le régime de la vie à partir de l'âge adulte, influent tellement sur le tempérament, qu'il arrive souvent qu'il n'y a plus la moindre ressemblance entre le tempérament de l'homme adulte et celui de l'homme fait.

C'est aux parents à étudier le tempérament de leurs enfants et à réformer ce qu'il peut avoir de défectueux. De son côté, un jeune homme peut, s'il le veut, combattre de tous ses efforts, des prédominances fâcheuses, surtout quand il a complété son développement physique.

Les tempéraments offrent quatre caractères principaux : ils sont *sanguins*, *bilieux*, *nerveux* et *lymphatiques*. On regarde avec raison le tempérament *sanguin* comme le type de la force et de la santé. Ce tempérament, qui est certainement le meilleur, est plus particulier à l'homme qu'à la femme. Ses principaux caractères sont, la solidité des organes, la force corporelle et musculaire, et peu d'irritation du système nerveux. L'homme doué d'un pareil tempérament doit mener une vie très-active, et prendre beaucoup d'exercice. Il peut supporter de grandes fatigues et de grandes privations et doit, s'il veut toujours se bien porter, être d'une sobriété à toute épreuve. Une nourriture trop substantielle, des habitudes sédentaires, disposent l'homme d'un tempérament sanguin aux inflammations et aux congestions.

Il est rare que l'homme naisse avec un *tempérament bilieux*. à moins cependant qu'il n'est hérité de ses parents une affection du foie. C'est quand ar-

rive l'âge mûr qu'on devient bilieux ; c'est surtout quand on se fait beaucoup de *mauvais sang*. Un tempérament sanguin peut devenir bilieux par le mauvais usage de la volonté. On prévient ou on modifie ce changement par une volonté ferme de se réformer, et par l'usage de boissons rafraîchissantes et acidulées.

Le *tempérament nerveux* appartient plutôt à la femme qu'à l'homme et est un signe de faiblesse. Les impatiences souvent renouvelées des caractères irascibles tiennent à ce que les nerfs n'ont pas à leurs ordres un organisme toujours prêt à leur obéir. De là, une extrême mobilité dans le passage, quelquefois si rapide, de l'exaltation à l'affaissement. Tantôt les fonctions sont remplies avec une énergie remarquable, tantôt elles sont exécutées avec trouble et lenteur. Outre l'hérédité, qui rend le tempérament nerveux si commun dans les grandes villes, il y a encore les excitations trop précoces de l'intelligence, le défaut d'exercice, les veilles trop prolongées, l'abus des stimulants, etc.

On modifie le tempérament nerveux par des moyens purement rationnels : des bains tièdes souvent répétés, un régime modéré et réparateur, l'emploi de procédés hydrothérapiques bien combinés, et les prescriptions du médecin régulièrement observées. Il est toujours dangereux d'abuser chez les enfants nerveux de facultés trop précoces. Il faut, au contraire, favoriser en eux le développement du système musculaire par des promenades au grand air, l'habitation à la campagne et les excercices gymnastiques.

La mollesse des tissus, un embonpoint très-développé, peu de sensibilité nerveuse, peu de volonté, tels sont les principaux caractères du *tempérament lymphatique*. Souvent ce tempérament est dû à la constitution, à un mauvais régime, au manque d'air et de lumière. Pour transformer en tempérament sanguin un tempérament lymphatique, voici les moyens à employer : une alimentation animale abondante, séjour à la campagne, insolation, repos de l'intelligence. Ajoutez des exercices musculaires agissant sur la circulation et les lotions, les douches froides, dont l'action est toujours efficace.

Tendue (*Chasse*). La tendue est un piége destiné à prendre les oiseaux de passage comme les rouges-gorges et plusieurs espèces à becs fins qui, dès les premiers brouillards d'automne, viennent peupler les taillis de plusieurs contrées de la France.

La tendue se dresse aux abords des fontaines, sur la lisière des jeunes taillis, car, s'ils étaient trop élevés, on ne réussirait pas. On enlève avec un coutelas toutes les branches qui dépassent la ligne sur laquelle l'oiseau pourrait se percher, et on enlève toutes les herbes de terre. Quand cette opération est faite, on place deux piéges. Ceux que l'on emploie ordinairement sont connus sous les noms de *raquette* et de *rejet*. Leur construction est des plus faciles. On prend une baguette de coudrier d'une hauteur de 1m40, et, afin de lui conserver son élasticité, on la met sécher pendant l'hiver. On la plie en arc à une de ses extrémités ; on perce un trou assez grand pour qu'une double ficelle puisse couler facilement. A l'endroit où ce trou à été percé, on fait une légère entaille et on passe une ficelle peu tordue, et on en attache les deux bouts à l'extrémité de la baguette, de manière à ne laisser entre les deux bouts qu'une distance de 0m15. On maintient le piége tendu en enfonçant dans l'entaille ue petite branche de la longueur du doigt. Cette branche bouche la moitié du trou. Quand les oisillons viennent pour chercher leur nourriture, ils se perchent sur la branche qui fait saillie, mettent leurs pattes au milieu de l'anneau formé dar la ficelle et se trouvent pris.

Tenesme (*Méd.*). Ce qu'on appelle le tenesme, et vulgairement épreinte, consiste en des envies continuelles d'évacuer sans pouvoir y parvenir. Il accompagne les hémorroïdes, la dyssenterie et plusieurs autres affections graves du tube intestinal. Aussi, n'est-ce point à lui-même qu'il faut appliquer le remède, mais à la maladie dont il provient.

On considère à tort les femmes dans un état de grossesse avancée comme exposées à un accouchement prématuré lorsqu'elles sont atteintes du tenesme : dans ce cas, la frayeur seule peut être dangereuse.

— (*Art. vét.*). Chez les animaux, le

tenesme est le symptôme ordinaire de la diarrhée et de la dyssenterie. Il peut aussi venir de diverses maladies, et c'est vers ces maladies qu'il faut diriger le traitement. Quoi qu'il en soit, on peut administrer à l'animal quelques lavements gras et calmants préparés avec de la graine de lin.

Ténia (*Méd.*). On appelle ainsi un genre de vers intestinaux, parasites de l'homme et des animaux. Ce sont des vers d'une longueur énorme, minces, plats comme un ruban, composés d'un grand nombre d'articulations. Leur tête est armée d'une trompe et de quatre suçoirs à l'aide desquels ils s'attachent à la paroi des intestins. Ils ont tantôt la consistance du parchemin mouillé et forment un ruban étroit, et tantôt ils ressemblent à des graines de citrouilles enfilées à plat et bord à bord.

On croit qu'ils sont hermaphrodites et qu'il se multiplient par des œufs ou par des germes.

On en compte trente-trois espèces chez les mammifères, cinquante-neuf chez les oiseaux, treize chez les poissons et une chez les amphibies.

Le ténia de l'homme, ou ver solitaire, a plus de quatre mètres de longueur. Il est d'une couleur blanche et d'une transparence gélatineuse.

C'est principalement dans l'intestin grêle qu'il se loge. On rencontre souvent plusieurs ténias dans le même intestin.

On ne sait pas encore parfaitement comment le ténia se nourrit, ni comment il se reproduit. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il détermine des désordres qui, pour ne pas être mortels, n'en sont pas moins graves. Ainsi, il peut amener la dyssenterie et des fièvres lentes.

Les meilleurs remèdes connus sont la racine de grenadier, l'huile animale de Dippel et l'huile empyreumatique de Chabert.

Tentures D'APPARTEMENT (*Écon. dom.*). Les *papiers* et les *étoffes* pour tentures ont remplacé à peu près généralement l'usage des *boiseries* si recherchées dans le siècle dernier. On imite encore, dans les salons, ces boiseries au moyen de moulures rapportées et d'ornements en pâte appliqués sur le mur. Ce genre de décoration, fait avec goût et avec soin, a l'avantage de réunir l'élégance à l'économie.

Papiers de tenture. Ils doivent s'harmoniser avec le mobilier dont l'appartement est garni, et n'avoir pas de ces couleurs tranchées, de ces tons criards qui donnent aux objets des reflets désagréables et aux personnes des teintes rouges ou bleues. Il y a plusieurs sortes de papiers de tenture : les communs, les satinés, les veloutés, dorés ou argentés, enfin ceux qui représentent des paysages ou des sujets de grandeur différente et dont le prix dépend de la richesse du travail et de sa perfection. Les papiers veloutés unis conviennent aux salons; on met des papiers à dessins dans les chambres à coucher; dans les cabinets de travail et dans les salles à manger, on met du papier vert; enfin, les rayures servent à tendre les corridors, les couloirs, les cabinets, etc. Quand les maisons sont trop humides, il faut disposer sur toute leur superficie un châssis en bois blanc, et tendre sur ce châssis un canevas sur lequel on colle ensuite le papier. Si on a aussi la précaution de donner de l'air à l'appartement quand il fait sec, et d'y faire du feu quand il fait humide, le papier de tenture se conserve longtemps.

Etoffes de tenture (Voyez RIDEAUX).

Téraspic (*Hort.*). Cette plante, qui est aussi nommée *ibéride à ombelles*, convient à l'ornement des parterres, à cause de ses fleurs tantôt blanches, tantôt en pompon violet. Elle se sème en place au printemps ou en pots, pour être plantées ensuite avec sa motte. On obtient plusieurs floraisons pendant l'automne en faisant plusieurs semis successifs. Le dernier semis se fait en automne pour obtenir du plant qui passe l'hiver à l'air libre, au pied d'un mur, à l'exposition du midi, sous le climat de Paris, et qui donne des fleurs de très-bonne heure au printemps suivant.

En semant le téraspic, on fait bien de mélanger par parties égales des graines des deux variétés : c'est un moyen d'avoir des touffes où les fleurs violettes et les blanches produisent par leur mélange un charmant effet.

Le téraspic vient aussi en pot et pour se mettre sur la fenêtre.

Térébenthine (*Conn. pr.*, *Méd.*). C'est une substance résineuse qui découle

naturellement ou par incision de plusieurs espèces d'arbres de la famille des térébinthacées et de celle des conifères, notamment des pins, sapins, cyprès et mélezes. Il y en a plusieurs variétés. La terébenthine commune provient du pin sylvestre et du pin maritime. On la recueille surtout dans la Dordogne et les Landes.

La terebenthine sert à divers usages. Elle entre dans la composition de plusieurs vernis pour tableaux et autres choses. Délayée par parties égales avec du jaune d'œuf, on en fait, sous le nom de *digestif*, un onguent facile à preparer et qu'on applique sur les clous et panaris : il accelère la résolution de ces tumeurs. En médecine, l'essence de terebenthine est prescrite contre les maladies des voies urinaires, les coliques hepathiques, les névralgies, etc. Dans l'art véterinaire. on en fait aussi usage.

L'essence de térébenthine s'emploie pour enlever les taches sur les etoffes de soie. Seulement, il faut se hâter de laver l'etoffe en passant, des deux côtés, une éponge imbibée d'eau de savon blanc, ou, mieux encore, de pommes de terre, pour enlever complétement l'essence de terébenthine. Si on la laissait sécher, elle formerait une tache qu'on ne pourrait faire disparaitre que par plusieurs lavages avec de l'eau de Cologne ou de l'alcool rectifie.

Termite (*Insectes nuisibles*). Ces insectes, qu'on nomme aussi *fourmis blanches*, sont le fléau des plantations de cannes à sucre. Dans l'ouest de la France, notamment à la Rochelle et à Rochefort, ils se sont tellement multiplies, qu'ils font crouler les planchers des habitations en les reduisant en poussière Comme ils n'attaquent jamais le bois qu'à l'intérieur, le seul remède à opposer à leurs ravages consiste à faire pénétrer par imbibation dans le tissu des bois diverses solutions de nature à écarter ces insectes.

Terrains (*Agric.*). Il est très important pour le cultivateur de connaitre les diverses espèces terre qui forment la couche arable des champs. On y parvient sans le secours des analyses chimiques. Les divers moyens sont les suivants :

Si l'on prend entre les doigts de la terre et qu'elle soit rude au toucher, c'est qu'elle contient plus ou moins de sable. Douce, elle en a peu ; grasse, elle contient de l'argile en quantité. Un sol très-sablonneux se laboure facilement en tout temps ; dans le cas contraire, il est argileux.

En écrasant entre les dents une pincee de terre ou en la triturant dans une écuelle, si elle fait entendre un certain craquement, elle est sablonneuse.

On reconnaît l'argile à une odeur qui lui est propre. Qu'on prenne une motte de terre et qu'on la rapproche des narines en aspirant fortement. Si l'on sent l'odeur en question, c'est de l'argile; si l'on ne sent aucune odeur, le sol est sablonneux ou calcaire.

En labourant par un temps humide, si la terre tient beaucoup aux instruments, elle contient de l'argile; moins elle est adherente, plus elle renferme de sable, de chaux et d'humus. Quand, dans le labour, les tranchees ou les mottes de terre sont luisantes et restent entieres pendant un certain temps, le sol est argileux, compacte et fort; au contraire, lorsqu'elles s'émiettent facilement, il est maneux ou calcaire. Si le sol labouré pendant l'humidité, ne donne point de tranches luisantes, il est léger, c'est-à-dire forme d'une terre sablonneuse ou de sable siliceux. Un sol fort et compacte est annoncé, en labourant en temps de secheresse, par de grosses mottes, pleine de fentes et de crevasses. Si l'eau reste stagnante après un temps de pluie, la terre contient beaucoup d'argile et a besoin d'être drainée; quand, au contraire, l'eau s'infiltre pendant la pluie même, c'est qu'il y a peu d'argile et beaucoup de sable et de chaux. Le terrain de couleur blanche contient de la chaux ou du plâtre; celui qui est jaune ou rougeâtre indique du fer avec de l'argile ou de la chaux. La terre végétale (humus) est noirâtre ou d'un brun foncé. Cette dernière nuance annonce, dans les vallées et les bas-fonds, un sol marécageux ou tourbeux.

En faisant bouillir de la terre avec de l'eau, si la liqueur obtenue est d'un jaune brun, c'est qu'il y a de la terre végétale; si le liquide reste incolore, il n'y a pas de terre végétale ou il n'y en a que peu. Quand on verse sur un

morceau de terre du vinaigre ou de l'acide chlorhydrique et qu'il se produit une effervescence ou un bouillonnement, la terre contient de la chaux ou de la marne; dans le cas contraire, la chaux manque.

Un sol calcaire ou marneux est indiqué par une végétation vigoureuse de trèfle, de sainfoin, de luzerne. Si le sarrazin, le seigle, les pommes de terre et les carottes réussissent bien, le sol est léger. Quand le froment prospère, c'est généralement un terrain fort et argileux. S'il pousse des laiches, des prêles, des scirpes, le sol est humide; si ce sont des tussilages, des pas d'âne, de la sauge sauvage, de l'arrête-bœuf, de la lupuline, le sol est plus ou moins calcaire. L'absence de ces plantes indique un sol dépourvu de chaux.

Terrassement (*Écon. dom.*). Les terres occupent un volume plus ou moins considérable, suivant qu'elles ont été plus ou moins remuées. Il est très-important, quand on fait faire des travaux de terrassement, de stipuler que le cube de terre sera mesuré sur les déblais et non sur les remblais. Sans cette précaution, on s'expose à être trompé par les entrepreneurs ou par les ouvriers.

Terre (*Agric.*). Les terres propres à la grande culture se divisent, suivant leurs qualités, en *terres fortes* et en *terres légères*.

Par *terres fortes*, on comprend : 1° les *terres grasses* : ces terres sont mêlées d'argile et de sable et sont d'autant meilleures pour la culture qu'elles contiennent plus de sable et sont moins compactes; 2° les terres argileuses, qui peuvent être plantées en bois, parce qu'elles sont impropres à la culture; 3° la terre glaise, qui tient le milieu entre les terres compactes et les terres argileuses; à force de labourer et d'engrais, on obtient de cette terre du froment.

Les *terres légères* comprennent : 1° les *terres légères* proprement dites, mélangées de sable avec du sol noirâtre, et possédant assez de liant pour ne se point émietter sous les doigts et s'envoler au vent : tous les fruits réussissent dans ces terres; 2° les *terres sablonneuses*, particulièrement propres à la culture du seigle; la *terre de bruyère*, qui ressemble à du grès pulvérisé, mélange ou non de terre végétale au besoin; on remplace cette terre dans un jardin par un mélange de débris de feuilles de chêne, de châtaignier et de sable.

Pour les azalées d'Amérique et les rhododendrons, on mêle un tiers de sable et deux tiers de feuilles; pour les camélias, moitié sable et moitié feuilles.

Les terres désignées en agriculture sous le nom de terres chaudes sont celles qui sont siliceuses ou sableuses et en opposition avec les terres *froides* ou argileuses.

Par *terre franche*, en *horticulture*, on entend une terre argileuse mêlée de silice et de calcaire. La *terre franche de Clamart* est le type de la terre de jardin. Elle est de couleur jaunâtre, douce au toucher et se pulvérise facilement entre les doigts. Les mélanges nécessaires aux végétaux d'orangerie sont composés avec cette terre et la terre de bruyère de Meudon.

La *terre glaise* ou *argile commune* s'emploie dans l'Économie domestique à fermer des batardeaux, à garnir l'intérieur des poêles, des fourneaux. Pour la conserver en bon état et l'avoir toujours prête à employer, il faut l'humecter, l'enterrer dans un trou, la recouvrir de sable ou de paille hachée et l'arroser dans les temps de sécheresse.

Les *terres noires* sont généralement très-fertiles, excepté cependant les terres tourbeuses, auxquelles il faut pour cela une longue exposition à l'air et le mélange avec la chaux.

La *terre pourrie* est une espèce d'argile sèche, une sorte de tripoli plus doux et plus fin que le tripoli ordinaire. Elle sert à polir et à nettoyer une foule d'objets en acier, en cuivre ou en autres métaux. Les marchands de couleur en ont plusieurs qualités. Mais la meilleure vient de l'Angleterre et est connue dans le commerce sous le nom de *terre pourrie anglaise*.

On confond souvent la terre végétale avec l'humus, et ce n'est pas autre chose que l'humus mélangé de terreau, d'argile et de calcaire. On trouve une couche plus ou moins forte de terre végétale dans toutes les terres cultivables.

Pour les terres qui contiennent peu d'humus, la terre végétale s'emploie

comme un véritable fumier, et c'est avec raison que là où elle est trop abondante, on en retire pour la transporter dans des lieux qui en sont privés. Dans certains pays même, on se sert de la terre végétale pour améliorer le sol stérile et la pente des montagnes, que des pluies trop abondantes ont dépouillées.

Terreau (*Agricult.*). Lorsqu'on laisse suivre au fumier le cours de sa fermentation, il perd, avec l'eau qu'il contenait, une partie de ses principes fertilisants et se réduit en *terreau* qui a bien une certaine valeur, mais qui a perdu avec son poids et son volume, une partie de sa puissance et de la durée de son effet. Malgré cela, le terreau est encore un des meilleurs engrais que l'on puisse répandre pendant l'hiver sur les céréales en couverture. Le terreau convient aussi à la culture des carottes, des betteraves et des navets, qu'il ne fait pas fourcher, comme le font les fumiers longs. Les emplois nombreux du terreau offrent aux maraîchers qui avoisinent les grandes villes des débouchés pour la vente du terreau qu'ils retirent de leurs couches, et dont ils ne se serviraient que pour couvrir leurs planches de légumes. D'un autre côté, les cultivateurs qui achètent du terreau, économisent le fumier qu'ils réservent exclusivement pour la fumure de certains sols.

On met par hectare, sur les prés, de 12 à 15 voitures, à quatre chevaux, de terreau de couche, qui, aux environs de Paris, se vend 3 fr. par cheval attelé.

La fumure d'un hectare de pré revient donc de 144 à 180 fr., sans compter les frais de chargement et de transport.

— (*Horticulture*). Outre le terreau formé par l'amoncellement de débris végétaux et animaux, et qui constitue le *terreau doux*, on désigne encore sous le nom de *terreau* ou *terreau acide :* 1° la *terre de bois*, qui contient une assez grande quantité de tannin, et qui se compose en partie de feuilles d'arbres et d'écorces à demi-consommées; 2° la *terre de bruyère*, qui ne diffère de la terre de bois que par une nature essentiellement siliceuse. Cette terre se forme dans les terrains secs, avec les détritus de bruyère, de genêts et de fougères. Les plantes qui se plaisent dans ce terreau sont appelées *plantes de terre de bruyère:* de ce nombre sont le camellia et le rhododendron. 3° la *terre tourbeuse*, qu'on fait dessécher avant de l'utiliser.

L'emploi du terreau est indispensable dans toute culture jardinière. Dans le potager, on en garnit la partie supérieure des couches, on en recouvre les semis de plantes délicates, etc.

Dans le parterre, on le mêle en grande quantité à la terre des plates-bandes; dans les serres, on le fait entrer pour une part considérable dans les mélanges dont on remplit les pots et les terrines pour les semis, les boutures ou les plantes élevées

Tesson (*Horticult.*). Les tessons de poterie, grossièrement brisée, avec lesquels on garnit le fond des pots forment une sorte de drainage qui préserve les racines des plantes du tort que pourrait leur causer leur contact permanent avec une terre trop mouillée, ce qui les ferait pourrir.

Tétanos (*Médecine*). Les causes qui déterminent le plus souvent cette affreuse maladie sont les blessures avec contusions, les piqûres des parties tendineuses, particulièrement à la plante des pieds, la présence de corps aigus dans les blessures, les brûlures étendues, etc. L'empoisonnement par la noix vomique, la strychnine, etc., est ordinairement accompagné du tétanos.

C'est sur les muscles des mâchoires que cette affection se développe d'abord. Le malade commence à éprouver une grande difficulté d'ouvrir la bouche; bientôt, cela lui devient impossible.

Une salive épaisse découle de ses lèvres, la rigidité musculaire gagne les muscles du cou, du dos et de la poitrine, et la mort arrive bientôt au milieu des souffrances les plus atroces quand, par de prompts secours, on ne parvient pas à arrêter les progrès du mal.

— (*Art vétér.*). Les symptômes nerveux connus sous le nom de *tétanos*, consistent dans des contractions spasmodiques et permanentes du système musculaire, et particulièrement des muscles extenseurs. Les animaux les plus exposés à cette maladie sont les solipèdes et les agneaux.

Le froid et l'humidité déterminent souvent le tétanos. Mais c'est surtout dans le cas de blessure et à la suite de la castration que le tétanos a été le plus observé.

Après avoir attaqué les muscles d'une région, le tétanos gagne ceux d'une autre, puis il devient général et se termine par la mort. On lui donne différents noms suivant les parties musculaires qu'il attaque.

On peut prévoir l'invasion prochaine du tétanos quand on observe une certaine difficulté dans les mouvements de



Tige de thé.

l'encolure et de l'embarras dans le mouvement des mâchoires.

Bientôt, les symptômes deviennent très-apparents : l'animal respire avec peine, il ne peut plus se coucher, se remuer tout d'une pièce et fléchit difficilement les articulations.

On ne connaît pas encore les caractères anatomiques de cette maladie, et nous ne pouvons indiquer ici aucun traitement particulier; on a essayé, par tous les moyens, de combattre le tétanos : la saignée, les bains, les purgatifs, les frictions mercurielles, les révulsifs, les antispasmodiques les plus énergiques, etc., et dans la plupart des cas on a échoué; de sorte que les rares guérisons qui ont été obtenues sont plutôt dues aux forces médicatrices de la nature qu'aux moyens qu'on a employés.

Têtards (*Arboricult.*). La préparation des arbres en têtards se fait au mois de février; on les exploite depuis la cessation des fortes gelées jusqu'au moment où se montrent les bourgeons.

Le peuplier noir, l'aulne, le frêne et le saule produisent de bons têtards, de longue duree et très-abondants en bois.



Fleur de thé.

C'est surtout pour border les pièces de terre et les prairies que les arbres en têtards conviennent, parce qu'alors ils ne nuisent pas aux récoltes. Mais il faut se garder de planter sous cette forme l'orme, le tremble, le frêne, l'acacia, etc., parce que ces arbres, poussant au loin des drageons de leurs racines, nuisent aux prés et aux terres, à une grande distance de leur tronc.

Les têtards se taillent tous les trois ou quatre ans. La coupe des branches doit se faire par une tranche nette et suffisamment inclinée pour que l'eau des pluies n'y séjourne pas. Dans l'hiver qui suit la taille des têtards, on émonde les têtes, auxquelles on ne laisse

que huit ou dix branches, suivant la force du sujet. Par ce moyen, on assure la formation de branches plus belles et plus fortes, et l'on se prépare du bois de chauffage en abondance.

— (*Conn. utiles*). On a donné le nom de têtards aux jeunes batraciens, comme les grenouilles, les crapauds et les salamandres. Le têtard ne brise pas son enveloppe quand il éclot; mais cette enveloppe se distend et l'animal ressemble à un petit poisson tant qu'il reste renfermé. Comme les pattes ne paraissent pas, on ne le croirait composé que d'une tête et d'une queue.

Les têtards sont aquatiques.

Tête (*Conn. ut.*). La tête est chez les mammifères le séjour des principaux organes des sens : on y trouve la bouche, le nez, les yeux, les oreilles ; elle comprend en outre le crâne, la face, les mâchoires et la masse cérébrale. La tête ne présente pas la réunion de tous les sens chez les animaux d'un ordre inférieur; elle manque même chez les animaux du dernier degré du règne animal et est, pour ainsi dire, rudimentaire, c'est-à-dire qu'elle ne consiste que dans l'orifice du tube digestif chez les mollusques acéphales.

En horticulture, on entend par tête, une sorte d'inflorescence, un groupe de fleurs en forme de tête. Les fleurs du Protée, de l'Amaranthe, de la Globulaire, de l'Hortensia, etc., forment des têtes. Vulgairement, on désigne sous le nom de *tête de faïence* la mésange bleue; de *tête noire*, une espèce de couleuvre ; de *tête de lièvre*, une espèce de gobie; de *tête de dragon*, une espèce de porcelaine, etc., etc.

Tétragone (*Hort.*). La *tétragone étalée* ou *cornue* est une excellente plante potagère qui remplace parfaitement l'épinard. Contrairement à cette dernière plante, que la chaleur fait rapidement monter en graine, elle produit d'autant plus que la température est plus élevée.

La tétragone se sème en place, au printemps ou en automne, dans une terre douce mêlée de terreau. On espace les touffes à $0^m,60$ en tous sens, on ne met que trois ou quatre graines par touffes et on ne laisse ensuite que le pied qui paraît le plus fort.

Les deux espèces principales de tétragone sont : la *tétragone étalée* ou *épinard* de la Nouvelle-Zélande, et la *cornue* ou *cresson* de la mer du Sud. Ces deux espèces sont douées de propriétés anti scorbutiques très-prononcées.

Thé (*Conn. ut.*). Les thés sont des arbres et des arbrisseaux exotiques, originaires du midi de la Chine. On en distingue deux espèces principales : le *thé vert* et le *thé noir* ou *thé bou*. Certains naturalistes prétendent qu'il n'y a qu'une espèce de thé à laquelle il faut rapporter toutes les autres.

Les tiges de thé portent un grand nombre de rameaux diffus, de couleur brunâtre. Elles atteignent une hauteur variant de trente à quarante pieds; leurs feuilles sont assez semblables à celles du camélia, et leur fruit consiste en une capsule à trois coques arrondies, de la grosseur d'une noisette. Chacune de ces coques renferme une graine huileuse, d'une saveur amère et nauséabonde.

Le thé de la Chine, appelé aussi *arbre à thé* est l'espèce type. C'est un arbrisseau d'une hauteur de deux mètres, à feuilles persistantes et dont les fruits paraissent en automne. Cette espèce est cultivée en Chine depuis Canton jusqu'à Pékin; on la cultive aussi en Cochinchine et au Japon. Bien que le climat de Pékin soit aussi rigoureux que celui de Paris, on n'a pas pu introduire en France le thé de Chine. Cependant, on pourrait le cultiver dans la région méditerranéenne. Le thé demande une exposition au midi, dans le voisinage des eaux courantes. Les plants de trois ans ont déjà des feuilles. Dès qu'ils ont sept ans, la récolte est moins abondante; alors il faut receper les troncs. Les différentes espèces de thé se multiplient par graines, par boutures et par marcottes.

Le thé le meilleur est celui qu'on récolte au printemps, alors que les feuilles ne sont pas complètement développées. On le nomme thé impérial.

On estime le thé du Japon autant que celui de la Chine. Il existe près de la ville d'Ursi une montagne célèbre, exclusivement destinée à la culture du thé dont l'empereur du Japon fait usage.

Le *thé vert* est un arbrisseau peu élevé. Ses feuilles sont étroites et ses fleurs sont à neuf pétales.

On remarque encore le thé sesanqua

qui est une variété à rameaux sarmenteux. Toutes ces variétés ont été successivement introduites dans l'Inde, au Brésil, aux îles de France et de Bourbon, et aussi dans d'autres contrées.

Ce sont les Hollandais qui ont importé le thé en Europe. L'usage s'en est surtout répandu en Angleterre et en Hollande.

Les variétés livrées au commerce sont principalement les thés verts, simplement desséchés et colorés d'ordinaire avec du plâtre et de l'indigo; et les thés noirs, de couleur brune.

Les premiers sont plus astringents et plus aromatiques que les seconds. Parmi les thés verts, on distingue le *thé Hysson*, d'un vert bleuâtre, le *thé perlé*, le *thé Téhulan* et le *thé poudre à canon*. Les principales sortes de thés noirs sont le thé Sumlo, qui a le parfum de la violette, le *Souchong*, le *thé Congou* et le *thé Péko;* ce dernier est le plus recherché.

Voici de quelle manière se prépare le thé au Japon : Dans une poêle de fer, chauffée au moyen d'un fourneau, on met une certaine quantité de feuilles de thé nouvellement cueillies; on les agite pour qu'elles se torréfient également, et l'on continue jusqu'à ce qu'elles fassent entendre un crépitement. Cette opération enlève au thé ses propriétés narcotiques, au moins en partie.

Les Chinois trempent les feuilles dans l'eau bouillante pendant quelques secondes avant de les faire rôtir, après quoi ils les roulent, avec la paume des mains, sur des tables recouvertes de nattes.

Cette compression en exprime un suc verdâtre. Pour rester enroulées, il faut que les feuilles se refroissent sous les mains.

On les rôtit, on les roule plusieurs fois ainsi, en diminuant graduellement l'intensité du feu. Les Européens qui ont voyagé en Chine assurent que le thé exporté en Europe perd toujours de sa qualité, et qu'il est loin d'avoir la même saveur que dans le pays d'où il est originaire. Des voyageurs assurent même que le thé que l'on consomme en Europe a déjà servi en Chine. Le thé se parfume avec des fleurs de camélia sesanqua, de l'olivier odorant, du jasmin d'Arabie, etc.

— (*Hygiène, Économie dom.*). Le thé frais a une propriété enivrante qu'il ne perd pas complètement par la torréfaction. Il exerce aussi une certaine action thérapeutique, guérit les obstructions, facilite la digestion et excite l'action de l'estomac. Le thé convient aux personnes qui ont le tempérament lymphatique; il est surtout très-efficace aux habitants des climats froids et humides.

Il agit sur le système nerveux, de la même manière à peu près que le café.

L'influence du thé sur l'économie varie suivant qu'elle s'exerce sur l'homme en bonne santé avant ou après que l'habitude de ce liquide a été acquise; mais il est à remarquer qu'il y a une très-grande différence entre le thé noir et le thé vert. L'infusion du thé noir, convenablement préparée, produit en nous une excitation générale plus ou moins durable, capable de rendre l'énergie à l'homme affaibli par la diète, par la tristesse ou par le froid. Son pouls s'accélère et l'activité succède pendant quelques heures à l'abattement. L'infusion du thé vert fait d'abord éprouver les mêmes sensations que l'infusion de thé noir; mais, une heure au plus après l'absorption du liquide, un grand nombre de personnes ressentent des troubles nerveux, caractérisés par des bâillements, par une grande gêne dans l'estomac, des palpitations de cœur et des tremblements sensibles dans les membres. Ces symptômes se remarquent surtout chez les personnes qui font rarement usage du thé vert.

On falsifie souvent le thé par un mélange de poussière de thé ou d'autres feuilles étrangères, ou encore par l'addition de feuilles de thé déjà épuisées par l'infusion.

Ces fraudes ne peuvent guère être décélées que par l'odorat, la saveur et le défaut de parfum.

Pour faire de la *liqueur* ou *crème de thé*, on fait infuser, dans un quart de litre d'eau bouillante, 125 gr. de thé vert de bonne qualité, et l'on verse cette infusion, avec les feuilles, dans quatre litres d'eau-de-vie. On filtre le mélange au bout de vingt-quatre heures, et on ajoute au produit ainsi obtenu un sirop

préparé avec trois litres d'eau et 1 kilo 500 de sucre; puis, on met la liqueur en bouteilles.

Thé de France ou *thé indigène*. C'est le nom des infusions de mélisse, de sauge et toutes les infusions théiformes ayant des propriétés stomachiques.

— (*Economie rurale*). Le meilleur aliment qu'on puisse donner aux veaux d'élève jusqu'à l'époque où ils peuvent manger du fourrage frais, consiste dans une infusion de fourrage sec, haché, mêlé d'abord à du lait et plus tard à de la farine de fèves ou d'orge. Cette infusion s'appelle *thé de foin*.

Thermomètse (*Conn. prat.*). On appelle ainsi l'instrument qui sert à mesurer les variations de la chaleur.

Les thermomètres les plus employés sont à mercure, à alcool ou à esprit de vin; ils consistent toujours en un tube capillaire d'un très-petit diamètre, terminé à la partie inférieure par un réservoir en forme de boule ou par un cylindre arrondi. On y introduit le liquide (mercure ou alcool), en ayant soin d'incliner le tube, afin que l'air puisse facilement s'en échapper. On répète plusieurs fois cette opération en emplissant entièrement le réservoir.

On fait ensuite chauffer le tout (tube, boule et liquide), et aussitôt, sans laisser refroidir, on ferme le tube à l'aide d'un chalumeau ou d'une lampe à alcool. En refroidissant, le liquide baisse dans le tube.

Pour graduer l'instrument, placez-le d'abord dans de la glace fondante; le liquide se contractera et le point où il s'arrêtera sera marqué d'un 0. Mettez ensuite le thermomètre dans de l'eau qui commence à entrer en ébullition, ou, ce qui vaut mieux, placez-le dans de la vapeur d'eau en forte ébullition. Le point où monte le liquide désigne le 80e degré du thermomètre Réaumur et le 100e degré du thermomètre centigrade.

Marquez ce point et divisez l'intervalle entre ce point et le n° 0, en 80 ou 100 degrés, suivant que vous voulez faire un thermomètre centigrade ou un thermomètre Réaumur. Les degrés doivent être égaux entre eux. Vous les numéroterez et vous continuerez les divisions au-dessous du zéro. Les degrés, soit en dessus, soit en dessous du zéro, sont indiqués par les chiffres 1, 2, 3, etc.; mais, pour les distinguer, ceux qui sont au-dessus s'écrivent en les précédant du signe + et ceux qui sont au-dessous se distinguent par le signe —.

Ainsi pour dire : 40 degrés au-dessus de zéro, on écrit + 40°. Pour dire : 12 degrés au-dessous de zéro, on écrit : — 12°.

Le thermomètre à alcool, coloré en rouge avec de l'orseille, est moins coûteux que le thermomètre à mercure; mais il ne peut marquer de degré supérieur à l'eau bouillante, car l'alcool se vaporiserait à cette température et briserait le tube capillaire. Le thermomètre à mercure peut, sans se briser, donner des indications jusqu'à + 370°; mais il ne peut descendre au-dessous de — 39°, parce que le mercure se congèle à cette température, tandis que l'alcool peut descendre plus bas sans se solidifier.

Pour établir le rapport entre un degré centigrade et un degré Réaumur, il faut multiplier ce degré par 4/5.

Exemple : 20° c. égalent 16° R.

Parce que $\frac{20 \times 4}{5} = \frac{80}{5} = 16$.

Pour rapporter un degré Réaumur à un degré centigrade, il faut multiplier ce degré par 5/4.

Exemple : 12 degrés Réaumur valent 15 degrés centigrades, car $\frac{12 \times 5}{4} = \frac{60}{4} = 15$.

Thermomètre de Farenheit. C'est le thermomètre des Anglais; il est divisé en 180 parties; le 0 est à 32° au-dessous de la température de la glace fondante. Cette température est marquée 32 et le point de l'eau bouillante est marqué 212. Pour avoir la correspondance d'un degré de cette échelle au degré correspondant de l'échelle centigrade, il faut commencer par retrancher 32°, puis multiplier par 5/9 —. Pour convertir un degré centigrade en degrés Farenheit, il faut multiplier par 9/5 et ajouter 32 —.

Thermosiphon (*Hort*). On a remplacé partout, pour le chauffage des serres, les anciens tuyaux de chaleur par le thermosiphon, qui possède entre autres avantages, celui de se refroidir très-lentement; ce qui fait que, pendant les plus grands froids, on n'a pas à craindre de changements de température dans la serre où il est établi.

Par la même raison, on n'a pas non plus à redouter les élévations subites de chaleur que les jardiniers appellent *coup de feu*.

Le thermosiphon peut aussi remplacer avec avantage, pour la culture des primeur, les couches de fumier dont la chaleur est inconstante et peu durable. On fait passer les tuyaux du thermosiphon entre deux terres, sous les coffres recouverts de leurs chassis vitrés. Au moyen de cloisons mobiles établies de distance en distance dans les tuyaux, on peut arrêter, à un moment donné, et sur le point voulu, la circulation de l'eau chaude.

Thlaspi (*Hort.*) On cultive deux espèces de cette plante dans les parterres; elles diffèrent peu l'une de l'autre; mais l'une est vivace et l'autre annuelle.

Le *Thlaspi-vivace*, qui se plante en bordures autour des plates-bandes et des grands parterres, donne à profusion de belles fleurs d'un blanc pure pendant toute la belle saison, si l'on a soin de le tondre à quelque centimètres du sol dès qu'il a fleuri. Il se multiplie par les semis ou par la division des touffes.

Le *Thlaspi annuel* ou *ibéride à ombelles*, qui a deux variétés, l'une à fleurs blanches, l'autre à fleurs violettes, est plus connu sous le nom de *téraspic*.

On nomme aussi thlaspi, des herbes annuelles ou vivaces qui croissent en abondance dans les terrains sablonneux et dont quelque espèces, douées de propriétés astringentes, se mangent en salade. Ces herbes sont recherchées des bestiaux.

Thon (*Cuisine.*) C'est un gros poisson qu'on rencontre dans la Méditerrannée. Les corroyeurs en tirent une huile dont ils se servent; mais il a surtout de la réputation en cuisine.

Voici les diverses préparations qu'il peut recevoir, outre celles du saumon et même celles du veau, pour être servi avec des sauces grasses:

Thon à la provençale. Après avoir choisi un tronçon de thon de trois ou quatre doigts d'épaisseur, pris de préférence dans la partie du ventre, on le ratisse, on enlève le sang attaché à l'arête, on le lave, on l'essuie et on le dépose sur un plat en terre avec thym, laurier, oignons émincés, persil en branche, sel, poivre, huile d'olive. On le laisse s'imprégner de cet assaisonnement, on émince sept ou huit oignons blancs, on les fait blanchir, on les égoutte sur un tamis; après quoi, on les met dans une casserole, sur le feu, avec quelques cuillerées d'huile d'olive ou un morceau de beurre frais. Lorsqu'ils commencent à se colorer, il faut les mouiller de deux verres de vin blanc sec. et ajouter un bouquet garni, du thym, du laurier, du basilic, deux clous de girofle, un peu de sel, une gousse d'ail hachée. Dans ce fond, on pose le tronçon de thon recouvert



Thym.

d'un papier beurré, en activant l'ébullition. Dès qu'elle a lieu, on couvre la casserole et on laisse mijoter pendant une heure avec du feu dessus et dessous. La cuisson achevée, il faut retirer de la casserole le tronçon et les oignons, qu'on tient chauds séparément. Enfin, on le dégraisse, on le fait réduire, on y ajoute deux ou trois cuillérées à bouche de sauce espagnole ou de sauce tomate, puis les oignons émincés et une cuillerée à bouche de câpres, on couvre de cette sauce bien liée, le tronçon de thon dressé sur le plat, et l'on sert.

Paté de thon. Prenez un morceau de thon, d'une grosseur proportionnée au paté que vous voulez préparer ;enlevez

la peau et les arêtes pour le parer et mettez en réserve toutes les parties grasses; piquez-le ensuite de quelques morceaux de truffes et de filets d'anguille coupés en forme de lardons, et deposez-le sur un plat, avec du persil en branche, un oignon, une gousse d'ail, du sel, du poivre, des épices et un verre de vin blanc; 24 heures après mettez tous ces ingredients dans une casserole, en ajoutant 125 grammes de beurre frais, des parures de truffe, du thym et du laurier. Laissez bien rougir ce mélange que vous mouillerez avec une demi bouteille de vin blanc; laissez cuire trois quarts d'heures et passez au tamis avec pression. Enfin, faites cuire le thon pendant une heure environ dans le fond que vous aurez obtenu.

Égouttez-le ensuite et le laissez refroidir, et mettez le fond en réserve après l'avoir dégraissé. Alors, vous préparerez une farce composee de chair d'anguille, de parties grasses de thon, de quelques anchois dessalés, le tout finement haché et melange de beurre frais, de sel de poivre, de deux jaunes d'œufs, et de deux cuillerees de truffes parfaitement hachées. Dressez à la main ou au moule une croûte de pâte dont vous masquerez le tout et le fond avec une partie de la farce; placez au milieu le morceau de thon et remplissez les vides avec de la farce et des truffes découpées. Enfin, recouvrez le tout d'une couche de farce et de truffes, et mettez un couvercle de pâte au milieu duquel vous laisserez une ouverture pour faciliter l'évaporation. Mettez le pâté au feu et laissez-le cuire pendant 2 h. Ce pâté se sert froid.

Thon mariné et conservé dans l'huile. Coupez par tranche d'environ 0m 03 d'épaisseur les parties du thon comprises entre le ventre et la queue. Faites bouillir ces tranches dans de l'huile d'olive, et ajoutez un peu de sel. Faites refroidir ensuite, et rangez le poisson dans des vases de terre avec de l'huile très-fine. Bouchez simplement ces vases avec du liége recouvert de parchemin.

« Pour préparer le thon en *daube*, le piquer de lardons assaisonnes et de quelques filets d'anchois, puis le mettre cuire avec des bardes de lard et tranches de jambon mouillé de vin blanc sec, mais en petite quantité, en l'assaisonnant d'un peu sel et de poivre.

« Après cuisson, le servir masqué d'une sauce hachée. »

(LE BARON BRISSE).

« Pour préparer le thon *grillé à la purée d'oseille*, le couper en darnes; mettre ces darnes à mariner durant une heure ou deux, avec huile fine, jus de citron, tranches d'oignons, sel et poivre; les cuire ensuite à feu doux sur le gril et les servir sur une puree d'oseille. »

(LE BARON BRISSE).

Thon rôti. Le piquer de filets d'anguille et d'anchois; le mettre en broche et l'arroser avec une marinade faite avec du vinaigre, du beurre fondu, de tranches de citron, d'oignons, de ciboules hachees, sel, poivre et laurier. Quand il est cuit, le dégraisser, passer le contenu de la lèchefrite, le verser sur un bon roux; ajouter des câpres.

Dresser le thon, et le masquer avec la sauce.

Thridace (*Médecine domestique*). On donne le nom de thridace à l'*Extrait de suc de laitue*, employé par la medecine comme calmant. Bien que la thridace n'offre aucun inconvenient pour le système nerveux, bien qu'elle ne présente pas les dangers d'empoisonnement qui résultent de l'abus de l'opium, il est cependant prudent de ne s'en servir qu'avec l'avis du médecin. Mais on peut, dans le cas de rhume opiniâtre, user en toute confiance de la pâte de Thridace, qui réunit des propriétés tout à la fois pectorales et calmantes. Quant aux pilules et au sirop de thridace, il n'en faut faire usage qu'autant que le médecin en aura prescrit.

Thrombus (*Art vét.*). On appelle ainsi une tumeur formée par l'extravasion d'une certaine quantité de sang au voisinage d'une veine. Le thrombus est un des accidents de la saignée.

Thuya (*Arboriculture*). Les thuyas sont des arbres exotiques, qui contiennent de la résine et qui, pour leur feuillage, ont un grand rapport avec les génévriers, et dont le fruit ressemble à celui des cyprès. C'est surtout par sa forme pyramidale que se distingue le thuya: ses rameaux sont grêles, aplatis, ses feuilles petites, imbriquées et

persistantes et ses cônes sont garnis d'écailles ovales.

Les principales espèces de thuyas sont: 1° Le *thuya articulé*, originaire d'Arabie qui atteint une hauteur de huit à neuf mètres, et duquel on extrait une résine connue sous le nom de sandaraque.

2° Le *Thuya du Canada*, appelé aussi *Cèdre blanc*, qui atteint une hauteur de dix mètres et dont les rameaux d'un jaune rougeâtre s'élèvent en pyramide et s'étalent en éventail. Le thuya du Canada croî très lentement et ne se plaît que dans les terrains humides et marécageux. Ses rameaux sont susceptibles de prendre plusieurs configurations, ses feuilles sont planes, courtes, serrees contre la tige, et d'un vert foncé. Son bois est presque incorruptible et convient tres-bien pour la confection des pieux et des clôtures; mais il repand une tres-mauvaise odeur; les feuilles renferment des propriétés sudorifiques. Le premier arbre de cette espece qui ait ete indroduite en Europe fut offert à François Ier et planté à Fontainebleau.

3° Le *Thuya de la Chine*, qui ne s'élève pas à plus de 3 mètres, est originaire du Japon. On le cultive dans les parcs.

Plus qu'aucun arbre vert, le thuya peut être transplante sans inconvenient. On le multiplie de graines, de marcottes et de boutures. Les graines se sèment au printemps, dans une terre légére, et autant que possible à l'exposition du nord; les marcottes se font à l'automne; les boutures se mettent en terre pendant toute l'année et reussissent presque toujours dans un terrain frais et leger.

Thym (*Econ. domest.*) Le thym est une petite plante, aux touffes toujours vertes, aux racines vivaces et grimpantes, aux tiges grêles et ramifiees, On en compte plus de vingt espèces. Les principales et les plus connues sont:

Le *Thym commun*, vulgairement appele *Pote ou Farigoule*. Sa tige n'a pas plus de 15 centimetres ses fleurs sont purpurines ou blanches et disposées en epi terminal. On en cultive plusieurs varietes dans les jardins, à cause de leur odeur aromatique et de l'elégance de leur port, notamment le thym à larges feuilles et le thym à feuilles panachées. On fait avec le thym commun des bordures de plates-bandes; on le sème au printemps, et on obtient de ses fleurs une huile essentielle de couleur jaune, tres-odorante, contenant beaucoup de camphre. Cette huile, qu'on emploie dans la parfumerie, est douée de propriétés toniques et stomachiques. Comme assaisonnement, le thym entre dans l'alimentation. Enfin, les bestiaux, les lièvres, les lapins et même les abeilles le recherchent avidement.

Le *Thym serpolet*, ou le thym bâtard est l'epice la plus commune en Europe.

Le *Thym annuel*, appelé communément *petit basilic sauvage*, croît dans les champs secs et pierreux. C'est une espèce que les animaux ne recherchent point parce qu'elle est moins odorante que les autres.

Dans le langage des fleurs, le thym exprime l'ardeur et la jalousie.

Thymélées des Alpes (*Horticul.*). Les Thymelées sont des arbustes ou des plantes herbacées dont la plupart croissent en Europe, en forme de buisson rampant et à fleurs printannières. On les cultive comme tous les Daphnés.

Tic (*Hygiène, Méd.*). On désigne sous ce nom une espece de spasme. C'est une des affections les plus douloureuses du système nerveux. Les malades qui sont atteints du *tic douloureux de la face*, éprouvent fréquemment des contractions involontaires, qui leur font faire d'affreuses grimaces, et qui leur font éprouver les plus vives souffrances. Le tic douloureux a presque toujours pour cause l'abus des boissons alcooliques, l'agitation causée par le jeu et l'ambition, et les excès de tout genre. Il y a surtout deux raisons qui peuvent produire cette maladie : la suppression trop brusque d'un vésicatoire, d'un cautere, ou d'une plaie déjà ancienne, et l'abus des purgatifs. Il suffit qu'une personne très-nerveuse se purge trop souvent ou à trop forte dose pour que le tic douloureux se déclare.

On calme les douleurs de cette maladie, par des boissons acidulees et des lavements émollients, mais on la guérit rarement.

— (*Art vétérinaire*). Certains chevaux, sans cause apparente, rongent

leur râtelier, leur mangeoire ou même le plâtre du mur qui leur fait face. Cette mauvaise habitude se nomme *tic*, et les chevaux qui l'ont contractée, *tiqueurs*. On reconnaît qu'un cheval est tiqueur quand il a les dents usées en biais et d'une façon toute particulière. Pendant longtemps, on a cru que le tic des chevaux était le résultat du désœuvrement, dégénérant en habitude; mais, en multipliant les autopsies des chevaux *tiqueurs*, les vétérinaires ont reconnu que le tic est toujours accompagné d'un dérangement plus ou moins grave des organes digestifs; en sorte qu'on peut conclure que le cheval tiqueur est sujet à des alternatives de perte d'appétit et de faim dévorante pendant laquelle il ronge tout ce qui est à sa portée. Aussi, la médecine vétérinaire traite-t-elle les chevaux tiqueurs par une médication régulière, et, presque toujours, elle parvient à guérir.

La loi a rangé au nombre des *vices rédhibitoires* le tic sans *usures des dents*, qu'il est impossible de reconnaître à première vue.

Les vaches sont sujettes à tiquer, comme les chevaux, mais beaucoup plus rarement.

Les soins à donner dans ce cas sont d'autant plus indispensables que la vache dont le lait est épuisé et qui a pris la mauvaise habitude de tiquer, a les dents usées à un tel point qu'on ne peut plus l'engraisser pour la boucherie.

Les chevaux tenus trop longtemps à l'écurie se balancent souvent à la manière des ours en captivité ou prennent des allures défectueuses. On a donné improprement le nom de tic à ces mauvaises habitudes qui n'ont pour cause réelle que le désœuvrement et qu'on guérit en occupant les chevaux.

Tigres (*Animaux féroces*). Buffon dit que le lion est le premier des animaux carnassiers et que le tigre est le second, et le plus méchant de tous. Si, au courage, à la force, le lion joint la noblesse, la clémence et la magnanimité, le tigre, lui, est féroce, cruel sans nécessité. Souvent le lion oublie qu'il est le roi des animaux : il marche d'un pas tranquille et majestueux, n'attaque jamais et ne chasse que lorsqu'il est pressé par la faim. Le tigre, au contraire, quoique rassasié de chair, paraît toujours être altéré de sang; sa fureur n'a d'intervalles que le temps qu'il lui faut pour dresser des embûches. Il saisit une seconde proie avec autant de rage qu'il en a mis à en saisir une première; il est la terreur du pays qu'il habite : ni les hommes, ni les armes ne l'épouvantent; il dévaste et égorge tout sur son passage; les bêtes sauvages, les petits éléphants et les jeunes rhinocéros sont mis impitoyablement à mort par lui. Il ose même parfois braver le lion.

Le tigre a le corps en rapport avec son naturel. Il est long, bas sur ses jambes, sa tête est nue, ses yeux hagards, sa langue, couleur de sang, est toujours pendante; tout son extérieur enfin présente les caractères de la méchanceté la plus grande et de la plus insatiable cruauté. Pour tout instinct, il n'a qu'une rage constante, une fureur aveugle qui ne connaît rien, qui ne distingue rien, et qui le porte à dévorer ses propres enfants et à déchirer leur mère quand elle veut les défendre.



Tilleul.

Cependant, le tigre est susceptible d'être apprivoisé. mais il ne perd pas pour cela son caractère méfiant et cruel. On fait avec sa peau des fourrures très-estimées.

— (*Insectes nuisibles*). On donne aussi le nom de *tigres* à de petits insectes qui attaquent d'une façon toute particulière les pêchers plantés aux expositions chaudes.

Ces insectes se tiennent immobiles sur l'écorce du tronc et des branches et en sucent la séve. On les détruit en lavant les branches de l'arbre avec du

vinaigre d'abord ; puis, quelques jours après, on donne un chaulage général, avec addition de potasse.

Ces insectes s'attachent également à la surface inférieure du poirier, et en une quantité tellement grande, que le tissu des feuilles s'en trouve altéré. Dans ce cas, il faut enduire le tronc et les grosses branches de l'arbre, de lait de chaux, ou bien effeuiller les arbres sur lesquels les insectes se sont multipliés.

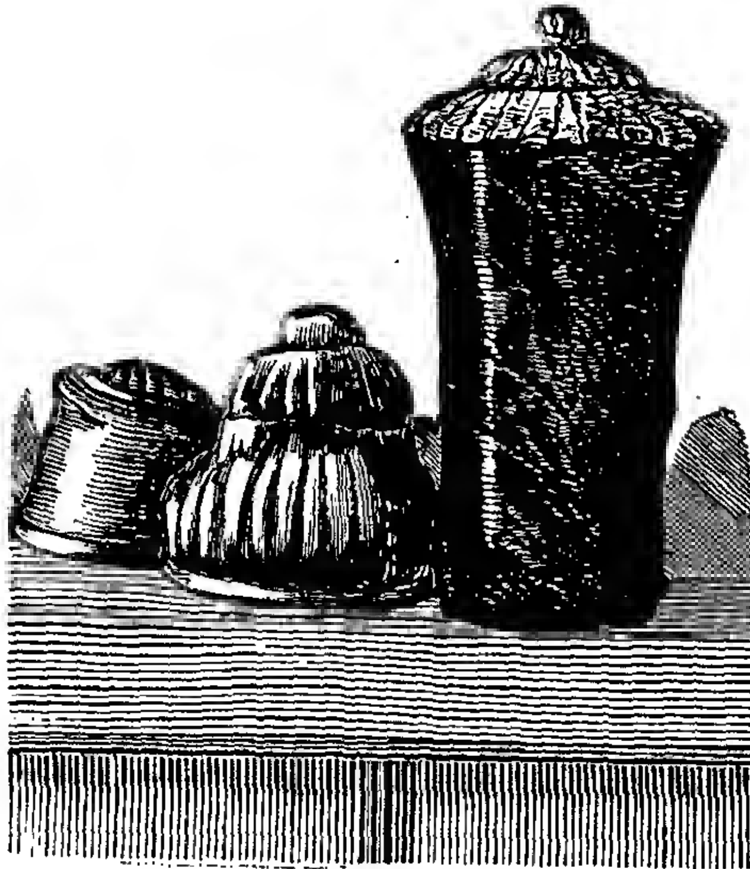
Tigridie, QUEUE DE PAON (*Hort.*). C'est une belle plante bulbeuse à fleurs éphémères, remarquables par l'éclat de leurs couleurs et la singularité de leurs formes. Elle se cultive en terre légère, en plein air, quand on veut laisser l'oignon dans la terre. Il est cependant préférable de le rentrer après le dessèchement des feuilles.

On multiplie les tigridies de graines ou de caïeux.

Tilleul (*Arboric.*, *Hortic.*). Il y a diverses espèces de tilleuls. Les principales sont :

Le *tilleul sauvage*, à feuilles pubescentes en dessous, avec une touffe de poils à la base des nervures, et à fleurs odorantes; le *tilleul d'Europe*, variété du précédent, qui convient aux avenues ; le *tilleul de Hollande* ou *des jardins*, qui a des feuilles plus grandes que le tilleul commun, et dont les fleurs paraissent un peu plus tard; le *tilleul d'Amérique*, qui est plus grand que les précédents; le *tilleul argenté*, originaire d'Amérique, qui a les feuilles blanches et cotonneuses en dessous.

Le bois du tilleul, qui est léger, est propre à divers usages. Il est employé par les tourneurs, les ébénistes, les sculpteurs, les tabletiers et les facteurs d'orgues; il fournit un charbon propre à la fabrication de la poudre à canon. On se sert même de l'écorce, réduite en lames minces, pour faire des cordes à puits, des câbles, des toiles d'emballage, etc., et les anciens faisaient une sorte de papier avec son liber.



Timbale de petits pâtés.

On cultive les tilleuls à toutes les expositions, mais surtout à celle du Nord.

Ils se multiplient de graines, de rejetons, de marcottes, quelquefois aussi de boutures. On sème les graines dès qu'elles sont cueillies, en les répandant à la volée ou en rayons. Souvent, elles ne lèvent que la seconde année.

Le jeune plant, arrivé à sa deuxième ou troisième année, il se met en pépinière, et, deux ans plus tard, on le coupe au raz de terre pour obtenir un jet plus droit et plus gros, destiné à former le tronc de l'arbre. C'est seulement

à l'âge de 8 ou 9 ans que le tilleul est assez fort pour être planté à demeure. Aussi, préfère-t-on souvent le multiplier par marcottes, au moyen de gros pieds coupés au raz de terre, dont on coupe tous les printemps les rejetons, qui prennent racine dans l'été suivant.

Mis en pépinière à l'hiver, ils sont bons à mettre en pépinière 2 ou 3 ans plus tôt que les plants venus de graines. Nous devons cependant ajouter qu'ils ne viennent jamais aussi beaux et n'ont pas la même durée.

Le tilleul peut être transplanté à tout âge : il reprend parfaitement.

— (*Médecine*). Tout le monde connaît l'usage qu'on fait des fleurs de tilleul.

On en prépare des infusions particulièrement calmantes, qui sont bonnes pour combattre les mauvaises digestions, les maux de tête, l'agacement des nerfs.

Les fleurs de tilleul doivent être séchées à l'ombre sur des toiles.

Timbale (*Cuisine*). On donne ce nom à diverses préparations.

LA TIMBALE BONTOUX. « Faites une infusion avec jambonneau, champignons, thym, laurier, persil et madère (la valeur d'un verre à pied). Puis, faites une réduction bien serrée et bien fine de sauce tomate avec un peu de glace de viande; jetez-y ensuite votre infusion et une pointe de Cayenne. Beurrez-la bien et jusqu'à ce qu'elle devienne d'un beau blond; mêlez-y alors une financière truffée coupée en morceaux moyens.

« D'un autre côté, vous aurez préparé du gros macaroni bien lié par du parmesan. Emplissez alors alternativement la timbale d'une couche de macaroni et d'une couche de financière en réservant les plus beaux morceaux de la financière pour la couche supérieur, et masquez avec le restant de la sauce tomate. Servez bien chaud. L'essentiel est que la sauce soit fine et que la financière coupée pas trop petite » (*Figaro*).

TIMBALE DE NOUILLES *aux escalopes de perdreaux*. « Préparez une escalope de filets de perdreaux que vous ferez sauter, égouttez-la et saucez-la avec espagnole réduite au fumet de perdreau; mettez les escalopes de perdreaux dans une partie de nouilles que vous aurez préparées avec beurre, parmesan et espagnole réduite au fumet de perdreau; garnissez la timbale, et servez. »

(GOUFFE.)

Tipule (*Insectes nuisibles*). Cet insecte, semblable à un très-petit cousin, est un des plus redoutables ennemis des arbres fruitiers à pepins. Il naît au printemps, à l'époque où les fruits se nouent, et dépose ses œufs dans la tête des fruits. La larve qui sort de cet œuf grossit rapidement, elle ronge tout l'intérieur du fruit, qui n'a pas atteint son développement, et elle le fait tomber pendant qu'elle l'habite, pour se creuser en terre un trou où elle subit ses dernières transformations et d'où elle sort sous la forme d'insecte parfait, au printemps suivant, pour renouveler ses ravages.

On ne connaît qu'un moyen de combattre les tipules. C'est, lorsque ces insectes ont fait tomber la plus grande partie des fruits à peine noués, d'enlever aux pieds des arbres quelques centimètres de terre qu'on enfouit profondément, et de remplacer cette terre par d'autre prise dans un champ voisin. En continuant plusieurs années de suite, on peut arriver à s'en débarrasser tout à fait. Ajoutons qu'heureusement les oiseaux insectivores en font tous les ans une énorme destruction.

Tir (*Chasse*). Quand une pièce de gibier part à portée, on jette en avant l'arme qu'on tient à la poignée, au-dessus des platines, comme si on voulait la lancer sur le gibier qu'on veut viser. On ramène ensuite lestement l'arme avec la crosse de laquelle on emboîte l'épaule, et on place la joue en arrière des platines. Instinctivement, l'œil gauche se ferme, la seconde phalange de l'index droit se place sur la détente; on tâche de couvrir la pièce avec le guidon du fusil. Si l'œil n'aperçoit pas la bande, qu'il ne voie que le canon, et qu'il serre promptement la détente, le gibier tombera; s'il n'est pas au bout du canon, il faut le chercher et ne tirer que lorsqu'on l'y verra. Le bout du canon doit marcher dans le sens de la pièce, soit qu'elle file à droite, soit qu'elle aille à gauche. Le fusil de chasse n'est pas une arme de précision; à la distance à laquelle on tire, le plomb couvre un cercle qui n'a pas moins de 0m80 de largeur, et les pièces que l'on tue sont toujours un

peu à droite ou un peu à gauche, un peu au-dessus ou un peu au-dessous du point que l'on vise.

Tirasse (*Chasse*). On donne le nom de tirasse à une large nappe de filet de forme carrée, montée des deux côtés sur des perches légères. Ordinairement, cette perche a de 6 à 8 mètres de côte, et sa manœuvre est à peu près la même que celle du *traîneau*. Du reste, la tirasse est un engin que la loi prohibe, et sa simple possession est considérée comme un délit de chasse. — On appelle aussi *tirasse* de petites nappes de filet qu'on emploie pour la chasse de la caille et de la perdrix..

Tisanes (*Méd. dom.*). Les tisanes se préparent ordinairement avec des infusions ou des décoctions de substances végétales. A moins qu'il n'y ait une indication expresse sur la quantité à employer, on fait toujours bouillir 1 litre d'eau. Quand on veut faire une infusion de fleurs ou de feuilles, pour 1 litre on prend 8 grammes; si, au contraire, on veut faire une décoction et qu'on emploie du bois, des racines ou des écorces de plantes, la dose devra être de 30 grammes. Il est bon, dans la plupart des cas, de passer les tisanes à travers un linge avant de les faire boire aux malades; et, si à une tisane on doit ajouter quelque substance aromatique, il ne faut faire cette addition qu'après que la tisane a été passée, à moins cependant qu'il ne s'agisse d'un sel. Alors on l'ajoute à l'infusion ou à la décoction.

Au surplus, voici les principales sortes de tisanes et quelques indications sur la manière de les faire.

Tisane pectorale. Pour un litre d'eau, préparer en décoction 15 grammes de chacune des substances suivantes : dattes, jujubes, raisins de Corinthe et figues. Les fruits employés suffisent pour sucrer la tisane.

Tisane sudorifique. On la prépare en faisant bouillir 30 grammes de salsepareille, et on la sucre avec du miel.

Tisane béchique ou *pour la toux.* On fait infuser 4 grammes de fleurs de guimauve, 4 grammes de mauve, 4 grammes de coquelicots et autant de tussilage dans un litre d'eau, et on sucre avec du sirop de guimauve.

Tisane rafraîchissante. On fait bouillir 30 grammes d'orge et de chiendent dans un litre d'eau. On jette la première eau, et, après avoir fait bouillir une seconde fois, on sucre avec du sirop de guimauve..

Tisane astringente. On fait bouillir 8 grammes de riz dans un litre d'eau et on sucre avec du sirop de coings.

Toast (*Con. prat*). Autrefois, dans les banquets, dans les dîners, dans les repas de noces ou dans quelque autre réunion un peu nombreuse, les convives se présentaient mutuellement leurs verres qu'ils entrechoquaient, puis ils buvaient à la santé les uns des autres. Aujourd'hui, il n'y a plus que l'âge, la position qu'on occupe ou quelque motif particulier qui autorise à proposer un toast. Les expressions dont on se sert doivent être de bon goût et appropriées à la circonstance. Toutes les fois que le toast est accompagné d'un discours auquel il doit être repondu, l'usage veut que ce discours soit communiqué d'avance à la personne qui doit répondre.

Toiles (*Écon. dom.*). On désigne sous les noms génériques de toile les tissus de fil, de chanvre et de lin.

La *toile de chanvre* est essentiellement forte. Ses qualités varient à l'infini, depuis les toiles à voiles et les toiles d'emballage, jusqu'à celles qui sont du tissu le plus fin. Ces dernières se font avec du chanvre épuré au degré appelé *brin supérieur* ou *pur brin*. Leur prix varie suivant leur qualité. On appelle *toiles de ménage* des toiles faites de *brin ordinaire :* elles sont d'aussi bonne qualité que les premières, mais de moins belle apparence. Avec la *toile d'étoupe*, on fait des torchons, des emballages, des bâches, etc.

En général, les toiles de chanvre se vendent telles qu'elles sortent des mains du tisserand. C'est l'usage qui les blanchit. Il n'y a que les toiles faites avec du *pur brin* qui reçoivent après le tissage un blanchiment en rapport avec la destination qu'on veut leur assigner.

Les *toiles de lin* sont aussi de qualités bien diverses. On en fabrique avec du *cœur de lin*, c'est-à-dire avec le lin épuré ou avec l'*étoupe*, qui n'est pas autre chose que le résidu du peignage : les toiles *demi-lin* ont la chaîne en lin et la trame en *étoupe*. Les toiles les plus fines, comme le *linon* et la *batiste*, s'emploient surtout pour mouchoirs de

poche, jabots, fichus, collerettes, broderies, etc. Pour faire les plus belles chemises d'homme, on se sert de toile de Hollande; pour doublures et pantalons, on se sert de toile de lin commune, appelée *bisonnes;* pour blouses, sarreaux et pantalons, on emploie des *toiles bleues* appelées *pied de lin* de Normandie; et enfin, pour faire des sacs à farine ou à charbon, on prend des *toiles étramées* de Picardie.

TOILES IMPRIMÉES OU TOILES PEINTES. On entend par *toiles peintes* les tissus de coton imprimés, c'est-à-dire les *indiennes communes* fabriquées à Rouen et connues sous le nom de *rouenneries,* les *indiennes d'Alsace*, et les étoffes employées pour rideaux, meubles et tentures, et qu'on désigne sous le nom de *perses.*

Quant à la qualité du tissu, à la richesse du dessin et au choix des couleurs, c'est le goût du jour et le caprice de la mode qui en décident.

Toison (*Écon. rur.*). On donne le nom de toison à la laine qui couvre le dos du mouton et de la brebis. Les toisons des mérinos et de tous les moutons à laine fine et tassée se vendent sans subir aucun lavage et sont désignées sous le nom de *laines en suint.*

Le *suint* est la substance grasse qui enduit toujours la laine. Certaines toisons trop sales sont cependant quelquefois lavées avant la vente. Mais pour les conserver dans quelque état qu'elles soient, c'est-à-dire lavées ou non, il faut les rentrer dans un lieu qui ne soit ni humide, ni chaud, l'humidité devant les altérer et une trop grande chaleur pouvant les dessécher et leur faire perdre de leur poids.

On dit qu'une toison est *ronde* et *unie* quand elle offre à l'intérieur une surface rare et compacte; dans ce cas, la laine n'est pas très-fine. La toison est *noueuse* quand les mêches de laine offrent à leur extrémité de petits nœuds serrés. Alors, la laine est très-fine.

La laine détachée de la peau du mouton après qu'il est mort est toujours dure et de qualité inférieure; elle n'a pas la souplesse que donne le suint.

Toitures (*Conn. us.*). Pour déterminer le choix des matériaux qui doivent former la toiture d'une maison, il faut d'abord avoir égard à la solidité des murs et à la nature de la charpente.

Dans les grandes villes, où la plupart des maisons sont construites en pierres de taille, et les planchers et les toits en fer plutôt qu'en charpente, la toiture est ordinairement en *zinc :* le plomb coûterait trop cher et aurait l'inconvénient de trop charger la maçonnerie. Les maisons faites en pierres de taille et en moellons ne supportent pas de toiture métallique; on les couvre en *tuiles* plates ou creuses et en *ardoises.* Pour les constructions légères, telles que celles de hangars, manéges, granges, on se sert de toile et de feutre enduits de goudron et de bitume, comme le *carton bitumé.* Ces toitures sont très-économiques, mais malheureusement très inflammables.

Il en est de même des toits en *chaume* et en *bardeau.* Toutefois, on peut préserver ces sortes de toitures des atteintes du feu, en les couvrant d'une couche de *fontinale.* Cette mousse, qui croît dans les étangs, sur les bords des fontaines, ne brûle que très-difficilement et a l'avantage de procurer aux toitures qu'elle recouvre une durée de 50 ans au moins.

Tolu (*Méd.*). Le tolu est un arbre résineux de l'Amérique. On en extrait, par incision, un *baume* d'une odeur et d'une saveur très-agréables, accompagnées cependant d'une légère âcreté ; ce baume est fauve ou roux, d'une transparence imparfaite et d'une apparence cristalline.

Certains baumes dits aussi de *tolu* sont de couleur brune, d'une odeur agréable et d'une saveur très-faible. On ignore s'ils sont de même provenance que le premier ou s'ils ne seraient pas le résultat de la falsification.

Avec le *baume de tolu,* on prépare un *sirop* des *pastilles pectorales* qui ont un goût très-agréable et un parfum analogue à celui de la vanille. On en fait usage contre les rhumes et contre les irritations de poitrine. Les affections les plus cruelles de la poitrine peuvent être soulagées avec du baume de tolu dissout dans un mélange d'alcool et d'éther. On se sert d'un flacon à deux tubulures pour faire passer, dans les voies respiratoires du malade, la vapeur éthérée chargée du principe aromatique du baume de tolu. La chaleur des mains de celui qui tient le flacon suffit,

sans qu'il soit nécessaire d'avoir recours à une chaleur artificielle.

Ce moyen procure au malade un grand soulagement et un bien-être assez prolongé; mais il est prudent de n'en faire usage qu'avec l'autorisation du médecin.

Il est facile de préparer du *sucre acidulé au tolu*, en mélangeant 150 gr. de baume avec 50 gr. d'eau pure. On filtre ce mélange et on le verse en deux fois différentes sur 2 kilogr. de sucre.

Tomate (*Hort.*). La tomate est une herbe annuelle à tige velue.

Son fruit qui porte aussi le nom de *tomate* ou *pomme d'amour* est d'un beau rouge et d'une saveur aigrelette; il contient une pulpe fine et succulente.

Cultivées à l'air libre, sous le climat de Paris, les tomates ne mûrissent pas toujours avant les premiers froids. Si on veut compter sur le produit de la culture des tomates, il faut la commencer sur une couche tiède et la finir à l'air libre. La plante demande beaucoup d'eau pendant toute sa végétation. Dans le Midi, on la cultive dans des terrains irrigués, saturés d'eau par imbibition deux ou trois fois par semaine. La tomate fleurit avec un luxe de végétation qu'il est souvent bon de contenir par le pincement. Si les froids d'automne se font sentir, et que le fruit n'ait pas eu le temps de mûrir, on le cueille encore à moitié vert ou quand il commence à rougir. Il finit de mûrir sur une tablette, dans une pièce où la température est suffisamment tiède.

Les tomates peuvent se conserver dans la saumure. Celles qui sont à parfaite maturité sont placées toutes entières, et sans être pressées, dans des pots de grès qu'on remplit d'eau salée, afin que les fruits en soient entièrement baignés.

On bouche le pot avec une plaque de liége.

— (*Cuis.*) « *La tomate*, autrement dite la pomme d'amour, de la famille des morelles *solanées*, est originaire de l'Amérique du sud. Cultivée depuis longtemps dans les parties chaudes de l'Europe, elle y est utilisée comme aliment et bien plus encore comme condiment. En ces pays, les repas où la tomate entre dans l'accommodement de tous les mets, y compris le potage, sont très-communs et les convives ne s'en plaignent pas.

« Aujourd'hui, la tomate se cultive sous le ciel de Paris, où les jardiniers font de leur mieux pour l'amener à maturité parfaite, condition indispensable de sa bonté; mais, malgré ces précautions, qui a mangé des tomates dans le Midi, ne trouve pas le même agrément à en manger à Paris.

« Ce légume ou fruit, comme on voudra l'appeler », disait Grimod de la Reynière en 1804, » originaire d'Espagne, puis transporté dans le Languedoc et la Provence, était presque entièrement inconnu à Paris il y a quinze ans. C'est à l'inondation des gens du Midi, que la Révolution a attirés dans la capitale, qu'on doit de l'y voir acclimaté... Les tomates sont un grand bienfait pour une cuisine recherchée. On en fait d'excellentes sauces qui s'allient avec toute espèce de viandes, mêmes rôties, mais qui, surtout, conviennent admirablement au bouilli; ou l'on s'en sert comme coulis dans les potages au riz en gras, et elles y communiquent cette saveur aigrelette extrêmement fine et appétissante, connue en médecine sous le nom de *grata aciditas*.

« Mais ce n'est pas seulement aux fonctions d'auxiliaire que les *pommes d'amour* bornent leur service : on en fait un plat d'entremets délicieux. Après avoir ôté les pépins, on les bourre d'une farce savante ou même tout uniment d'une simple chair à saucisses, pétrie avec un tiers de mie de pain rassis, et dans laquelle on a mêlé une gousse d'ail (excipient nécessaire de la pomme d'amour), persil, ciboules et estragon hachés. On met le tout à cuire sur le gril, ou, ce qui vaudrait encore mieux, dans une tourtière, sous un four de campagne, avec une bonne redingote de chapelure. L'expression d'un jus de citron (au moment de servir, dans la tourtière même), couronne cet entremets, qui, en telle quantité qu'il soit servi, n'est jamais assez abondant. Comme ce mets est nouveau à Paris, la recette ne s'en trouve dans aucun dispensaire, et nous croyons ajouter au mérite de cet almanach et acquérir quelques droits à la reconnaissance de nos concitoyens en les consignant ici. Nous ne connaissions même que cette manière d'accommoder les pommes d'amour, lorsque les

deux premières éditions de cet almanach ont paru. Nous avons appris depuis qu'en Italie on les introduit avec succès dans la « pâte à choux », et qu'à Paris on se propose d'en tirer parti dans l'art du four. »

« J'ai, en effet, souvenance d'avoir savouré des petits pâtés aux tomates; mais je ne sais plus où. Prière à qui les connaît de me renseigner à leur sujet.

« Quant aux *tomates farcies* d'après Grimod, quoique rustiquement préparées, elles n'en sont pas moins bonnes, et on doit en essayer. »

(Le baron BRISSE.)

TOMATES FARCIES AU GRAS. « Il faut autant que possible avoir des tomates de même forme et d'égale grosseur; on les vide, en pratiquant avec un couteau une incision circulaire à leur surface supérieure et en formant ainsi un couvercle avec le dessus de la tomate même. On le met en réserve et l'on vide tout l'intérieur de la tomate à l'aide d'une petite cuillère; on remplit ce vide d'un godiveau fait de restes de veau rôti, un peu de jambon cuit gras et maigre, hachés bien menus, assaisonnés de sel, poivre, persil haché, pointe d'ail également hachée; deux cuillerées de panade de lait et de mie de pain parfaitement cuite; un peu d'échalote hachée, passée au beurre, deux œufs blancs et jaunes; cette farce ou ce godiveau doit être parfaitement amalgamé pour remplir les tomates; on recouvre cellesci avec les morceaux que l'on a mis en réserve; on les fait cuire au beurre ou à l'huile fine dans le plat à gratin, avec feu modéré dessus et dessous. Une heure de cuisson suffit.

TOMATES FARCIES AU MAIGRE. « On les prépare ainsi qu'il est indiqué plus haut; on hache bien menu des œufs cuits durs, on ajoute échalotes hachées passées au beurre, persil, pointe d'ail, panade de lait et mie de pain, sel et poivre; on remplit les tomates de cette farce, et pour le reste on procède selon les indications précédentes. — Dame Jeanne.

(*Figaro*.)

« A propos de *tomates farcies*, dont les nombreux amateurs peuvent, durant quelques jours encore, se donner la jouissance, voici, pour leur preparation, un procédé fort simple, expérimenté il y a aujourd'hui huit jours, à la grande satisfaction de trois convives, gourmands émérites.

« Mêler à de la chair de saucisse une purée de tomates épaisse, mais n'ayant pas resté trop longtemps sur le feu; assaisonner ce mélange de fines herbes hachées menu, pointe d'ail, sel et poivre; en garnir les tomates, préparées suivant l'usage, les saupoudrer de mie de pain, les humecter de beurre fondu et les mettre à cuire feu dessus et dessous. »

(Le baron BRISSE.)

TOMATES EN SALADE (*Hors-d'œuvre*). « Plonger les tomates dans de l'eau bouillante, en enlever la première peau, les couper également en tranches et en ôter les pépins; couper également en tranches menues des oignons blancs, puis disposer dans un saladier une couche d'oignons, puis une couche de tomates, et ainsi de suite, en finissant par des oignons; saler, poivrer, arroser fortement de vinaigre et laisser mariner. Après quelques heures, enlever toutes les tranches de tomates, les laisser égoutter, les disposer dans un bateau, les assaisonner d'huile et d'un peu de vinaigre, et servir. »

(Le baron BRISSE.)

« *Les tomates au gratin*, d'après MM. Dubois et Bernard.— Couper en travers et par moitié de belles tomates, les exprimer pour en extraire l'eau et les graines, les saler, puis les laisser égoutter quelques minutes sur un tamis, les placer ensuite dans une poële avec du beurre ou de l'huile, les faire revenir vivement des deux côtés, les saupoudrer avec de la mie de pain mêlée à du persil haché et une pointe d'ail, les dresser par couches sur un plat à gratiner, les saupoudrer de nouveau, les arroser avec de l'huile ou du beurre fondu, les faire gratiner dix à douze minutes et les servir.

« Jules Gouffé, dit Martin, dans son *Livre de Cuisine*, mène plus gaillardement les *tomates farcies* : « Après avoir choisi des tomates d'égale grosseur et les avoir convenablement parées, faites réduire, dit-il, de l'espagnole bien serrée dans laquelle vous ajouterez de la d'huxelles pour former une farce; garnissez les tomates avec cette farce et faites-les cuire au four, à feu très-vif, rangées dans un plat à sauter, saupoudrées légèrement de chapelure et bai-

gnant dans l'huile à une épaisseur d'un demi-centimètre. »

« Il en est qui trouveront le système Grimod beaucoup plus simple.

« Pour compléter cette notice déjà fort longue ici, il me faudrait énumérer les emplois de la tomate comme condiment. Je le ferai plus tard. »

(Le baron BRISSE.)

« *Memento pour les tomates gratinées.* Les plonger dans de l'eau bouillante, en enlever la petite peau, retirer les pépins à l'aide du manche d'une cuillère à café, les assaisonner de sel et de poivre, les ranger dans un plat à gratin bien huilé, les remplir d'une farce faite de persil et d'échalotes hachées, les saupoudrer abondamment de chapelure et les cuire pendant huit à dix minutes à feu vif dessus et dessous. »

(Le baron BRISSE.)

Tombereau (*Écon. rur.*). Le principal caractère du tombereau est l'indépendance des brancards qui restent en place, le cheval étant attelé, tandis que le tombereau se renverse en arrière pour déposer sa charge à terre, et se relève en faisant faire à l'attelage un ou deux pas en avant.

Le tombereau n'est pas autre chose qu'une charrette, dont les quatre côtés sont entourés de panneaux de bois. Celui de derrière se déplace et se replace à volonté pour charger et pour décharger. La solidité du tombereau et la grande facilité avec lequel on le fait basculer en font un des plus utiles véhicules employés aux transports agricoles.

Tombola (*Jeux amusants*). La plus agréable surprise qu'on puisse procurer à des enfants réunis, c'est le tirage d'une tombola. Habituellement, les lots dont elle se compose consistent en jouets de toutes sortes et en objets de fantaisie. Pour que la distribution des lots se fasse avec ordre et impartialité, et que chacun des jeunes invités en ait sa part, on désigne chacun des lots par un numéro particulier, puis on met dans un sac un nombre de numéros égal à celui des lots; on distribue une carte numérotée à chacun des assistants et on procède au tirage de la tombola, comme on procéderait au tirage d'une loterie. A l'appel de chaque numéro, celui qui possède le numéro semblable reçoit le lot qui lui échoit en partage.

Toniques (*Médecine*). On appelle *toniques* les médicaments qui excitent insensiblement l'action organique des divers systèmes de l'économie animale, sans pour cela accélérer la circulation, sans accroître la chaleur et sans faire naître de douleurs. L'action des toniques, d'abord circonscrite et bornée aux parties sur lesquelles on les dépose, s'étend ensuite peu à peu dans tout l'organisme, si on continue de les employer.

Ingérés dans l'estomac, leur premier effet est d'exciter l'appétit, d'augmenter la force et l'énergie des organes digestifs, de rendre la digestion plus complète et plus facile, l'absorption intestinale plus active, et, par suite, les matières fécales plus consistantes et leur expulsion plus rare.

Les phénomènes qui caractérisent la médication tonique sont d'autant plus remarquables, que l'animal chez lequel ils ont lieu est dans un état de débilité plus prononcée.

Les toniques sont éminemment indiqués dans toutes les maladies caractérisées par un état organique essentiel, et dans celles qui sont accompagnées d'une grande prostration des forces vitales, comme dans certaines périodes des affections typhoïdes.

Ils peuvent de même devenir utiles dans la dernière période des affections dites *catarrhales*, dans certaines irritations chroniques où il est avantageux de donner une activité nouvelle au mouvement organique, et dans les faiblesses générales, qui, presque toujours, accompagnent les convalescences.

Egalement ils s'administrent d'une manière soutenue, sous forme d'électuaires, d'extraits ou de breuvages. Dans quelques cas, on les associe aux stimulants ou aux adoucissants, suivant que leur effet doit être augmenté ou modéré.

Lors même qu'ils sont mitigés, ils deviennent nuisibles, comme tous les excitants, dans les phlegmasies aiguës, dans quelques maladies nerveuses et dans la plupart des irritations qui, bien que chroniques, sont encore accompagnées de grandes douleurs.

Les toniques sont puisés dans le

règne minéral et dans le règne végétal. Ceux qui proviennent du règne végétal doivent généralement leurs propriétés les plus remarquables à un principe amer, de nature variable, qui les caractérise cependant si bien, qu'il est facile de les reconnaître. Les toniques végétaux, dont on fait particulièrement usage pour les animaux, sont le *quinquina*, la *grande gentiane*, l'*aunée*, le *saule blanc*, le *buis*, le *charbon bénit*, la *patience*, la *chicorée sauvage*, le *fumeterre*, etc., etc.

Les préparations ferrugineuses occupent le premier rang parmi les toniques pris dans le règne minéral. Les principales sont : le *deutoxyde de fer*, le *trioxyde de fer* (rouge d'Angleterre), le *carbonate de fer* (safran de mars astringent), la limaille de fer, l'eau ferrée ou l'eau rouillée.

Tonnelle (*Chasse*). On se sert pour la chasse des oiseaux d'un filet conique, fait comme une nasse. Pour en maintenir la forme circulaire, on introduit à l'intérieur des cerceaux faits avec des baguettes pliantes, on le couche horizontalement sur le sol, et on attache sa pointe à un piquet. De chaque côté partent des pans de filet s'étendant sur le sol comme de larges ailes et formant un angle ouvert. Quand une compagnie de perdrix s'engage entre ces deux ailes, elle n'a plus, pour se retirer, d'autre issue que la *tonnelle* où elle se laisse prendre.

Tonte (*Arbor.*). La tonte des arbres se fait en été, autant que possible, par un temps couvert. On ne doit la pratiquer que sur les arbres et les arbustes auxquels on veut donner une forme particulière. Faite au moment de la sève, la tonte arrêterait la végétation, et les arbres resteraient petits de taille. Les arbres que l'on cultive pour la beauté de leurs fleurs peuvent être tondus de près, si les fleurs naissent sur le bois de la dernière pousse ; mais, quand les fleurs poussent sur le bois de l'année précédente, on s'expose à n'avoir plus de fleurs, si on taille de près. En général, quand il s'agit de tondre des charmilles, on cherche à les rendre épaisses et touffues, et on rapproche autant que possible la tonte nouvelle de la tonte de l'année précédente. En coupant sur le vieux bois, on dégarnirait la charmille; en laissant les pousses trop longues, le temps la rend trop épaisse.

Tonte des moutons (*Écon. rur.*). La tonte des moutons doit se faire au commencement des grandes chaleurs, surtout quand on ne la fait qu'une fois dans l'année. L'animal a moins à souffrir de l'impression de l'air, d'une part; et, de l'autre, le suint étant plus abondant pendant l'été, la laine est plus facile à couper. Dans le centre de la France, la tonte se fait vers la fin de juin; dans les départements du Midi,



Topinambour.

elle a lieu vers le 15, et, dans le Nord de la France, vers le 15 juillet.

Il n'y a aucun avantage à tondre deux fois : il est vrai qu'on obtient une plus grande quantité de laine, mais il faut considérer qu'une double tonte entraîne à des frais beaucoup plus grands, et qu'il est difficile de trouver, dans l'année, deux époques assez favorables pour que les moutons ne souffrent pas de cette opération.

La tonte contribue beaucoup à la finesse de la laine. Le mouton qui n'est tondu que tous les deux ans a la laine plus longue et moins fine. De même,

un mouton qui n'a point été tondu étant agneau, et que l'on tond pour la première fois à un an ou deux, donne une laine moins fine que si on l'eût tondu alors qu'il était agneau.

Dès que les moutons sont tondus, il faut mettre dans leurs aliments plus de sel que de coutume, afin de faire monter le suint plus vite, et aussi pour qu'ils puissent supporter l'ardeur du soleil qui, à l'époque de la tonte, est toujours brûlant.

Topaze (*Conn. ut.*) Les topazes sont des pierres précieuses qui se composent, dans des proportions variables, de silice, d'alumine et d'acide fluorique. Elles sont de substance vitreuse, brillante, cristallisant en prismes rhomboïdaux, rayant le quartz hyalin, infusible au chalumeau, électrisable et conservant longtemps son électricité, fondant avec un mélange de potasse caustique, de couleur jaune, bleuâtre, quelquefois rosâtre ou d'un blanc translucide. En soumettant la topaze jaune à l'action de la chaleur, on obtient la topaze brûlée.

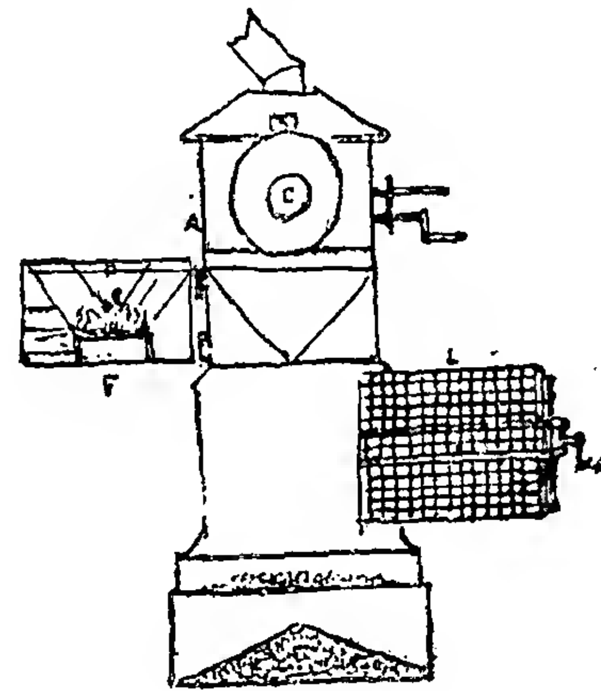
La topaze se trouve dans les terrains anciens, surtout en Bohême, en Saxe, en Sibérie et au Brésil. Elle tapisse les fentes des roches cristallines, et se rencontre surtout dans les filons d'étain.

On emploie dans la joaillerie toutes les espèces de topaze. Les anciens considéraient comme un spécifique contre l'épilepsie et l'hypocondrie une pierre verte à laquelle ils donnaient le nom de topaze. Mais cette pierre, commune dans les îles de la mer Rouge, n'a aucune analogie avec la topaze proprement dite.

Topinambour (*Agric.*). Le topinambour est un tubercule qui se plaît au moins autant dans les terres argileuses que dans les sables, où il donne déjà de très-beaux produits. La culture du topinambour est identiquement la même que celle de la pomme de terre ; cependant, il ne faut pas le cultiver comme plante jachère, parce que, après l'arrachage, quelque soins qu'on ait pris, il reste toujours en terre une multitude de petits tubercules qui repoussent avec une telle vigueur que le champ de blé ou d'orge qui succède aux topinambours en est rempli. Il faut absolument employer une *jachère nue* (voyez ce mot), pour débarrasser complétement la terre des topinambours.

Lorsqu'on abandonne un terrain aux topinambours, on en obtient, chaque année, une récolte plus abondante, le topinambour se reproduisant de ses propres racines. Ce n'est que vers la dixième année que les produits deviennent moins bons. Alors, on fume la terre, et on enterre le fumier à la charrue, sans se préoccuper des tubercules qui restent, et qui sont toujours assez nombreux pour couvrir le terrain de leurs tiges.

Si le sol ne contient pas d'humidité surabondante, les topinambours s'y conserveront mieux pendant l'hiver que dans des celliers ; on les arrache à mesure des besoins. Cette récolte qui



Torréfacteur.

peut durer tout l'hiver, n'est suspendue qu'au moment des fortes gelées. Quant aux tiges des topinambours, comme elles ne valent rien pour les bestiaux, il est bon de ne les couper qu'en janvier, alors que leur végétation est arrêtée. Elles sont riches, hautes de deux mètres et donnent un bon chauffage pour le four.

Les topinambours, bien nettoyés, sont une ressource très-précieuse pour l'engraissement des moutons. On les jette à terre, dans une pâture voisine de la bergerie. On y conduit les moutons à jeûn, et on leur laisse manger des topinambours à discrétion. On ajoute à ce régime un peu de paille d'avoine, et, au bout de dix-huit à vingt jours, les moutons sont assez gras pour

être conduits à la boucherie. Les topinambours fermentant dans l'estomac des animaux, et produisant beaucoup d'alcool pourraient occasionner des coups de sang, qu'on évite en saignant l'animal à l'oreille pendant l'engraissement.

— *Horticulture*. Dans beaucoup d'établissements d'horticulture, on plante les topinambours en lignes pour former des abris temporaires ou brise-vents.

Dans ce cas, comme ce n'est pas la production des tubercules que l'on cherche, on les plante tout près les uns des autres, afin que leurs tiges fassent une haie épaisse et serrée qu'on maintient au moyen de perches placées horizontalement et attachées à des piquets.

— *Cuisine*. La saveur du topinambour a une très-grande analogie avec celle des fonds d'artichaut, et on en fait peu d'usage. Cependant on peut les faire cuire à l'eau, froide avec du sel et du beurre; et, après les avoir parés et coupés en tranches, on les met à chauffer pendant un quart d'heure dans une sauce blanche, qu'on lie avec un ou deux jaunes d'œufs et une ou deux cuillerées de lait. Les topinambours se font aussi frire comme les salsifis, après qu'on les a fait cuire à l'eau et trempé dans une pâte à frire.

Torchis (*Constr. rurales.*) — Les agriculteurs qui veulent faire des cloisons aussi solides que peu coûteuses, en peuvent construire en *torchis*. Pour cela, ils devront assemblé des perches des pieux et des lattes, et en faire un grillage qu'ils remplaceront avec des batons fourchus, des branches d'arbres et des brindelles enduites de *bauge*. Quand le mur sera plein, ils le récrépiront du haut en bas avec de la bauge bien corroyée, qu'ils uniront avec la truelle et qu'ils blanchiront avec du lait de chaux.

Torcol (*Chasse.*) Le torcol est un genre d'oiseaux de la famille des grimpeurs, et qui a la plus grande analogie avec la *pie* et le *grimpereau*. Son nom lui vient de la manière dont il tourne son cou, qui est comme tordu. On le rencontre en Europe et en Afrique.

Le torcol d'Europe est roux cendré, mêlé de brun et de noir dessus; blanc roussâtre, mêlé de brun dessous. Sa gorge est roussâtre et remplie de petites raies transversales.

Quand il est irrité, il s'agite violemment, et a de véritables attaques d'épilepsie: son cou se tord, sa queue se déploie, les plumes de son cou se crispent contre son corps, et celles de sa tête et de sa croupe se hérissent. Dès que la crise cesse, le torcol semble se détendre par un mouvement subit et pousse un léger sifflement.

Cet oiseau est solitaire, il se nourrit d'insectes, particulièrement de fourmis. Sa femelle construit son nid dans le creux d'un arbre, et y pond de six à huit œufs, tous du plus beau blanc.

Pour prendre le torcol, on emploie des *collets traînants* qu'on place sur une fourmilière ou un châssis, garni d'un filet, qu'on met également sur une fourmilière. Le torcol, en voulant prendre les fourmis, fait tomber le châssis et se trouve pris dans le filet.

Tormentille (*Méd. dom.*) La tormentille est une herbe vivace qui compte plusieurs espèces, dont les principales sont: la *tormentille élevée* qui croît dans les pâturages secs et dans les bois, et la *tormentille rampante* qui croît dans les lieux humides et ombragés. Son feuillage est aimé des bestiaux, ses racines sont employées comme astringentes. Ordinairement, c'est en lotions et en frictions qu'on en fait usage: on la coupe en rondelles qu'on fait bouillir dans la proportion de 30 à 60 grammes pour un litre d'eau. C'est surtout sur les plaies languissantes ou blafardes que des lotions de tormentille produisent de bons résultats.

Torréfacteur (*Econ. dom.*) On se sert pour brûler le café d'appareils dits brûloirs à café ou torréfacteurs. Il y en a de différents modeles: le plus nouveau et sans contredit le plus avantageux de tous est celui de M. J.-A. Marchand. Il a déjà valu à son inventeur six récompenses, tant des sociétés savantes que de diverses expositions.

Ce brûloir, dont le système est complètement différent des autres, procure des avantages incontestables à ceux qui s'en servent Ces avantages se résument ainsi:

1° Economie de temps;

2° Augmentation de 10 0/0 dans le rendement·

3° Amélioration de la qualité du produit;

4° Suppression de toute odeur.

Et d'abord, économie de temps; car, en effet, par suite de la quantité beaucoup plus grande de café que l'on peut brûler à la fois, on n'a jamais besoin d'enlever la boule, grâce à la mobilite du foyer.

On augmente de 10 0/0 le rend ement par suite de l'arrêt de la cuisson sans l'intervention de l'air.

Il y a amélioration de la qualité du produit, parce que l'essence du café ne s'évaporant pas sous l'action de l'air, le café conserve tout son arôme.

Enfin, toute odeur est supprimée, la torréfaction, le vannage et le refroidissement s'effectuant à huis clos.

Dans sa séance du 20 mars 1867, la société d'encouragement pour l'industrie nationale donnait lecture du rapport fait par M. Wolf, au nom du comité des arts économiques sur le *brûloir-vanneuse* pour le café, présenté par M. J.-A. Marchand.

« Cet appareil, dit M. Wolf, est destiné à brûler et vanner le café, en évitant les inconvénients que ces deux opérations présentent dans les conditions habituelles et avec les instruments ordinaires.

« L'inventeur prétend que, par la manière dont l'opération est conduite jusqu'à ce jour, on perd une certaine quantité de café en le transvasant du brûloir dans le van; que, l'air venant frapper le café chaud au moment où il sort du brûloir, le grain est notablement altéré dans sa qualité, et qu'enfin cette vapeur abondante que l'on voit s'élever de la masse au moment où on la verra sur le van, est un indice certain d'une quantité énorme de la précieuse essence vaporisée par la chaleur et entraînée dans l'atmosphère; il ajoute aussi que, pendant l'action du vannage, les pellicules qui se détachent des grains sont perdues, tandis que son appareil les conserve, et on sait que ces déchets, sans valeur en apparence, peuvent encore cependant donner une boisson saine et agréable par infusion. »

M. Wolf continue: « Nous avons vu fonctionner cet appareil, et, il faut le reconnaître, le résultat nous a semblé satisfaisant. » Le rapporteur dit encore: « Tel qu'il existe, le brûloir-vanneuse de M. Marchand, est, nous le croyons, capable de rendre des services, et, dès aujourd'hui, il peut être utilisé dans les magasins où le brûloir ordinaire n'est pas possible, et il serait certainement toléré dans les cours où les locataires ont le droit d'interdire le grillage du café toutes les fois qu'ils sont incommodés par l'odeur et la fumée. »

« Aussi, termine le rapporteur, en raison des services que peut rendre le brûloir-vanneuse de M. Marchand, le comité des arts économiques vous propose-t-il, Messieurs, de remercier l'inventeur de sa communication et d'insérer au *Bulletin* le présent rapport. »

On peut, avec cet appareil, brûler toute espèce de combustible et même du gaz. Sa construction, toute particulière, permet encore de torréfier le café à l'air chaud, l'inventeur se réservant d'appliquer ce mode de chauffage, si on lui en fait la demande. Enfin, le brûloir-vanneuse peut être employé pour faire des confitures, des conserves, etc.; il suffit de remplacer la boule à café par une bassine.

Le café perdant 20 0/0 de son poids en grillant, l'inventeur annonce par une sonnerie que l'opération est terminée. Cette sonnerie sera ajoutée à l'appareil pour ceux qui la demanderont.

Torpille (*Conn. utiles*). Ce poisson, du même genre que la raie, se trouve dans presque toutes les mers. Son corps est presque circulaire, completement lisse. Si on touche la torpille avec la main ou même avec un bâton, on éprouve aussitôt une vive commotion. C'est ainsi qu'elle paralyse et qu'elle frappe mortellement les poissons dont elle veut faire sa proie. C'est à l'engourdissement qui suit cette commotion que la torpille doit son nom. L'effet qu'elle produit diminue à mesure que le poisson approche du terme de sa vie. Chose particulière: la torpille a la faculté de conserver à volonté la charge de sa batterie ou de la lancer contre son ennemie: il arrive qu'on la touche à plusieurs reprises sans rien ressentir; mais, si on l'irrite, elle multiplie ses décharges, et elle en peut lancer jusqu'à cinquante à la minute! Quand elle est frappée mortellement, ses décharges sont de moins en moins vives; enfin, au moment de la

mort, elle ne produit plus qu'un léger picotement.

La torpille dépose ses œufs en automne. Sa chair, molle et gluante, est assez estimée, mais l'appareil électrique; qui la caractérise, en fait une nourriture malsaine.

Parmi les différentes espèces de torpille, on compte la *torpille commune*, qui vit dans la Méditerranée et l'Océan; la *torpille marbrée*, qui a le corps d'un rose pâle, marbrée de roux et presque tigré; la torpille *unimaculée*, dont les propriétés électriques sont les moins développées, et la *torpille du cap de Bonne-Espérance*, qui est la plus dangereuse de toutes.

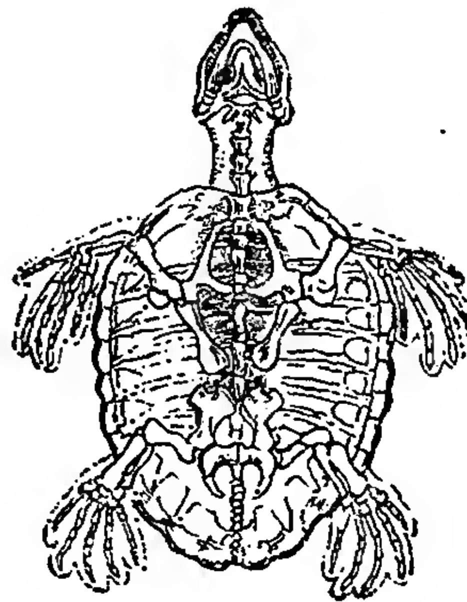
Le nom de torpille sert aussi à qualifier les organes des plantes susceptibles de se contourner en spirale, telles que les vrilles de la vigne, etc.

Torticolis (*Méd. dom.*). Il suffit d'une fausse position prise pendant le sommeil pour avoir le torticolis. Au réveil, on éprouve une certaine difficulté pour tourner la tête et pour la replacer dans sa position habituelle. Les muscles sont contractés d'un côté du cou, et on éprouve des tiraillements du côté opposé. C'est ordinairément l'affaire de quelques heures. Du reste, si le torticolis ne se prolonge pas trop, il est facile de s'en débarrasser en frictionnant avec de l'alcool camphré la partie opposée à celle où la tête est restée inclinée. Le torticolis consiste quelquefois en une douleur rhumatismale dont le siége est dans un des côtés du cou. Dans ce cas, la partie malade doit être tenue très-chaudement, enveloppée d'une cravate de laine, de ouate ou de laine en suint. Ce simple traitement fait quelquefois disparaître la douleur. Si, cependant elle persistait et que le torticolis devînt permanent, il faudrait alors s'adresser au médecin. Dans tous les cas, les frictions sèches, longtemps prolongées, les bains généraux, les vésicatoires volants et les douches chaudes peuvent être d'un très-grand soulagement.

Tortue (*Conn. utiles*). La tortue est un reptile de l'ordre des chéloniens; son corps est court, ovale et bombé; elle a la tête petite et la mâchoire armée de gencives cornées et coupantes; son estomac est volumineux, ainsi que le cœcum. La tortue se distingue des autres reptiles par l'absence complète des dents.

Cet animal amphibie se retire en entier sous son toit impénétrable; là, il brave la serre des oiseaux de proie et la dent des mammifères carnassiers; inhabile à attaquer, il reste immobile. Sa cuirasse se compose de deux pièces. Celle qui couvre le dos, et à laquelle sont attachées les vertèbres, est convexe et se nomme carapace; la pièce inférieure, qui est réunie à la poitrine, ne tient à la carapace que par les côtés, s'appelle plastron. La carapace se compose de plusieurs écussons, dont l'arrangement et la disposition servent à reconnaître les espèces.

La tortue sort tous ses membres de leur étui quand elle veut avancer; elle nage très-bien, mais sa marche est lente et pénible. Retournée sur le dos, elle ne peut que se tenir enfermée dans son enveloppe, sans aucun espoir d'échapper au sort qu'on lui destine. Elle se nourrit d'insectes et de plantes marines; captive, elle s'accommode de tout; elle reste impunément dans l'air le plus malsain, et sa vie est tellement tenace, qu'elle dure encore quinze jours après qu'on lui a coupé la tête.



Tortue d'eau.

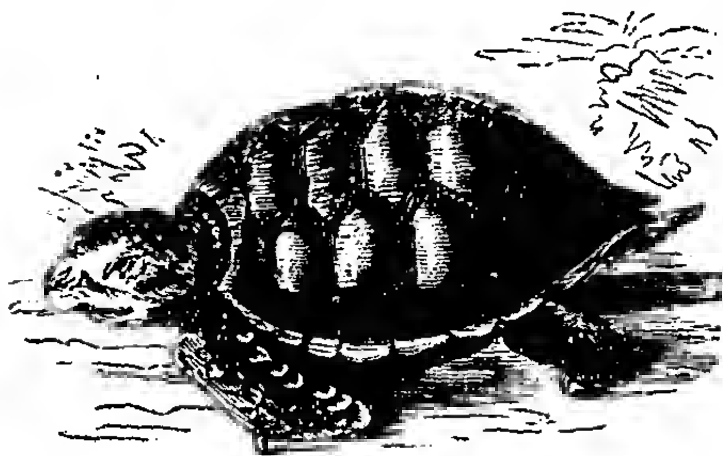
La famille des chéloniens comprend les tortues de mer, les tortues de terre, les tortues de fleuves et celles de marais.

On distingue plusieurs espèces de tortues de mer : la tortue franche ou tortue verte est la plus grosse de toutes : elle atteint une longueur de 2 mètres, sur 1 m. 50 de largeur, et pèse jusqu'à 400 kil. Les pêcheurs harponnent cette tortue dans la mer ou la retournent

sur le dos quand ils la prennent à terre; puis, ils la dépècent à coups de hache. Ses œufs sont très-bons à manger, et sa chair, lorsqu'elle est fraîche, est très-utile pour rétablir la santé des navigateurs atteints du scorbut. On la mange aussi salée. Avec sa carapace, les anciens Ethiopiens faisaient des nacelles, et les Indiens en fabriquent encore des boucliers et en couvrent leurs maisons.

La tortue de terre ou tortue proprement dite a la carapace bombée et ossifiée. Elle a la vie longue et très-dure; elle reste quelquefois des mois entiers sans prendre de nourriture et s'engourdit pendant l'hiver.

La principale espèce des tortues de fleuve est la tortue fluviatile d'Europe. Elle est commune dans le Levant, ainsi que dans les régions chaudes et tem-



Tortue franche.

pérées de l'Europe, où elle vit dans les marais et dans les cours d'eau. Elle se nourrit d'insectes, de poissons et d'herbes aquatiques; sa chair est assez estimée.

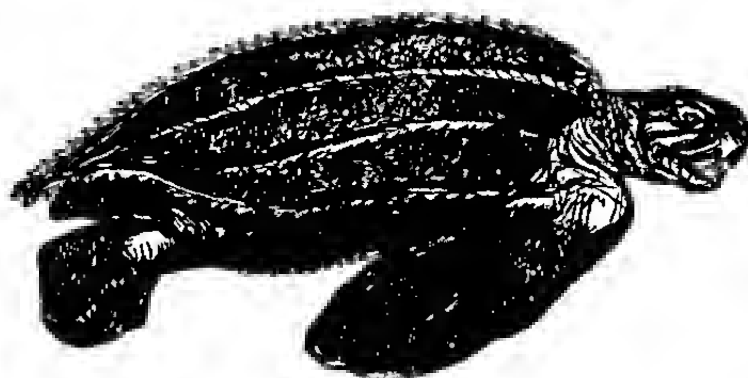
La tortue bourbeuse habite les rivières et les lacs de l'Europe. On en trouve aussi en grand nombre dans nos départements méridionaux. On l'élève utilement dans les jardins où elle détruit les vers et les limaçons, mais il ne faut pas la laisser pénétrer dans les viviers, parce qu'elle dévorerait les poissons. En médecine, on se sert de cette tortue pour faire des bouillons antiscorbutiques et contre les maladies de poumons.

— (*Cuisine*). On fait en Angleterre de véritable soupe à la tortue, mais cette soupe exige tant de soins et est si coûteuse, qu'il n'est pas possible de l'admettre dans une cuisine ordinaire. Nous nous bornerons simplement à indiquer comment on prépare en France la soupe à la tortue, à laquelle on substitue généralement la tête de veau.

On désosse une demi-tête de veau qu'on fait dégorger, blanchir et cuire, comme à l'ordinaire. Quand elle est refroidie, on enlève les chairs adhérentes à la peau, on les découpe en petits morceaux et on les met dans une casserole pour les tenir chauds au bain-marie.

D'autre part, on aura préparé des crêtes de coq et des rognons tenus également au chaud, des quenelles de volailles, dans la farce desquelles on aura incorporé des jaunes d'œufs cuits et passés au tamis.

Puis, on garnit le fond d'une casserole avec des légumes, du lard, du jambon, des tranches de bœuf, des parures de veau et de volaille; on mouille ces



Dermochelys tortue.

viandes avec un demi-litre de bouillon et une demi-bouteille de vin blanc, et on laisse cuire, la casserole couverte.

Enfin, on dégraisse le fond, on y ajoute du madère, et après quelques bouillons, on passe à l'étamine et on incorpore les petits morceaux de tête de veau.

Ce potage doit être tenu chaud dans un bain-marie. On met dans la soupière les quenelles pochées avec les crêtes et les rognons et on verse le potage dessus.

Le bouillon fait avec de la chair de tortue est très-adoucissant. Il se prépare comme le bouillon de grenouilles.

Toton (*Jouets d'enfants.*) Ce jouet consiste en un petit disque de bois percé à son centre d'un trou, on a passé un petit morceau de bois ou de fer formant pivot. C'est sur ce pivot qu'on fait tourner le jouet : on le tourne

entre les doigts et on lui imprime un mouvement de rotation. On peut faire un excellent toton avec un bouton d'os traversé d'un bout d'allumette.

Certains totons ont quatre faces, d'autres en ont jusqu'à douze, sur chacune des quelles sont marqués des chiffres depuis 1 jusqu'à 12. Chaque joueur, à tour de rôle, fait tourner le toton et compte le nombre de points indiqué sur le jouet lorsque celui-ci s'arrête. On additionne les points à chaque tournée, et le gain appartient à celui qui, le premier, réunit le nombre de points convenus.

Toupie (*Jeux d'enfants*). Celles qui sont faites en bois dur sont les meilleures : la pointe de fer dont elles sont munies au petit bout doit être plutôt longue que courte.

Quelle que soit la toupie, il faut toujours pour la faire tourner, une excellente ficelle, bien tordue, c'est-à-dire de celle qu'on appelle *fouet*. On mouille légèrement le bout de la ficelle, on l'applique sur la partie de la pointe de fer en commençant par le bas, on tourne la ficelle autour du bois de la toupie d'un effort régulier et continu, en faisant se toucher chaque tour et en évitant de faire des vides et des bosses ; puis, arrivé au dernier tour, on tient dans les doigts l'extrémité de la ficelle au moyen d'un bouton ou d'un nœud coulant, on saisit bien la toupie la pointe en l'air, on rejette le bras en l'air et on la lance vigoureusement, de manière qu'elle tombe d'aplomb par la pointe sur la terre.

Il y a une espèce de toupie qu'on fait tourner en la frappant avec une espèce de fouet.

Il y a aussi une espèce particulière de toupie, nommée *toupie d'Allemagne*. Cette toupie, entièrement faite de bois, sans en excepter la pointe, peut être de différentes formes ; mais elles ont toutes cela de commun qu'elles sont creuses, munies d'une clé à leur partie supérieure et percées vers le milieu de la partie bombée d'un trou par lequel l'air pénètre et produit, pendant qu'elles tournent, un son plus ou moins fort, suivant la grosseur du jouet. On met la toupie en mouvement en entortillant la ficelle autour de la partie supérieure et en en prenant le bout dans une main, pendant que, de l'autre, on tient la clé. On étend alors les bras en laissant aller la toupie, qui reste droite et tourne sur elle-même. Ce jeu peut être pratiqué dans un appartement, sur le parquet.

Tour (*Connais. pratiques*). Les hommes qui sont retirés des affaires et qui veulent se procurer une distraction agréable, peuvent s'exercer au *tour*. Le bois est, apres l'ivoire, une des matières qui se prêtent le mieux à la volonté du tourneur. Mais il faut éviter des bois susceptibles de se fendre et employer de préférence le cormier, le buis, le pommier, le poirier, etc. Le cuivre est de tous les métaux celui qui vaut le mieux. La fonte ne peut pas être tournée quand elle est trop dure.

Tous les genres de tour, quelle que soit la mise en œuvre, le bois, l'os, l'écaille ou les métaux se rattachent à deux séries bien distinctes : les *tours à pointes* et les *tours en l'air*.

Avant de s'appliquer à tourner des objets de formes plus ou moins compliquées, il faut s'exercer à tourner des cylindres en bois, et ne rien faire autre chose pendant un certain temps. Alors, on peut s'essayer à tourner les pièces d'un dossier de fauteuil, d'un métier à tapisserie, d'un rouet, etc., et, progressivement, on arrive à faire des pièces compliquées en os, en ivoire, en métaux, etc. Quand on tourne le cuivre, il faut se placer dans un courant d'air, afin de ne point avaler les parcelles qui se détachent des pièces qu'on est en train de tourner, ce qui serait très-dangereux pour la santé.

Touraille (*Econ. rurale*). Ce nom se donne à une espèce de fourneau ou d'étuve dans laquelle les brasseurs font sécher l'orge pour en arrêter la germination. Les radicelles qui se détachent de l'orge germée et qu'on recueille pour les employer comme engrais, se nomment *touraillons*. Avant de répandre les touraillons sur les prairies, on les arrose de purin et on les met en tas pour les laisser fermenter pendant quelques jours.

Tourbe (*Econ. rurale*). La tourbe est le produit de la décomposition des végétaux submergés. Elle diffère du *terreau*, qui est le produit de cette décomposition à l'air, en ce que celui-ci est d'une grande f rtilité, tandis que l'humus acide contenu dans la tourbe la

rend impropre à la végétation, du moins tant que la cause de cette acidité n'a pas été détruite par une adjonction de chaux ou de matière calcaire, à dose assez forte pour saturer l'acide.

Les usages de la tourbe sont très-nombreux. On l'emploie comme combustible dans les pays où le bois est rare; on se sert de ses cendres pour l'amendement des trèfles et des autres prairies et aussi pour celui des terres. Rien n'est simple comme la préparation de la tourbe à brûler : on la découpe avec la bêche et le tranche-gazon en briques de 25 à 30 centimètres de largeur sur 15 centimètres d'épaisseur, que l'on fait sécher en les appuyant deux par deux en forme de toit. Moins de quinze jours suffisent pour la complète dessication de ces briques, après quoi on peut les entasser sous un hangar pour la provision d'hiver.

Comme engrais, l'emploi de la tourbe exige des manipulations préalables : on la stratifie par lits avec du fumier récent, d'une épaisseur double à celle de la tourbe. On l'emploie aussi en litière. Après l'avoir fait suffisamment sécher, on la transporte dans des étables, dans les bergeries et dans les écuries; on recouvre ce lit d'une légère couche de paille, et on remet tous les jours de la paille fraîche sans rien enlever. Enfin, on fait encore avec la tourbe un véritable *compost* sans mélange de fumier, en la stratéfiant avec de la chaux. Pour 120 mètres cubes de tourbe, on peut employer de 200 à 240 hectolitres de chaux vive ; cette quantité suffit pour amender de 3 à 4 hectares de terre légère ou argileuse.

Tourette (*Horticulture*). La *tourette*, appelée aussi *arabette printanière*, est une plante vivace qui se couvre de fleurs blanches, dès le mois de mars, et avec laquelle on orne les parterres et les rochers. On tond la plante et on rejette toutes les branches irregulières qu'elle projette autour d'elle, aussitôt après la floraison. La tourette peut faire de très-belles bordures ; elle croît dans les sables secs et se multiplie de branches enracinées en juin, pour constituer des touffes que l'on place en septembre.

Tourmaline (*Conn. utiles*). La tourmaline est une substance minérale, généralement composée de silice, d'alumine, d'acide borique, de potasse, de magnésie et de fer. Elle se présente en cristaux prismatiques allongés ; sa couleur est noire, mais il en existe des variétés rouges, bleues, vertes, etc. La tourmaline est surtout remarquable par la propriété qu'elle á d'être électrique à ses deux points opposés, et de développer son électricité par la chaleur et le frottement. La tourmaline polarise la lumière : ainsi, quand un rayon de lumière traverse deux plaques de tourmaline taillées parallèlement à l'axe et croisées à l'angle droit, la partie du croisement reste obscure. En physique, on utilise cette propriété pour l'étude de la double réfraction dans les cristaux.

Cette pierre se taille comme le rubis et l'éméraude.

Tourne-broche (*Econ. dom*). Les appareils ainsi appelés sont plus commodes et moins embarrassants que ceux que l'on met en mouvement au moyen d'un mécanisme d'horlogerie. Le tourne-broche tourne d'un mouvement lent, continu et regulier. De grandeur moyenne et bien conditionné, ils valent de 20 à 25 francs.

Tourne-dos (*Cuisine*.) « Bien que *tourne-dos* s'entende du sous-filet de bœuf, cette partie délicate de l'animal entre bien rarement dans la composition des *tourne-dos* sortant des officines des restaurateurs. Des rognures de filet et autres morceaux moins tendres, jetés dans de la marinade à mesure qu'il s'en rencontre, en sont la source habituelle. Au moment de l'emploi, ces viandes sont bien inégalement marinées; mais, comme généralement chaque convive n'en mange qu'un morceau, bien peu s'en aperçoivent.

« En somme, c'est un excellent emploi de ces parcelles ; mais qui voudra se trouver en présence d'honorables *tourne-dos* devra procéder ainsi :

« Couper du sous-filet ou du filet de bœuf en lames d'un centimètre et demi d'épaisseur et les faire mariner durant vingt-quatre heures; les sécher ensuite entre deux linges, les sauter au beurre, puis les dresser et couronner sur un plat en les séparant les uns des autres avec des croûtons frits coupés uniformément, verser dans le milieu une sauce poivrade et servir. »

(Le baron Brisse.)

Tournesol (*Conn. utiles*). On donne vulgairement ce nom à l'héliotrope et à l'hélianthe ou soleil (Voy. ces mots.)

On donne encore le nom de tournesol à une matière colorante, tirée de diverses espèces de plantes. Le tournesol en drapeaux est fourni par le tournesol des teinturiers. Cette substance se prépare avec le suc du croton dans lequel on trempe des chiffons qu'on expose, quand on les a fait sécher à la vapeur d'un mélange d'urine putréfiée et de chaux.

C'est surtout à Montpellier qu'on exerce cette industrie. Le tournesol se prépare aussi en pains dans les pays montagneux de l'Europe où croissent les lichens territoriaux qui servent à la préparation de l'oseille de terre. On pulvérise les lichens, on les mélange dans une auge avec moitié de leur poids de cendres gravelées; on arrose d'urine pour en faire une pâte molle, et on remplace l'urine à mesure qu'elle s'évapore. Au bout de quarante jours, le mélange devient propre; on le remet dans une autre auge et on l'arrose encore d'urine. Au bout de quelques jours, la pâte est bleue. Alors, on la divise dans des baquets et on y ajoute encore de l'urine et de la chaux en poudre. Enfin, on incorpore dans cette pâte assez de carbonate de chaux en poudre pour lui donner de la consistance et l'on en forme dans des moules de petits pains que l'on fait sécher à l'ombre.

Le tournesol s'emploie pour tracer des dessins de broderie sur la soie ou sur la toile pour teindre le papier pâte, et pour préparer la teinture de tournesol, à l'aide de laquelle les chimistes constatent la présence des acides. Effectivement, le tournesol, de couleur bleu naturellement, a la propriété de rougir quand il est mis en contact avec un acide.

Tournis (*Art vétér.*). Les anciens ont donné ce nom à une maladie particulière aux espèces ovine et bovine, caractérisée par une tendance irrésistible de l'animal affecté à tourner sur lui-même, et qui se termine plus ou moins promptement par la mort. Cette maladie est due à la présence d'un helminthe dans le cerveau. Cet helminthe est connu sous le nom de cœnure cérébral. M. Reynal considère cette maladie comme héréditaire et dit que sa principale cause est due à l'emploi de béliers trop jeunes pour la lutte.

On donne aussi le nom de *tournis* ou de *vertige* à une maladie inflammatoire du mouton, également caractérisée par le tournoiement de l'animal, qui succombe quelquefois en peu d'heures. On peut y remedier en mettant le malade à l'ombre, en lui faisant prendre des bains et en le lotionnant sur le nez, dans la bouche, avec de l'eau acidulée. Il est même bon de saigner dans certaines circonstances.

Enfin la mouche appelée *œstie*, en s'introduisant par le nez du mouton, jusque dans les sinus frontaux, donne lieu à une sorte de tournis dont le principal caractère est un éternuement continuel.

Tourte (*Pâtiss. domest.*). Cette pâtisserie se sert pour entrée comme le vol-au-vent, et se prépare avec de la pâte à feuilletage. On la garnit soit de godiveau, soit de quenelles, avec des champignons, des ris de veau, des écrevisses, etc.

Tourteaux (*Écon. rur.*). Comme aliment, on donne quelquefois aux bestiaux, soit secs, soit trempés dans l'eau froide, les résidus de graines oléagineuses, après qu'on les a pressées pour en extraire l'huile. Ce sont ces résidus qu'on nomme tourteaux.

Les tourteaux s'emploient aussi comme engrais et ont plus de puissance que les fumiers ordinaires. On les répand à la volée, sur les blés, sur les colzas, sur les lins, etc., en état de végétation; mais, avant, on les réduit en poudre.

Tourterelle (*Connais. utiles*). Ce nom est commun à plusieurs espèces du genre pigeon, qui forment un groupe particulier. Ces espèces se distinguent par une taille plus petite que celle des pigeons. Les formes de la tourterelle sont élancées et délicates; son plumage est généralement de couleur café, avec un collier de couleur plus foncée.

La tourterelle vit dans les bois, mais elle s'apprivoise facilement. On a prétendu que ces oiseaux vivaient par couples, et on les cite comme des modèles de fidélité conjugale; mais il est plus vrai de dire que le mâle recherche

volontiers plusieurs femelles, et que celles-ci n'ont pas de scrupules.

On chasse la tourterelle comme le pigeon sauvage. On imite son roucoulement avec un appeau à coucou dont on bouche le trou, puis on fait avec la langue une sorte de roulement.

La chair de la tourterelle est très-estimée.

Toux (*Méd. dom.*). **La** toux est une expiration violente, courte, fréquente, plus ou moins sonore, dans laquelle l'air expiré produit, en traversant rapidement le larynx et en heurtant les parois des fosses nasales, un bruit particulier d'étendue variable.

Considérée en elle-même, et par rapport à son usage habituel, la toux est employée par la nature pour l'expulsion des mucosités qui s'amassent dans les bronches et dans la trachée artère; mais elle change de caractère quand elle cesse d'être un besoin d'expectoration; alors, suivant la maladie qui la détermine, suivant les efforts que font les muscles pour la produire, la toux devient bruyante, aiguë, sèche, forte ou faible, fréquente ou rare, grasse ou humide. La présence seule d'une fausse membrane lui donne un caractère tout particulier, qui devient un des signes les plus importants du croup et des angines trachéales. Enfin, quand les expirations qui constituent la toux se succèdent rapidement et continuent pendant quelques instants, on les appelle *quintes*.

Au nombre des meilleurs calmants pour les toux opiniâtres, il faut compter les infusions chaudes et sucrées de laitue, et les diverses préparations qui ont pour base le *tolu*. Il est bon de n'user qu'avec la plus grande circonspection des pâtes soi-disant *pectorales*, telles que celles de guimauve, de jujube, de lichen et de jus de réglisse anisé. Ces pâtes doivent leurs propriétés calmantes à une petite quantité d'opium, et, si elles apaisent un moment la toux, elles peuvent donner lieu à des accidents nerveux du caractère le plus fâcheux.

La toux, pouvant revêtir chez les enfants des caractères tout particuliers, il est bon de lui donner la plus sérieuse attention. La *toux croupale* est accompagnée d'un sifflement et d'un son caverneux qu'il est impossible d'oublier quand on l'a entendu une fois et qui est presque toujours l'indice de l'angine gangreneuse, connue sous le nom de *croup*. La toux, chez les enfants, est assez fréquemment causée par la présence des vers dans les voies digestives : ils y produisent une irritation qui se propage dans les voies respiratoires et détermine la toux. En pareil cas, les adoucissants employés pour calmer la toux d'un enfant qu'on suppose enrhumé et qui ne l'est pas, n'ont aucune efficacité. Il faut d'abord s'occuper de guérir l'affection vermineuse, et après la guérison de cette maladie, la toux, qui en était la conséquence, cessera d'elle-même.

La toux change de caractère, chez les adultes, suivant la maladie qui la produit : dans la phthisie pulmonaire, elle est sèche et presque continuelle; dans la pneumonie et la péripneumonie, elle est fréquente, mais les quintes ne sont pas longues. Dans la pleurésie, elle se manifeste en quintes violentes, sans expectoration. C'est à ceux qui soignent un malade à observer les changements qui peuvent survenir dans la toux, afin d'en informer le médecin.

— (*Art. vét.*). La toux est ordinairement causée chez les animaux par quelque irritation de la gorge, des bronches ou des poumons. Quand la toux est douloureuse et qu'elle se prolonge, elle est le symptôme d'une maladie grave. D'ordinaire, elle accompagne la morfondeuse, la pleurésie, l'hydropisie et d'autres maladies de poitrine. Alors, il faut s'attaquer à la cause du mal. Quand la toux est simple, les boissons adoucissantes, le régime et quelquefois des saignées appliquées utilement, suffisent. Souvent, la toux cède au bout de quelques jours, si on a le soin de mettre l'animal à la diète. Comme breuvage adoucissant, on peut lui donner des infusions de fleurs de mauve, ou des décoctions de racine de guimauve, ou encore de l'eau miellée.

Trace (*Chasse*). Le sanglier, en marchant, appuie toujours de la pince. Les espèces d'ergots qu'il a derrière la jambe et qu'on nomme *gardes* s'impriment à terre comme deux portions de croissant : c'est ce qu'on nomme *trace*. La peau, qui soutient les gardes, leur

permet de descendre à mesure que l'animal vieillit, et plus cet animal est bas jointé, plus on peut dire qu'il a d'années. Entre les *gardes* et le talon, la peau se plisse de rides transversales. Quand l'animal donne des gardes en terre, le sol conserve l'empreinte des rides. Il y a souvent des défectuosités dans les pieds du sanglier : une pince de l'un des pieds est plus longue que l'autre et se contourne comme un croissant. Ces pieds prennent le nom de *pieds gauches* ou, par abréviation, *pigaches*.

La laie a le pied plus long, plus haut jointé, et, au lieu d'ouvrir les gardes, elle les pique en terre. Tandis que le sanglier met le pied de derrière en dehors de celui de devant, la laie met le pied de derrière en dedans de celui de devant, ou tout au moins sur le talon.

Trachéotomie (*Art. vétér.*). On a donné ce nom à une opération qui consiste à faire une ouverture de la trachée-artère dans sa position cervicale, et, par conséquent, à ouvrir les voies aériennes pour en extraire un corps étranger, afin de faciliter le passage de l'air nécessaire à la respiration. La trachéotomie se pratique sur tous les animaux, mais principalement sur le cheval. Les instruments qu'on emploie pour cette opération sont : une paire de ciseaux, un bistouri droit, à lame étroite, une érigne, et s'il se peut un tube particulier, appelé *tube à trachéotomie*.

Si le cas est pressant, que la difficulté de respirer résulte d'une affection aiguë des parties supérieures des voies respiratoires, et qu'on n'ait pas à sa disposition de tube à trachéotomie, on n'en procède pas moins à l'opération. Alors, après avoir donné un libre accès à l'air, on relève les bords de la plaie faite à la peau, au moyen de deux rubans passés de chaque côté, dans une incision faite au bistouri. Afin de prévenir la suffocation qui pourrait suivre l'opération, il est urgent de surveiller le malade, et de couvrir la plaie avec une enveloppe en toile. On la panse à la manière accoutumée, et son diamètre diminue rapidement.

Traîneau (*Chasse*). Il y a plusieurs manières de construire le filet auquel on donne ce nom. Ses dimensions aussi varient suivant l'usage auquel on les destine. Pour les alouettes, on se sert du *traîneau simple*, et on donne aux mailles une largeur de trois centimètres. Pour les perdrix, les mailles doivent être de 25 centimètres. Le filet se borde tout au tour, et surtout le long des côtés, d'une forte ficelle; à chaque bout, on attache deux bâtons, d'une largeur égale à celle du filet Ces bâtons servent à le porter.

Le *traîneau composé* est plus long et plus large que le précédent; cependant, il sert aux mêmes usages.

Le traîneau portatif a la forme d'un trapèze et peut être manœuvré par une seule personne. Sa longueur ordinaire est d'environ 4 mètres. Il s'emploie principalement pour chasser les bécassines dans les endroits marécageux.

Traînée (*Chasse*). Prenez un morceau de charogne attaché à une hart, traînez-le dans les endroits où vous croyez qu'il y a des animaux nuisibles et surtout des loups; allez ainsi jusqu'au piége ou jusqu'à la fosse où vous voulez les conduire, et semez sur votre chemin des lambeaux de chair préparée à l'avance; les animaux nuisibles, venant à les rencontrer, en acquerront plus de hardiesse. On jette quelquefois du poison sur les charognes, mais ce moyen est mauvais, les loups et le renard vomissant à volonté. Dans tous les cas, il est bon de placer la charogne empoisonnée au bord de l'eau. Dès que l'animal se sent atteint, qu'il éprouve de la chaleur à l'estomac, il veut aller boire; alors le poison pénètre dans ses intestins, et il succombe.

Tramail (*Pêche*). On appelle ainsi un filet composé de trois nappes superposées formées de mailles de ficelle, ayant chacune 25 centimètres d'ouverture en tous sens. C'est ce qu'on appelle *aumées* ou *hameaux*. Le troisième filet se nomme *nappe* ou *flue*. Il est spécialement destiné à rester flottant entre les deux autres.

Le tramail s'emploie de plusieurs manières : le plus souvent, on les tend en travers d'une petite rivière ou d'un canal, de manière qu'il en occupe la largeur d'une rive à l'autre. A trois ou quatre cents pas, des hommes déploient une *senne*, parallèlement au tramail. Les poissons enfermés entre le tramail et

la senne cherchent naturellement à s'enfuir. Du côté de la senne, ils rencontrent un tissu de mailles serrées et impénétrables; du côté du tramail, au contraire, ils aperçoivent les grandes mailles qui semblent leur permettre un passage facile; ils s'y engagent, entraînent avec eux une partie de la flue mollement tendue, et restent enveloppés sans pouvoir avancer ni reculer; on relève le tramail et on s'empare des poissons.

— (*Chasse*). On se sert aussi pour la chasse des oiseaux d'un filet auquel on donne le nom de tramail, et qui ne diffère du râfle que par les dimensions.

Tranchant (*Agricult.*). Quand on sépare une portion de rayons, dont on veut s'emparer, de celle qu'on laisse dans la ruche, on taille les essaims avec un instrument appelé *tranchant*.

Tranche (*Agricult.*). La tranche est un instrument semblable à la *pioche*, mais sa lame est plus courte et plus large. Elle sert à lever les gazons pour faire les *écobuages*, ce qui lui a fait donner le nom d'*écobue*.

On appelle encore *tranche* et *tranche-gazon*, une espèce de hache légère, qui, dans les irrigations, sert à couper verticalement les gazons de chaque côté de la rigole que l'ouvrier veut faire.

Dans certaines localités, on préfère la tranche à la *binette*, pour la culture des plantes en ligues, particulièrement des pommes de terre, du maïs, etc., et, à défaut de la pioche aussi, pour les usages auxquels on emploie cette dernière.

Tranche grasse (*Boucherie*). C'est le morceau de premier choix du bœuf, de la vache et du taureau, et la deuxième partie de la cuisse, du côté intérieur. On reconnaît ce morceau par l'os à moelle qui est dans toute sa longueur.

Tranches DE PAIN DE SEIGLE AU FROMAGE. — (*Cuisine*). « Coupez des tranches de pain de seigle de 8 centimètres de long sur 4 de large et 8 millimètres d'épaisseur; mêlez, dans une terrine, du beurre avec fromage de Parmesan râpé en quantités égales; passez les tranches de pain de seigle dans le beurre; gouttez-les, et étendez dessus une couche de mélange de beurre et de Parmesan que vous venez de faire à un demi centimètre d'épaisseur; passez les tranches de pain à four très-chaud pendant 6 minutes; servez-le sur une assiette. » (GOUFFÉ.)

Transpiration (*Hygiène*). Tout le monde sait combien la transpiration est indispensable au bon état de la santé, et combien aussi sa suppression subite serait dangereuse. Dans un grand nombre de maladies, une transpiration abondante accompagne des crises favorables ou fâcheuses; c'est même un des symptômes qu'il est très-important de noter, afin d'en informer le médecin. Les personnes, dont les organes respiratoires sont plus ou moins délicats transpirent au moindre effort, et, s'il est nuisible d'arrêter brusquement la transpiration, il est nuisible aussi d'en favoriser l'excès. Les terrassiers, les hommes qui travaillent aux champs, ceux qui se livrent à des travaux fatiguants, ne doivent pas se priver de boire dans la crainte de trop transpirer. Au contraire, l'usage modéré d'une boisson saine, ne peut que leur faire du bien.

— (*Médecine*). La transpiration est regardée comme un moyen efficace et curatif dans certaines affections. Aussi emploie-t-on avec succès et sans danger pour les enfants, les infusions de bourrache, et pour les adultes les décoctions de salsepareille et de gayac. C'est surtout dans les éruptions cutanées qu'il importe de favoriser la transpiration : un courant d'air, provenant d'une porte ouverte, quand le malade se découvre, le contact d'une chemise froide mise sans précaution, suffisent pour mettre le malade en danger. Dans ces cas d'une suppression immédiate, il faut immédiatement lui donner quelques gouttes d'acétate d'ammoniaque dans une ou deux cuillerées d'acide sudorifique.

La transpiration habituelle des pieds doit être combattue par des moyens simples et rationnels. Ainsi, le matin en sortant du lit, on les essuie avec un linge sec, et on les frictionne avec quelques gouttes d'alcool ou d'eau de Cologne. On y remédie encore en se lavant fréquemment à l'eau tiède et en renouvelant ses bas le plus possible Si la transpiration des pieds a été brusquement arrêtée, on la rétablit (et c'est le meilleur moyen), avec des fumi-

gations de fleurs de sureau. Ces fumigations doivent durer de quinze à vingt minutes, et si on veut en retirer quelque avantage, il faut s'envelopper les pieds avec de la flanelle, recouverte de taffetas gommé. Ensuite, il faut s'essuyer les pieds avec un linge sec et chaud et ne pas s'exposer à l'air froid.

— (*Art vétérinaire*). La suppression de la transpiration peut causer aux animaux, comme aux hommes, des accidents mortels. C'est surtout chez les chevaux et chez les bêtes à cornes que ces accidents se produisent. Dans ce cas, il faut se hâter de rétablir la transpiration par le moyen suivant : on prépare une infusion avec deux poignées de fleurs de sureau, et on la fait prendre à l'animal aussi chaude que possible. Au bout de deux heures, on lui rend une égale quantité du même breuvage ; mais cette potion ne peut être administrée que quand il n'y a aucune apparence d'inflammation.

Transplantation (*Arbor.*, *hort.*). L'opération de la transplantation est nuisible pour certains arbres et même dangereuse pour d'autres, quand ils sont trop avancés en âge ; cependant, elle a généralement de bons effets, si elle est faite avec soin et en temps convenable. En effet, les arbres transplantés trouvent dans une terre nouvelle des sucs plus abondants qu'ils vont plus facilement chercher et le chevelu de leurs racines se développe. D'un autre côté, il est des arbres, comme le chêne, le pin, le sapin, le mélèze, qui ont besoin d'être transplantés lorsqu'ils sont élevés en pépinière ; car on est ainsi plus assuré de leur reprise à leur plantation définitive.

La transplantation se fait avant l'hiver plutôt qu'après, surtout dans les terrains légers et secs. On ménage le plus possible les racines, et on étête les plantes, sauf les arbres verts, dans la proportion de ce qu'on leur laisse de racine. Dans les terres fortes, on ne plante ni avant ni après la plaie, ni surtout en temps de neige ou de dégel. (*Voy.* PLANTATION.)

On sait de quelle façon la ville de Paris peuple ses promenades et ses jardins publics d'arbres transplantés dans toute leur croissance. Tout le monde ne peut en user, et pour cause ; mais voici un procédé économique pour arriver au même résultat : On cerne le pied de l'arbre par un fossé circulaire, creusé à 50 centimètres du tronc et destiné à mettre à nu toutes les grosses racines. Ces racines se coupent nettement et on remplit le fossé avec du terreau bien consommé. Il faut que cette opération soit pratiquée lorsque la végétation est sur le point de sortir du sommeil hivernal, et on commence généralement par l'élagage du sujet. Quand l'arbre n'est pas trop vieux, ou qu'il n'appartient pas à une espèce d'une reprise difficile, on peut le déplacer dès le printemps suivant. Dans le cas contraire, on doit attendre un an de plus. Il faut faire l'arrachage avec précaution et apporter les plus grands soins à ménager le nouveau chevelu qui se sera formé aux points où les racines auront été tranchées, c'est-à-dire dans le terreau qui a comblé le fossé. Quant à la mise en place, on y procède sans retard, le jour même de l'arrachage, dans un trou large et profond ouvert plusieurs mois d'avance, que l'on comble avec de la terre meuble, bien amendée et appropriée à la nature de l'arbre. La terre doit être plutôt sèche qu'humide, pour qu'on puisse la fouler fortement sans qu'elle fasse pâte. L'opération se termine par un arrosement modéré qu'on renouvelle au besoin. Enfin, on a soin de soutenir l'arbre replanté par trois ou quatre cordages assez tendus pour que le vent ne le balance pas et ne nuise pas ainsi au travail des racines.

Transport, DÉLIRE (*Méd.*). « Le transport peut se montrer sans fièvre ; alors, c'est l'aliénation ; ou avec la fièvre, et alors il indique que la maladie est au cerveau. Le délire indique toujours une certaine gravité dans la maladie et doit faire hâter d'aller chercher le médecin. Mais, en attendant l'arrivée du médecin, il est des précautions qu'il faut prendre pour empêcher le malade de se nuire à lui-même ou à ceux qui l'entourent. Si le délire ne se borne pas à des divagations, mais qu'il s'accompagne de gestes désordonnés, on devra mettre le lit au milieu de la pièce, pour que le malade ne se frappe pas contre les murs. On l'attachera, au besoin, en lui passant sur la poitrine un drap qu'on fixera de chaque côté du lit. On en mettra un second en cravate au-devant des cuisses ; on le fera passer sous le ma-

telas et on le nouera. On devra préférer un lit étroit, parce qu'on pourra circuler autour, et, en même temps, fixer par des liens les poignets et les cou-de-pieds. Si on ne peut fixer le malade facilement, on le maintiendra avec l'aide de plusieurs personnes sur son lit. On aura soin de ne pas l'abandonner un instant, quand même il semblerait se calmer, parce que, dans ce cas, *la lumière attire* les malades; ils vont à la fenêtre pour y saisir les objets qu'ils croient voir, et ils se jettent par les croisées. Il faut, autant que possible, n'être pas seul, parce que, dans ces moments-là, ils acquièrent une force prodigieuse et blessent facilement ceux qui veulent les maintenir et les empêcher de se blesser ou même de se tuer. Dans le délire fébrile, il faut tenir la tête froide et les pieds chauds. »

(Dr Dehaut.)

Transport *des blessés et des malades* (*Méd. dom.*). « La manière de transporter un blessé, avec le plus de douceur et de ménagement, c'est de le transporter à bras. C'est, du reste, le plus souvent, la seule ressource qu'on ait. Il faut, pour cela, deux conditions : un nombre de personnes suffisant, et un objet sur lequel le malade puisse reposer dans la meilleure position. Le meilleur appareil, pour remplir ces conditions, est un brancard recouvert d'un matelas ou d'une paillasse; mais, il arrive souvent qu'on n'en a pas. On peut le remplacer, à peu près, par des moyens que nous allons indiquer.

« La paillasse peut d'abord très-bien se remplacer par de la paille, du foin, de l'herbe, des feuilles, etc.

« Le brancard pourra être remplacé par une échelle, une forte planche. On pourra même, au besoin, construire, séance tenante, un brancard de la manière suivante : on cherchera deux perches, deux branches de deux mètres de long (à la guerre, on prend des fusils), on les réunira par deux traverses d'une longueur de un mètre, faites avec des planches, avec des branches, que l'on placera de manière à former un cadre. On les attachera ensemble, avec quatre bouts de corde ou quatre mouchoirs roulés en corde; on les clouera, si on le peut.

« On remplira ensuite l'intérieur du cadre avec des sangles, des cordes, de la paille tressée ou un drap ou une toile qu'on fixera sur les côtés, en la clouant, en la cousant, ou en la roulant autour des montants. On mettra, sur ce brancard, la paillasse ou les matières qui la remplacent. On aura ainsi un lit sur lequel on couchera le patient dans une position commode; on le recouvrera ensuite, pour le mettre à l'abri du soleil, du froid, de la pluie, de la neige, etc. Tout cela fait, il y a des précautions qui regardent les porteurs. Il faut d'abord qu'ils enlèvent le brancard bien ensemble, et qu'ils aillent au pas, pour éviter toute secousse ou tout tiraillement.

« On peut encore, au lieu d'un brancard, se servir d'un fauteuil ou d'une chaise, sur les côtés desquels on fixera deux branches, pour porter comme un brancard ou une chaise à porteurs.

« Si l'on doit transporter le patient dans un endroit éloigné, et qu'on emploie, pour cela, une voiture ou un traîneau, il faudra y faire un lit comme sur un brancard; on recommandera ensuite aux conducteurs d'aller soigneusement et d'éviter les mauvais pas et les cahotements. Si l'on va loin, on fera bien, de se munir, en même temps, d'une boisson qui ne soit pas échauffante.

« Enfin, si le cas est grave, il pourra être nécessaire d'appeler un médecin pour qu'il dirige lui-même le transport. »

(Dr Dehaut.)

Trapèze (*Hyg.*). Le trapèze est la machine la plus simple et la plus utile qu'on emploie dans la gymnastique. Il se compose d'une barre de bois mobile et horizontale, plus ou moins longue, suspendue par ses extrémités, à une poutre immobile, au moyen de deux cordes. Les exercices qu'on peut faire au trapèze offrent une série de mouvements très-importants, qui ont la plus grande influence sur tous les muscles de la poitrine. En même temps, ils contribuent à fortifier les poignets et les épaules, et habituent à se tenir la tête en bas. Le bâton du trapèze, quand on en commence l'exercice, ne doit pas être placé plus haut que les épaules, mais, dès qu'on est familiarisé avec le mouvement, il faut que le trapeze soit à 40 ou 50 centimètres au-dessus de la tête, afin qu'il soit possible de se développer sans toucher le sol.

Traquenard (*Chasse*). Ce piége, qui sert à prendre les loups, les renards, les oiseaux de proie nocturnes, se compose : 1° d'un *cercle de métal* qui sert de base au piége et qu'on fixe solidement au sol ; 2° de deux demi-cercles en fer, ordinairement armés de pointes, et dont les extrémités sont engagées dans deux morceaux de fer fixés sur le premier cercle ; 3° d'un *ressort puissant* et *courbé*, fixé d'un côté sous le premier cercle, et portant à son extrémité un œil assez large pour que les deux demi-cercles y puissent passer ; 4° d'une *marchette* à laquelle est adaptée une détente qui a deux crochets : l'un de ces crochets se place sous le grand cercle et l'autre sur l'un des demi-cercles qu'on abaisse. Quand l'animal touche la marchette, le dernier crochet échappe, et, les deux demi-cercles se rapprochant brusquement, l'animal se trouve pris par le corps ou par les pattes.

Le traquenard doit être tendu avec la plus grande précaution, car si on laissait échapper le crochet, on se blesserait cruellement avec les pointes qui garnissent les demi-cercles.

Traquet (*Oiseaux*). Ces oiseaux, qui sont du genre des passereaux, habitent l'ancien continent et se plaisent surtout dans les landes stériles et dans les bois secs ; ils font leur nid dans les buissons et dans les fentes des rochers. Leur nom leur vient de l'agitation continuelle de leurs ailes et de leur queue, qui les a fait comparer au *traquet* d'un moulin. Cependant, les traquets sont défiants et il est difficile de les approcher. Ils vivent de baies et d'insectes et sont extraordinairement voraces. On a remarqué qu'ils redoutent beaucoup la chouette, dont le seul cri les fait fuir.

On compte plusieurs espèces de traquet, mais celle qui sert de type est le *traquet-motteux*, ainsi appelé, parce qu'il vole de motte en motte.

On se sert, pour chasser le traquet de gluau placé sur des bâtons.

Traumatique (*Art. vét.*) On se sert en chirurgie de cette expression pour désigner certains accidents qui se produisent quelquefois à la suite de plaies, de fractures, de contusions ou de toute autre blessure. C'est en donnant à ce mot cette acception que l'on dit : un hémorrhagie, un tétanos *traumatique*.

Travail (*Art. vét.*) On appelle ainsi la machine à laquelle on attache les chevaux vicieux, quand on veut les ferrer, ou leur faire subir une opération dangereuse. Cet appareil est ordinairement muni d'anneaux, de poulies, de coussins rembourés de paille, et il faut pouvoir y assujettir convenablement l'animal, le soulever en l'air et se rendre maître de lui.

Les travails étant, malgré toutes les précautions, sujets à de graves inconvénients, il est bon de ne s'en servir que lorsque tout autre moyen est complètement impossible.

Traversin (*Econ. dom.*). Quand la toile qui sert à faire des traversins est en coton, il est bon de la gommer. Sous tous les rapports, il faut préférer les plumes d'oie aux plumes de canard. Un kil. 500 de plumes de bonne qualité sont indispensables pour garnir un traversin de un mètre de longueur.

Trébuchet (*Chasse*). Le trébuchet consiste dans un filet, une planchette ou tout autre objet, retenu d'un côté par un arrêt et de l'autre poussé par un ressort quelconque. Les différentes sortes de trébuchets sont : le *trébuchet à filet*, le *trébuchet à cage*, le *trébuchet assommoir*, la *sauterelle*. Chacun d'eux est indiqué à son nom particulier.

Trèfle (*Agric.*). Cette plante appartient à la famille des légumineuses et des végétaux herbacés. On en compte environ quatre-vingts espèces, dont la moitié sont propres au climat de la France. Nous n'en citerons que quelques-unes :

Le *trèfle des prés*, qui se distingue par des tiges droites et striées, et qui constitue l'un des meilleurs fourrages. Il convient surtout pour l'assolement des terres légères. Il faut à ses racines un bon fonds de terre.

Le trèfle se sème en mars et dure trois ans. La seconde année, il est en plein rapport, et, si la terre est bonne, on peut faire quatre coupes pendant l'année. Pour la culture de cette plante, le marnage et le plâtrage sont d'excellents amendements. On donne aux bestiaux le trèfle vert ou sec. Ses fleurs conviennent aux abeilles, enfin ses graines engraissent la volaille. Le trèfle a de plus l'avantage de préparer la cul-

ture des céréales. Il n'y a guère que deux siècles qu'on le cultive.

Le *trèfle rampant*, appelé aussi *triolet* est un petit trèfle blanc, de Hollande. Il croît naturellement sur le bord des chemins et dans les prés. C'est un excellent pâturage. Ses fleurs blanches, disposées en tête, se renouvellent toute l'année. Cette espèce se cultive particulièrement en Angleterre pour la nourriture des moutons.

Le *trèfle incarnat* est surtout commun en Suisse et en Italie : c'est une espèce annuelle qui fleurit en juin et qui présente l'avantage d'être plus nutritive que le trèfle des prés et de mieux engraisser les bestiaux. Comme elle ne se conserve pas, elle perd ses qualités en séchant. On la connaît dans la France méridionale sous le nom de *foin rouge*.

Les autres espèces les plus importantes, sont: le *trèfle fraisier*, dont les fleurs sont rouges et le calice semblable à une fraise; le trèfle blanc et le trèfle rouge.

Ce dernier convient surtout aux terres argileuses, qu'il divise et qu'il améliore, à la condition qu'il soit bien fumé et bien cultivé. Sa place est entre deux céréales.

Dans l'assolement alterne, la céréale qui abrite le jeune trèfle vient sur une récolte jachère fortement fumée. Dans la culture triennale, le trèfle se sème dans l'avoine ou dans l'orge qui suit le froment sur jachère.

La fenaison du trèfle, aussi bien que celle de la luzerne, du sainfoin et des autres fourrages légumineux, demande des précautions autres que celles de la fenaison des prés. C'est au moment où les premières fleurs s'épanouissent et non pas quand se passent les dernières, qu'il faut abattre ces fourrages.

Après la fauchaison, il faut laisser le trèfle pendant deux jours sur l'ondin. Le troisième jour, on le retourne avec la fourche et on soulève le fourrage avec précaution, afin que l'air pénetre dans les ondins desséchés. S'il survient des ondées, on prend les précautions indiquées à l'article *Fenaison*. On procède ensuite à l'emmeulage ou au chargement des voitures, toujours le matin et le soir et jamais à l'ardeur du jour, pour ménager la feuille.

Trèfle d'eau ou *Ményanthe* (*Hort.*). Cette plante, commune dans les marais tourbeux, peut servir à orner les bassins et les pièces d'eau. Elle porte à sa hampe une grappe de fleurs blanches, à pétales épais, frangés fort élégamment.

Treillage (*Hort.*. *Econ. dom.*). La plus utile des applications du treillage est celle qui consiste à garnir les murs devant recevoir des arbres en espaliers. Ordinairement, la forme de ce genre de treillage ressemble à un réseau à mailles carrées, un peu plus longues que larges, produites par la rencontre de lattes longues et étroites. Ce treillage, en bois de chêne, coûte très-cher. Aussi, en Belgique et en Angleterre, où le fer est plus commun qu'en France, se sert-on avantageusement de réseaux de fil de fer, à larges mailles de 10 à 15 cent. de côtés, sur lesquels les arbres sont palissés, et qu'on élève d'étage en étage tous les deux ou trois ans, à mesure que les autres grandissent.

A Thomery, pour la culture de la vigne et pour celle des pêches et cordon oblique simple au lieu de treillage, on fixe à la surface du mur, au moyen de forts crampons de fer, des montants verticaux de bois percés de trous, par lesquels passent des lignes horizontales de gros fil de fer. On espace les montants de trois en trois mètres, et les fils de fer suivant leur destination. C'est un système qui est préférable à l'ancien treillage de bois de chêne et qui tend à se généraliser tous les jours.

Il y a encore un autre genre de treillage qui se compose de perches de bois de pin revêtues de leur écorce et tournées en pointes pour entourer les pièces d'eau et pour les isoler ; on s'en sert aussi pour marquer les divisions des grands jardins, lorsqu'elles ne sont pas séparées par des murs ou des haies vives. Tous les treillages de bois qui ne sont pas revêtus de leur écorce, doivent être peints à deux ou trois couches pour qu'ils soient plus durables. Ensuite, on les garnit de vignes, d'arbustes sarmenteux ou de plantes grimpantes, annuelles ou vivaces.

On emploie aussi les treillages, à la ville comme à la campagne, pour dissimuler la nudité d'un grand mur dépourvu d'ouvertures, et donnant sur une cour ou sur un jardin. On donne d'abord à la muraille une ou plusieurs

couches à l'huile d'un ton vert d'eau un peu pâle, puis on le recouvre d'un treillage à mailles carrées ou en losanges peint en vert d'un ton un peu plus vif que la muraille. Si l'on craint de communiquer de l'humidité au mur qu'il recouvre, on peut se dispenser de le garnir d'aucune plante.

Treille (*Horticulture*). On pratique parfaitement en espalier et en contre-espalier la culture de la vigne, et l'abaissement du prix du fer permet, maintenant, de substituer des lignes de gros fil de fer fortement tendu aux *treillages* de bois. Cette substitution est d'autant plus facile que les vignes cultivées en treille pour la production du raisin de table, ne sont plus nulle part conduites qu'en cordons à la Thomery.

Tremblement (*Médecine*). Le *tremblement sénile* est une infirmité toujours incurable, quand il est dû à l'affaiblissement de l'énergie nerveuse et musculaire. On observe, dans certaines professions, un *tremblement accidentel* qui provient souvent de préparations mercurielles. L'éloignement seul de la cause qui l'a produit peut le guérir. Dans l'affection connue sous le nom de *delirium tremens*, dont l'abus des spiritueux est la cause ordinaire ; il y a le *tremblement partiel* des membres supérieurs qui se joint au délire et qui est la conséquence d'une affection cérébrale nerveuse vers laquelle il faut diriger le traitement. Il en est de même du *tremblement convulsif*. Enfin, dans beaucoup de circonstances, le tremblement est un des avant-coureurs de la *paralysie*.

Trémoi (*Conn. agr.*). On donne ce nom à un mélange de froment, d'avoine, d'orge, de pois gris, de vesce que l'on sème pour fourrage.

Trempe (*Conn. ut.*). On peut rendre aux outils d'acier leur bonne qualité, lors même que la trempe en aurait été altérée; pour cela, il n'est pas nécessaire d'avoir recours à des procédés dispendieux. On mélange à froid, dans un vase en fer, 250 gr. d'huile de poisson épurée, et 500 gr. de résine connue sous le nom d'*Arcanson* ou de *brai sec ;* puis, on place le vase sur un feu doux, afin que le mélange s'opère bien intimement. Alors, on ajoute 125 gr. de suif bien épuré, fondu à part; et, dans ce mélange, on plonge les outils qu'on veut retremper, après toutefois les avoir fait chauffer jusqu'au rouge brun. On les chauffe de la même manière en les retirant du mélange; puis, on les plonge dans l'eau froide.

Trépanation (*Art vét.*). La trépanation est une opération qui consiste à faire une ouverture à travers un tissu osseux, au moyen d'un instrument qu'on nomme *trépan*, et qui est une espèce de vilebrequin. Elle exige, en outre, divers autres instruments, tels que l'*élévatoire*, la *rugine*, le *tire-fond* et le *couteau lenticulaire*, auxquels on ajoute un bistouri, des pinces à discrétion, une teute pour engager dans l'ouverture, si l'on ne veut pas que celle-ci se ferme, une aiguille et du fil pour maintenir la peau dans sa position naturelle.

Pour la trépanation du crâne, il faut encore un morceau de toile fine, taillé en rond, un peu plus grand que l'ouverture, et muni d'un fil destiné à le retirer à volonté. Le morceau de toile s'appelle *sindon*.

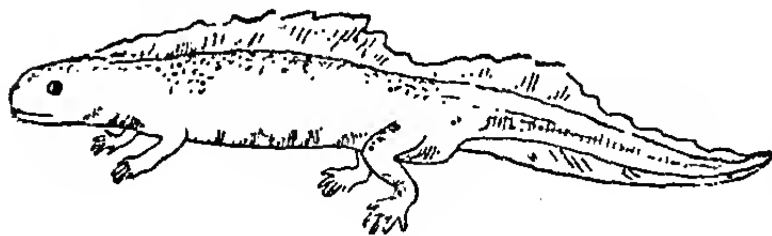
On trépane les sinus frontaux du mouton pour les débarrasser des larves d'estres qui s'y trouvent quelquefois en grand nombre. Cette opération se pratique aussi sur le crâne des bêtes ovines et bovines dans le cas de tournis et sur le front du cheval atteint de morve quand on veut faire des injections médicamenteuses dans le sinus de cet animal.

La trépanation a le plus fréquemment lieu : 1° dans le cas de fracture des os du crâne ou de la face, si les portions fracturées sont enfoncées ; 2° quand un corps étranger, une balle, par exemple, se trouve logé dans l'épaisseur des os du crâne; 3° sur les os des membres lorsqu'on veut pratiquer une issue destinée à donner passage à un séquestre renfermé dans la cavité médullaire de l'os.

Pour pratiquer la trépanation sur la tête, on abat l'animal sur le côté opposé à celui qui doit être le siége de l'opération, en lui soulevant la tête avec des bottes de paille, et l'opérateur coupe les poils sur la partie, et met l'os à nu au moyen d'une incision cruciale ou en T, en donnant à chaque incision environ 5 cent. de longueur. Ensuite, il dissèque avec soin les lambeaux de peau, gratte, au moyen de la rugine, la

portion d'os mise à découvert, puis applique la couronne du trépan, munie de sa pyramide sur la surface osseuse et dans une direction perpendiculaire à cette surface. Il faut faire faire à la couronne du trépan plusieurs tours circulaires, de manière à pratiquer une rainure superficielle, puis dévisser la pyramide et appliquer de nouveau l'instrument, que l'on fait jouer avec précaution jusqu'à ce que la pièce osseuse devienne mobile. On cesse alors de scier et on soulève la pièce de dedans en dehors, au moyen de l'élévatoire.

Quand cette pièce est enlevée, on détruit les aspérités de l'os au moyen du couteau lenticulaire, et on termine l'opération en remplissant les indications que l'on avait en vue. Enfin, on procède à l'application de l'appareil. Cet appareil consiste quelquefois tout simplement dans un bouchon de liége; d'autres fois, on introduit entre les méninges et les os du crâne le sindon imbibé



Triton.

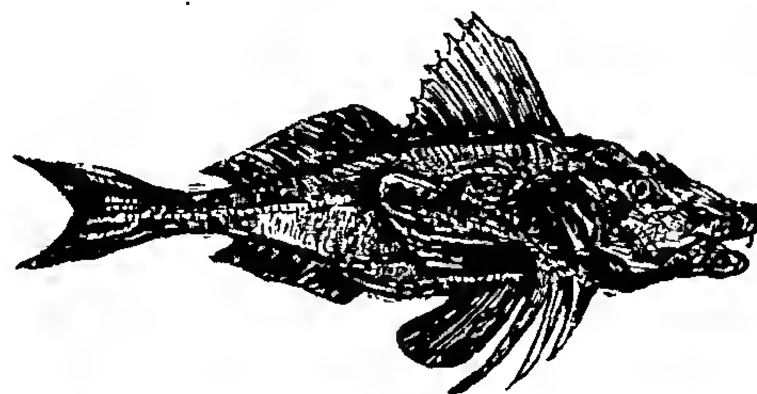
d'eau-de-vie, et on couvre ensuite l'ouverture de plusieurs plumasseaux que l'on applique sur les lambeaux de peau convenablement rapprochés ou écartés, suivant les cas, en maintenant le tout en place au moyen de compresses assujetties par une bande. Les pansements et les soins ultérieurs varient suivant le but que l'on se proposait de remplir.

Trichinose (*Hygiène*). En admettant que la viande de porc renferme aussi souvent qu'on le pense des larves de trichine, on peut toujours se mettre à l'abri de tout danger, en ne mangeant que de la viande bien cuite, la cuisson faisant périr la larve de ce parasite.

La trichine est un nématoïde, habitant des intestins de certains mammifères, passant une partie de son existence à l'état de chrysalide et attendant dans les muscles de l'animal l'occasion de se développer sur les muqueuses d'un autre être. Suivant que l'on ingère des trichines libres ou enkystées, la trichinose est plus ou moins grave. Dans le premier cas, elles font rapidement dépérir l'individu dans le corps duquel elles se développent et se multiplient. Aucun agent médical ne peut les détruire. Tout ce qu'on peut faire, c'est de combattre les complications et de tâcher de soutenir l'organisation fatiguée, afin de donner aux trichines le temps de se chrysalider; alors, elles sont à peu près inoffensives.

On prévient la trichinose en n'achetant que de la viande bien fraîche et en la faisant cuire à un degré suffisant.

Tricot (*Conn. prat.*). Pour ce genre d'ouvrage, on emploie la laine, le coton, le lin et quelquefois la soie. Les explications qu'on pourrait donner sur la manière de tricoter ne suffiraient pas pour qu'on y devînt habile; nous



Trigle.

nous bornerons à dire que les principaux objets qui se confectionnent au moyen du tricot sont : avec du fil de coton, des petits rideaux de vitrage, des stores, des bras de fauteuils, des dessus d'édredons, des couvre-pieds; et, avec du fil de laine, des jupons, des châles, des camisoles et des guêtres pour enfants.

On fait aussi au tricot des *tapis de mousse :* pour cette sorte d'ouvrage, on emploie des pelotes de laine verte à plusieurs brins, de diverses nuances. On tricote cette laine avec deux grosses aiguilles d'acier, en faisant alternativement un tour à l'endroit et un tour à l'envers. Quand le travail est terminé, on fait bouillir la laine dans l'eau, puis on défait le tricot, et on le coud par touffes et par bandes sur un morceau de toile faisant le dessous du tapis, qu'on orne en plaçant de distance en distance des touffes de laine ou de che-

nille de différentes couleurs imitant les fleurs.

Trigonelle (*Econ. rur.*). C'est un genre de plantes de la famille des légumineuses, des végétaux herbacés, à feuilles pennées, à fleurs disposées en ombelles ou à grappes, à ailes et étendard peu ouvert, ce qui leur donne la forme d'un triangle.

Les diverses espèces de trigonelle sont originaires de l'Asie centrale et croissent dans la région méditerranéenne; elles constituent d'excellent pâturage.

Cette plante est peu connue et peu cultivée en France, si ce n'est dans quelques lieux, pour sa graine, que l'on vend aux pharmaciens. Elle croît sur les terres maigres et sablonneuses, mais elle se plaît mieux sur celles qui sont à la fois légères et substantielles. La moindre culture lui suffit. On peut la semer avant l'hiver, mais il est préférable de la semer au printemps.

Réduite en farine, la graine de triconelle sert à faire des cataplasmes émollients et résolutifs. On en extrait aussi un mucilage avec lequel on prépare des lavements adoucissants.

Trigle (*Conn. utiles*). C'est un genre de poissons de la famille des joues cuirassées. Leur tête est grosse et forme un carré irrégulier; elle est revêtue de pièces osseuses. L'espèce la plus commune est le rouget, dit aussi coq de mer; on le nomme aussi quelquefois grondin, parce qu'il fait entendre un certain grognement quand il est pris dans les filets. Cette espèce, d'une longueur de trente centimètres, est d'un beau rouge; sa chair est très-estimée. Le trigle volant a les nageoires pectorales assez grandes pour qu'il puisse s'élever en l'air pendant quelques instants et en quelque sorte voler. On distingue encore le trigle lucerne, dit aussi orgue, la lyre, etc.

Tripes à la mode de Caen (*Cuisine*). Pour la préparation de ce mets, qui est très-indigeste et qui ne convient qu'aux estomacs robustes, on emploie des intestins de bœuf. D'abord, on gratte soigneusement les tripes, on les nettoie dans de l'eau renouvelée plusieurs fois, on les blanchit dans de l'eau bouillante et on les fait dégorger pendant 24 heures dans l'eau froide, qui sera renouvelée plusieurs fois. On garnit le fond d'une braisière de bardes de lard, de carottes, d'oignons émincés, d'un bouquet garni, de clous de girofle, de deux ou trois gousses d'ail, le tout assaisonné de gros poivre. Sur cet assaisonnement, on place les tripes bien égouttées et saupoudrées de sel et d'un peu de muscade râpée; on les mouille avec moitié vin blanc et moitié eau, et on les recouvre de bardes de lard. On couvre la braisière que l'on met au four, à une chaleur modérée, pendant 6 ou 7 heures. Ce mets se sert très-chaud, accompagné d'une sauce préparée avec le fond de la cuisson dégraissé et lié.

Tripoli (*Econ. dom.*). Le tripoli est une matière siliceuse, réduite en un sable très-fin, mêlé avec de l'argile ferrugineuse. Le tripoli tire son nom de la ville de Tripoli, en Afrique, d'où l'on tirait autrefois cette substance. On en trouve aussi en Europe. Le tripoli est âpre au toucher, son aspect est terreux, coloré en rouge ou en jaune par le sesquioxyde de fer. Il sert à polir les métaux, les gommes, le verre pour les instruments d'optique, etc. On tire le tripoli de Corfou, de Bohême, de l'Auvergne et de la Bretagne. On pense généralement que le tripoli doit son origine à des argiles qui ont subi l'action des volcans.

On désigne sous le nom de *tripoli d'Angleterre* la terre pourrie dont les usages sont analogues à ceux du tripoli d'Allemagne.

Trips (*Insectes nuis.*). Le trips, connu sous le nom de *mouche de l'olive*, de *ver de l'olive*, est l'ennemi le plus redoutable de l'olivier. Cet insecte dépose ses œufs dans la pulpe des jeunes olives et les larves qui naissent de ces œufs rongent le fruit en ne lui laissant que la peau collée au noyau. On fait périr un grand nombre de trips en étendant du goudron et du miel empoisonné sur l'écorce du tronc et sur les principales branches de l'olivier. Mais il est impossible d'employer ce moyen là où il y a des ruches, car, si d'une part les trips périssent, de l'autre les abeilles peuvent s'empoisonner aussi. On peut donc dire que le seul moyen de s'opposer aux ravages de cet insecte, c'est de cueillir les olives plus tôt que d'habitude, c'est-à-dire avant que les larves ne soient développées dans l'intérieur du fruit. Il

faut surtout broyer les olives pour en extraire l'huile à mesure qu'on les récolte.

Troène (*Arboricult.*). Les troènes sont des arbrisseaux ou des arbres peu élevés, qui sont originaires de l'Asie. On les trouve aussi communément dans les haies et dans les bois de l'Europe.

La principale espèce est le *troène commun*. C'est un arbrisseau d'un fort bel effet, quand ses fleurs blanches, réunies en grappes, comme celles du lilas, sont épanouies; il a le port du jasmin et atteint une hauteur de deux mètres. Ses feuilles sont d'un très-beau vert et persistent jusqu'en hiver; ses fruits consistent en de petites baies noires, d'une saveur amère, qui plaisent beaucoup aux oiseaux; les enlumineurs en tirent une couleur bleue, et les chapeliers en mettent dans leur encre. Ces baies servent aussi à donner au vin une teinte rouge plus foncée.

Le troène commun se trouve en abondance dans les forêts montagneuses et généralement dans les terrains secs; on en fait des baies et des palissades taillées de différentes manières. Quant aux rameaux, on les emploie pour différents ouvrages de vannerie. Le bois du troène est très-dur et susceptible d'être travaillé au tour. Son charbon sert pour la fabrication de la poudre à canon Enfin, ses feuilles, dont le goût est très-amer, sont employées en médecine à cause de leurs propriétés détersives et astringentes.

Trombe (*Conn. utiles*). Les trombes ou typhons sont des mouvements de l'atmosphère, aussi désastreux, aussi terribles que les ouragans, mais resserrés dans un espace beaucoup plus limité. On n'observe les ouragans que dans quelques régions, tandis qu'aucune partie de la surface du globe n'est à l'abri des trombes. Les neiges, dans les plaines glacées de la Sibérie, les sables, dans les déserts de l'Afrique, les eaux des mers et des lacs de toutes la terre, s'élèvent en tourbillonnant dans les airs par l'action des trombes ou des typhons.

Les trombes se divisent en trombes terrestres et en trombes marines.

Les trombes terrestres se présentent sous la forme d'une immense colonne d'air, de poussière ou de vapeur aqueuse, qui tourne sur elle-même avec la plus grande rapidité, et détruit, dans sa course, tout ce qui se trouve sur son passage, desséchant les étangs et les lacs, enlevant des masses énormes, les entraînant dans son tourbillon pour les transporter à de grandes distances, et couvrant de leurs débris ou d'une masse d'eau le terrain sur lequel la trombe a éclaté.

Ce météore varie à l'infini, mais il en est peu qui présentent des phénomènes plus extraordinaires plus et bizarres.

La trombe marine occupe sur la surface de la mer un espace circulaire; les eaux s'agitent, bouillonnent et semblent vouloir s'élever dans les airs en formant une masse pyramidale tronquée, ou bien la surface de la mer éprouve une agitation particulière, tandis que dans la partie opposée du ciel, un nuage prend la forme d'un cône renversé, qui semble descendre sur la surface de l'eau. Souvent même les deux actions ont lieu en même temps. Il existe quelquefois deux cônes dont les bases sont opposées, et dont les extrémités se touchent, et presque toujours, dans ces cas, des explosions électriques éclatent à la surface de la masse en mouvement. Enfin, la trombe se dissipe en torrents de pluie ou de grêle. Ce météore, pendant sa courte existence, s'avance sur l'eau, sans suivre une direction déterminée. Malheur alors au vaisseau qui se trouve sur son passage : les mâts sont brisés, les cordages rompus, les voiles déchirées, et le navire englouti sans qu'aucune puissance puisse le sauver. En dirigeant des boulets dans le centre de la masse masse agitée, les marins ont parfois réussie à imprimer à l'air un mouvement très-rapide qui détruit celui auquel la trombe doit son existence. Deux ou trois coups de canon bien dirigés suffisent pour faire éclater le météore loin du vaisseau qu'il menaçait d'une destruction inévitable.

On a regardé l'électricité comme la cause des trombes et des typhons. Des observations très-exactes ont démontré que ces phénomènes peuvent se développer en raison des courants d'air opposés entre eux.

Tronçons D'ANGUILLES AUX FINES HERBES (*Cuis.*). « Dépouiller l'anguille; la couper par tronçons; les cuire à l'eau

de sel pendant dix ou quinze minutes, suivant grosseur; dresser les tronçons dans un plat sur une maître d'hôtel rehaussée de jus de citron, les entourer de pommes de terre bouillies et servir chaudement. » (Le baron BRISSE.)

Trou DE SONDE (*Econ. rurale*). Quand les terres reposent sur un sous-sol imperméable et que les eaux ne peuvent pas avoir d'écoulement, on parvient à les dessécher au moyen de *trous de sonde*. On creuse aussi profondément que possible un puits ou puisard, et on soutient les terres avec des planches, des pieux ou des branchages. Ce puits doit être établi sur le point le plus bas du marais. Au milieu, on place un tube en bois qu'on étaie solidement en l'entourant de pierres; on descend dans ce tube avec une sonde, et on creuse jusqu'à ce qu'on rencontre des terres de couche perméable. On fait ainsi dans un terrain autant de trous qu'il en faut pour le dessécher.

Trousseau (*Econ. domest.*). Un trousseau de jeune fille se compose ordinairement de *linge de ménage*, *de linge de corps* et *d'objets de toilette*.

Dans le linge de ménage, on compte les draps de lit de maîtres et de domestiques, les serviettes de toilette, les nappes et les serviettes de table, les torchons, les essuie-mains, les taies d'oreillers en toile ou en calicot, le tout plus ou moins beau et fin, suivant la position de fortune des personnes qui donnent le trousseau.

Le linge de corps comprend : les chemises de toile ou de calicot, les camisoles, les jupons, les pantalons, les mouchoirs de poche, de toile ou de batiste, les cols, les manches, les manchettes, les peignoirs, les camisoles, les bas de différents genres, etc.

Parmi les objets de toilette, il y a les robes, les châles, les manteaux, les chapeaux, les bonnets, les gants, les rubans, les bijoux, etc. (*Voy.* CORBEILLE DE MARIAGE.)

Truble ou TROUBLE (*Pêche*). La Truble est un filet fait en forme de poche, qui ne diffère de l'échiquier que dans la manière dont il est monté et dont on en fait usage. Ce filet se monte de la manière suivante : sur une perche mince et légère, courbée en deux cercles, on engage sur les mailles supérieures, comme un rideau sur une tringle, à peu près les deux tiers de la truble du côté de son ouverture; puis, dans la bordure de la partie restante, on passe une corde qu'on fixe aux deux extrémités de la perche pour en maintenir la courbure. Au milieu de cette corde, on attache une perche, longue de 4 à 5 mètres, et on relie avec la circonférence de bois qui soutient le filet, la fourche par laquelle se termine la perche.

La truble s'emploie avec succès dans les petits cours d'eau dont elle embrasse toute la largeur.

Truffes (*Conn. utiles*). La truffe est un champignon souterrain, d'une odeur et d'une saveur remarquables; ce champignon est caractérisé par de petites veines qui lui donnent un aspect marbré. Il forme une masse plus ou moins ronde, charnue, raboteuse, et dont la grosseur varie depuis celle d'une pois jusqu'à celle d'une forte noix. La truffe ne présente pas de racines et n'offre aucun signe de végétatipn. Elle croît, végète, et se reproduit au sein de la terre : elle est d'abord blanche ou grisâtre, peu odorante, de consistance molle, et de peu de saveur. En mûrissant, elle noircit, prend consistance plus ferme et une odeur plus aromatique. Quand la maturité de ce tuburcule est complète, son parfum est tellement délicat qu'il traverse les couches de terre, et attire une foule d'insectes qui viennent se nourrir de sa substance. Un grand nombre d'animaux se montrent aussi très-friands de truffes, notamment le cerf, le chevreuil, le renard, le sanglier et le cochon. On se sert de ce dernier pour découvrir la truffe. Dès qu'il a trouvé l'endroit où elle gît, il laboure le sol.

Les truffes se trouvent à peu près dans toutes les parties du globe, mais elles abondent surtout dans la France méridionale et dans le nord de l'Italie. Celles du Périgord sont les plus estimées.

On a discuté pendant bien longtemps sur la formation des truffes. D'abord, on a pensé qu'elles se reproduisaient d'elles-mêmes par leurs spores; puis on s'est imaginé qu'elles possédaient, comme le champignon, un mycélion qui s'étendait sous le sol, à une certaine saison et le reproduisait. Enfin, on a reconnu que la production de la truffe doit être attribuée à une galle souterraine, provenant de la piqûre

faite par la tipule aux racines au chêne et du châtaignier.

Le cochon n'est pas le seul animal dont l'instinct soit mis à profit pour la découverte des truffes : on dresse aussi des chiens à cet effet.

Les Romains avaient la plus grande estime pour les truffes; ils en faisaient venir de la Grèce et de la Lybie.

Aucune substance alimentaire n'est plus sujette à souffrir des variations de la température que les truffes : elles gèlent ou s'échauffent très-facilement, et sont perdues dans les deux cas.

Conservation des truffes. L'impossibilité de les garder longtemps fraîches a fait chercher les moyens d'en faire des conserves. On les prépare pour cela au *naturel* ou au *jus*. Pour les conserver au naturel, on les brosse et on les lave dans plusieurs eaux, puis on les met dans des bouteilles qu'on remplit jusqu'au bouchon ; on verse de l'eau dans chaque bouteille jusqu'au cinquième de sa hauteur, et après les avoir provisoirement bouchées, on les soumet à l'action d'un bain de sel, qu'on maintient à l'état d'ébullition tout le temps nécessaire à la cuisson des truffes, c'est-à-dire durant 30 à 35 minutes. Cette cuisson terminée, on procède au plus vite au bouchage définitif.

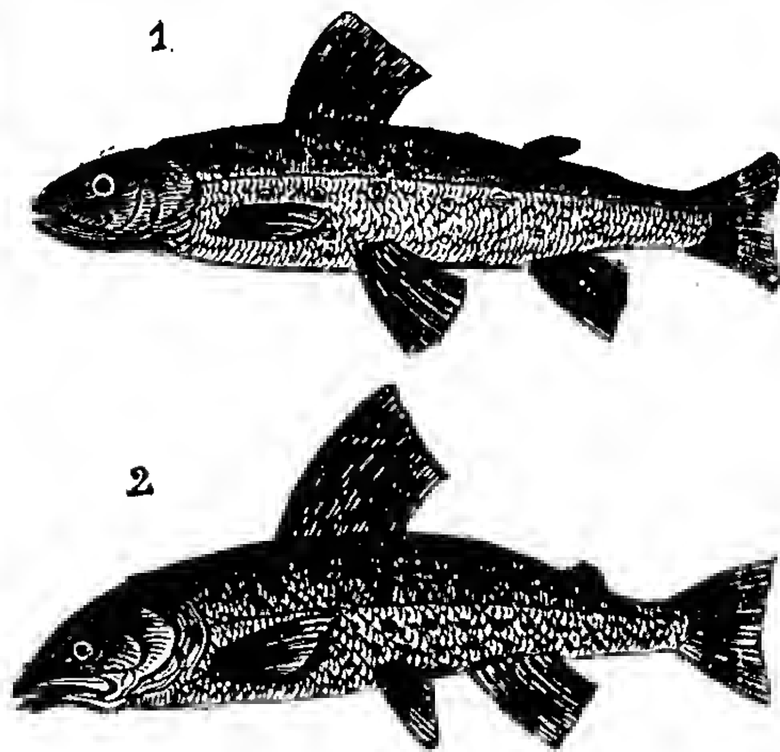
Pour conserver les truffes au jus, on les brosse et on les lave bien soigneusement; on les fait cuire pendant une demi-heure dans la gelée ou dans du jus de volaille, et, lorsqu'elles sont cuites, on les met encore bouillantes dans des bouteilles chauffées au bain-marie, que l'on achève de remplir jusqu'à deux centimètres du bouchon, avec le jus dans lequel elles ont cuit. On bouche les bouteilles provisoirement et on les remet immédiatement dans un bain de sel, jusqu'au moment où l'ébullition s'établit dans les bouteilles. Alors on en retire et on procède au bouchage définitif.

— (*Hyg.*). Les truffes sont légèrement excitantes, prises en quantite modérée avec les viandes, qu'elles aromatises; mais, mangées avec excès, elles deviennent lourdes, échauffantes, et peuvent donner de graves indispositions.

— *Cuisine.* (*Essence de truffes*). « Ayez un kilo de truffes parfaitement nettoyées et épluchées, mettez dans une petite marmite une bouteille de vin de madère, un litre de consommé de volaille, un bouquet garni, dix grammes de sel, trois grammes de mignonnette, une prise de muscade, couvrez la marmite et mettez à grand feu pendant vingt minutes; laissez refroidir les truffes, et, lorsqu'elles sont bien froides, passez l'essence à la serviette; réservez les truffes pour garnir.

« Observation. — Il ne faut pas croire que les truffes aient perdu de leur saveur parce qu'elles ont fourni de l'essence. Il m'est prouvé que la cuisson, telle qu'elle vient d'être indiquée, ne leur ôte rien de leur qualité et permet de les employer pour d'autres usages, après que leur essence a été obtenue. »

(GOUFFÉ.)



1. Truite. — 2. Truite saumonée.

« Je suis Périgourdin ; or donc, je connais les truffes... Voici la véritable façon de les conserver :

» Les peler, les enfermer un jour ou deux dans un vase hermétiquement clos, après les avoir saupoudrées d'épices, puis les passer vivement dans du saindoux bouillant, et les remettre dans le vase avec la graisse.

» J'ai mangé à Mareuil, où ce tubercule se vend par sacs, des truffes ainsi conservées depuis deux ans. C'était merveilleux. »

Il termine en m'annonçant pour un de ces jours la recette d'un plat périgourdin exquis : le *poulet à la sauce rouge.*

Elle sera la bienvenue.

(Le baron Brisse.)

On emploie les truffes comme entremets, servies entières ou en ragoûts comme garnitures de pâtés, volaille, gibier ou galantine. Elles doivent être choisies bien noires à l'intérieur, marbrées en dedans, fermes, pesantes, plutôt grosses que petites. Voici, du reste, les manières habituelles de les faire cuire.

— *Truffes à la serviette.* On brosse dans deux ou trois eaux les truffes qu'on a choisies, et, lorsqu'elles sont bien lavées et bien égouttées, on les met dans une casserole avec du saindoux ou du lard gras râpé, du sel, du laurier et assez de vin blanc pour les mouiller sans les couvrir. On les saute un peu dans cet assaisonnement, puis on couvre la casserole et on fait bouillir pendant environ dix minutes. Alors on les égoutte bien et on les sert sous une serviette pliée.

Les truffes qui garnissent les pâtés et les galantines se font cuire de cette manière: seulement, on les pèle, et de plus, on hache les pelures pour les mêler à la sauce. Employées comme garnitures de grosses pièces, elles ne doivent pas être pelées.

— *Truffes à la cendre.* Brossez les truffes dans l'eau pour les bien nettoyer, essuyez-les, mettez-les sur une feuille de papier en double, après les avoir enveloppées de barde de lard et assaisonnés de sel et de poivre; repliez le papier et enveloppez le tout d'une autre feuille de papier mouillé. Faites cuire dans la cendre chaude avec un petit feu dessus; lorsqu'elles seront cuites, servez.

— *Ragoût de truffes.* Faites-les d'abord cuire comme les truffes à la serviette, pelez-les ensuite legèrement, coupez-les en rouelles très-fines, et mettez-les dans une sauce espagnole ou allemande, à laquelle vous ajouterez des croûtons de pain passés au beurre et taillés de même forme que les truffes.

— *Truffes en roche.* Après avoir lavé et brosse les truffes, on les égoutte à la passoire, on les assaisonne avec du lard haché et pilé que l'on divise en deux parties, dont l'une sert à enduire la surface d'une abaisse de feuilletage, sur laquelle on pose les truffes en forme de pyramide. La dernière portion de lard pilé se pose sur le sommet des truffes et doit être elle-même recouverte d'une plaque de lard. Par-dessus le tout, on met une deuxième abaisse qu'on applique minutieusement sur les truffes afin de lui faire simuler les aspérités d'un rocher. On dore ensuite la pièce, et on pratique une ouverture sur le couvert, puis on l'expose pendant une heure à la chaleur du four. Au bout de ce temps, tracez le couvercle pour enlever les bardes de lard; ceci fait, recouvrez votre pâté et servez-le comme entremets.

Truie (*Anim. dom.*). Les repas des truies-portières doivent être tels qu'elles aient encore faim quand elles ont fini de manger. C'est le moyen de prévenir les accidents qui enlèvent un si grand nombre de truies après leur mise bas. Les racines cuites sont les aliments qui leur conviennent le mieux pendant la gestation, et les farines doivent être remplacées dans les boissons par du son. Après la mise bas, quand la parturition a été naturelle et que les petits prennent autant de lait que la mère en peut fournir, on peut sans danger augmenter la ration; alors, on fait cuire alternativement du riz concassé avec du son et avec des pommes de terre.

Truite (*Pêche*) La truite est un poisson du même genre que le saumon; cependant sa tête est un peu plus grosse. Elle vit aussi bien dans les mers que dans les eaux douces, et abonde surtout dans certaines rivières et dans certains des lacs de l'Europe. La truite commune habite les lacs élevés et les eaux vives des cours d'eau qui descendent des montagnes, mais elle est très-rare dans la Seine et ses affluents. En Suisse et en Savoie, on en trouve quelquefois du poids de 10 kilog. Cette espèce est généralement plus petite que les autres. On la reconnaît à sa nuance grisâtre, aux reflets dorés ou argentés.

La truite saumonée, qui est tachetée de noir, a la chair rose comme celle du saumon; elle est plus grande de taille que l'espèce précedente. On la pêche dans les lacs des montagnes élevées, dans les ruisseaux, dans le lac de Genève, et même dans le Rhône.

— (*Cuisine*). Ce poisson, qui est vraiment succulent, se prépare de différentes manières : voici les principales :

— (*A la montagnarde.*) On fait pren-

dre sel à la truite pendant une heure, on la fait cuire ensuite avec une bouteille de vin blanc, trois oignons, des clous de girofle, deux gousses d'ail, un bouquet fait avec du thym, du laurier, du basilic et du beurre manié de farine, On fait bouillir à feu vif, on ôte les oignons et le bouquet, on sert la truite avec la sauce et on jette dessus, en servant, un peu de persil blanchi.

— (*A la chambord.*) Lorsque la truite est vidée, on l'échaude en la trempant dans l'eau bouillante ; on retire toutes les peaux, on la lave à plusieurs eaux; on la laisse égoutter, puis on la pique avec des clous de truffes, après quoi on la fait cuire dans une bonne marinade au vin; pour la servir, on la met sur un grand plat ovale, en la garnissant de quatre ris de veau piqués et glacés, de quatre pigeons, huit quenelles bigarrées et huit belles écrevisses; le tout saucé d'un bon ragoût à la financière.

— *A la Saint-Florentin* (*Recette et formule de l'ancien hôtel de la Reynière*).

» Prenez les plus belles qu'il se pourra, videz-les et mettez-leur dans le corps du beurre manié avec de fines herbes, avec sel et poivre. Mettez-les dans une poissonnière avec deux ou trois bouteilles de vin blanc, pour que le vin les dépasse d'un bon doigt; ajoutez sel et poivre, oignons, clous, muscade, bouquet et une croûte de pain. Faites cuir à feu clair, de sorte que le vin s'enflamme. Lorsque la flamme commence à diminuer, jetez-y du beurre et vannez avant de servir.

— *Farcies.* Lavez et videz quatre truites de grosseur égale ; faites-les bien égoutter, et remplissez-leur le corps d'une façon faite de quenelles, de carpes, de truffes découpées et de champignons; ficelez les têtes de vos truites, que vous ferez cuire dans du court-bouillon. Cette cuisson terminée, faites refroidir et egoutter, parez deux fois à l'œuf, et, au moment de servir, faites frire d'une belle couleur et servez avec une sauce aux tomates.

—*A la hussarde.* Enlevez la peau et mettez-leur dans le corps du beurre manié de fines herbes; assaisonnez, faites mariner et griller ensuite. Les truites ainsi cuites, se mangent avec une sauce poivrade.

— *Aux anchois.* Ecaillez, videz et incisez les truites sur le côté. Faites-les mariner avec du sel, du gros poivre, de l'ail, du persil, des ciboules, des champignons hachés, du thym, du laurier, du basilic en poudre et de l'huile fine; mettez-les dans une tourtière avec une marinade, passez, faites cuire au four et servez avec une sauce aux anchois

— *Sauté de filet aux truites.* Levez les filets de cinq à six jeunes truites, parez-les et enlevez la peau du côté de l'écaille, coupez ensuite les filets en lames de la grandeur d'une pièce de cinq francs, parez vos morceaux et arrangez-les dans le sautoir, semez dessus du persil haché, du sel, du gros poivre, de la muscade râpée, et versez un bon morceau de beurre seulement tiède. Quand vous serez pour servir, vous mettrez votre plat sur un feu ardent, et, quand le sauté sera raidi d'un côté, vous le retournerez. Vous ne le laisserez au feu qu'un instant et vous le servirez en miroton sur un plat, en ajoutant une sauce italienne ou une purée de tomates.

— *Pâté de truites.* Piquez les truites avec des lardons d'anguilles et d'anchois; dressez le pâté, foncez-le de beurre frais, faites un godiveau de chair de truites, champignons, truffes, persil, ciboules, beurre frais, fines herbes; sel, poivre et épices; couvrez de beurre frais, faites cuire et dégraissez. Mettez un ragoût d'écrevisses et servez bien chaud.

Il est bien entendu que les filets des truites peuvent s'accommoder comme ceux des autres poissons, c'est-à-dire en marinade frite, à la Béchameil, en papillotes, en croustades, en coquilles, en quenelles et en attelets panés et grillés.

— Communication d'un lecteur · « Voulez-vous manger de bonnes truites? faites-les-cuire dans un jus de cuisson d'écrevisses ou avec des écrevisses. »

On peut en essayer.

(Le baron BRISSE).

— *Truite financière.* Après avoir écaillé, vidé par les ouïes, la truite que l'on pare, on l'enveloppe dans un linge serré, on fait un court bouillon de vin rouge de Bourgogne ou de Bordeaux, on y met un seul oignon, un gros morceau de beurre frais, du sel et du poivre, et, dès qu'il cuit, on y place le pois-

son, qui doit être couvert du liquide ; il faut qu'il cuise rapidement d'abord, plus doucement ensuite, et, jusqu'à ce que le court-bouillon soit presque épuisé, il ne doit pas en rester plus d'un bol à café. Le poisson cuit, on le tient chaud et on le couvre afin qu'il se raffermisse. — Pour la sauce, on prend un morceau de beurre frais que l'on délaie au feu dans une casserole avec une forte cuillerée de farine; le mélange étant opéré, on verse dans la casserole un bon jus de viande parfaitement dégraissé et bien consistant; puis, on passe, dans un linge mouillé pour qu'il n'y reste plus de graisse, la cuisson du poisson ; on en ajoute au jus et l'on goûte afin de s'assurer de la saveur; lorsque cette sauce a le degré de montant voulu, on y met de la muscade râpée ; on sert le poisson, on l'entoure de la sauce qui doit être liée ; si elle ne l'était point suffisamment, on la lierait avec un peu de fécule ; on peut la garnir de foies, de truffes, de morilles, etc. — C'est un relevé. — Dame Jeanne.

(Figaro)

Tubercule (*Art. vét.*) On appelle ainsi une altération ou production organique congéniale ou accidentelle, susceptible de se développer dans tous les tissus, mais se manifestant plus particulièrement dans le parenchyme du poumon et le tissu cellulaire. Cette altération consiste en une matière opaque, plus ou moins dense, le plus souvent d'un jaune pâle, semblable d'abord à de l'albumine concrète, et qui, se ramollissant bientôt, se change en une sorte de pus (matière tuberculeuse), lequel, ayant été rejeté par la bouche, laisse, à sa place, une cavité plus ou moins étendue dans le lieu de sa formation.

Au commencement, les tubercules ont la forme de petits corps granuleux, arrondis, transparents, de densité, de couleur et de consistance très-variables, et leur volume varie depuis un grain de millet jusqu'à une lentille ou un pois. Ils ne tardent pas à augmenter de volume et prennent ordinairement une teinte jaunâtre s'étendant du centre à la circonférence. Alors, l'intervalle qui les sépare diminue et même disparaît, ce qui fait qu'à une époque plus ou moins avancée, ils forment des masses que l'on a comparées tantôt à la matière caséeuse, quelquefois enfin à du plâtre.

Les tubercules paraissent se transmettre par voie héréditaire. Plusieurs autres causes peuvent, d'ailleurs, les développer, particulièrement les habitations malsaines, la mauvaise nourriture et l'influence du froid et de l'humidité.

Quand les tubercules sont peu nombreux, ils produisent rarement des accidents graves et ne causent d'altérations que dans la portion du tissu qui leur sert de siége. Dans ce cas, ils peuvent être entièrement rejetés au dehors et ne laissent qu'une cicatrice. Lorsque, au contraire, ils sont en grand nombre, ce qui est très-fréquent, l'etat morbide produit par leur fonte est incurable. Ainsi, le poumon, organe dans lequel les tubercules se développant davantage, est promptement envahi par la suppuration et creusé en divers sens par des foyers tuberculeux qui amènent bientôt tous les symptômes accessoires de la phthisie pulmonaire, d'où résulte en peu de temps la mort.

Le traitement de l'affection tuberculeuse dépend nécessairement de la période où elle est arrivée, mais la cure de sa dégénérescence tuberculeuse confirmée n'a pu être obtenue. On la prévient seulement quelquefois par les soins données aux animaux qui en sont menacés, c'est-à-dire en les soumettant à un régime, en évitant de fatiguer leurs organes respiratoires, en eloignant, en un mot, tout ce qui pourrait hâter la marche de la maladie.

Tubérence (*Horticulture*). Les tubéreuses sont des végétaux herbacés, à tige simple, à racine tuberculeuse, dont les diverses espèces sont originaires de l'Inde ou de l'Amérique tropicale. La principale espèce est la tubéreuse des jardins, qui croît naturellement au Pérou, et qui a été introduite en Europe au seizième siècle. Cette plante ne réussit en pleine terre que dans l'Europe méridionale ; elle se distingue par ses fleurs blanches, lavées de rose. On en a obtenu par la culture un nombre infini de variétés doubles, demi-doubles et panachées.

On tire de la tubéreuse une huile très-estimée dans la parfumerie et connue sous le nom d'*huile essentielle de tubérence*.

Dans le langage des fleurs, la tubéreuse exprime la volupté,

Tue-teignes (*Econ. rur.*). Parmi les appareils qu'emploie l'agriculture pour détruire les insectes qui attaquent le blé, il faut citer le *tarare insecticide* et le tue-teignes. Ce dernier appareil est disposé de telle sorte qu'en vannant, les grains se trouvent tous frappés et les larves detruites De plus, tout insecte vivant, quelle que soit son espèce, qui se trouve mêlé au blé, sort infailliblement tué du tue-teignes, quand celui-ci est manœuvré avec une certaine vitesse.



Tubéreuse.

Le mouvement de rotation qu'il faut donner au tue-teignes a été réglé par l'expérience et le prix de ces appareils varié de 300 à 700 francs, suivant leurs dimensions. Un tue teignes de 3 à 400 francs suffit pour assainir de 10 à 15 quintaux métriques de grains par heure, avec trois ou quatre hommes.

Tuf (*Agricult.*). On donne vulgairement ce nom à une terre impropre à la végétation, laquelle se trouve immédiatement au-dessous de la terre végétale, et participe plutôt de la nature de la pierre que de celle de la terre. Cette substance est de couleur blanchâtre. Dans son acception scientifique, le mot tuf désigne des dépôts calcaires ou marneux accumulés par les eaux, et dont le temps augmente l'épaisseur. Le tuf est poreux, leger et friable. On en utilise certaines variétés assez dures, et on les emploie comme pierres de construction, meules à moulin; on leur donne même le poli du marbre. Le tuf se trouve ordinairement attaché aux debris fossiles d'animaux.



Tulipes.

Le tuf volcanique est d'une origine volcanique; il présente une agglométion de terres et de roches, d'une texture poreuse.

Tuiles (*Econ. dom.*). Les tuiles les plus belles et les plus durables sont celles qui sont *vernissées*, revêtues d'un émail qui les fait ressembler à de la poterie fine. Dans le Nord et dans le Midi, on ne se sert que de tuiles creuses, faites en forme de gouttière, et ayant un rebord qui les fait s'emboîter dans la tuile voisine. On donne à ces tuiles le nom de *pannes*. Les toits qui en sont couverts ressemblent à une suite de rigoles dans lesquelles l'eau des pluies s'écoule beaucoup plus rapidement que sur les tuiles plates. (*Voyez* TOITURE.)

Tulipe (*Hortic.*). Le mot tulipe vient d'un mot turc qui signifie turban, parce que la fleur de cette plante offre une certaine analogie avec un turban. Les tulipes sont des herbes qui naissent d'un bulbe blanc, recouvert d'une tunique brune. Cette plante est riche en espèces justement recherchées pour l'ornement ; la plus estimée est la *tulipe de Gessner*, ou *tulipe d'amateur*. On en a des collections qui sont composées de plusieurs centaines de variétés parfaitement distinctes. Pour qu'une tulipe ait une valeur véritable, il faut que sa tige soit droite, ferme et de grosseur proportionnee à sa hauteur; que sa fleur, placée verticalement, soit d'un cinquième plus longue que large; que le fond en soit blanc, et que les divisions étoffées et bien arrondies au sommet offrent au moins trois couleurs vives et parfaitement tranchées.

La tulipe vient très-bien dans un mélange de bonne terre douce de jardin et de terreau consommé; elle n'est pas sensible au froid. Sous le climat de Paris, on la plante dans la première quinzaine de novembre, et elle commence sa végétation dans les premiers jours du printemps. Ni les pluies froides, ni la grêle, ni la gelée, ne la tuent, mais elle se ressent de l'intempérie de la saison. Son developpement est lent, et la floraison souffre. Aussi, les amateurs disposent-ils autour de leurs planches de tulipes des bâtis en bois ou en fer peints, sur lesquels on place de gros canevas chaque fois que le mauvais temps est à redouter. Pendant la floraison, ils laissent cette tente en place. Quand la fleur est passée, on laisse les oignons en terre jusque vers la fin de juin, mais on enlève immédiatement le fruit qui succède à la fleur, sans lui laisser le temps de mûrir, parce que cela épuiserait les oignons. Ceux que l'on réserve comme porte-graines doivent rester en place jusqu'à parfaite maturité des semences.

Quand la tulipe se reproduit de semis, elle fait attendre des années sa première fleur, et sur 2,000 tulipes de semis, il s'en trouve à peine une capable de faire partie des collections. En général, la tulipe d'amateur se multiplie par la séparation des jeunes oignons ou caïeux, qui sont toujours trè -nombreux autour des vieux oignons, et qu'on plante isolément, en pépinière.

Indépendamment de la tulipe d'amateur, le genre tulipe contient plusieurs espèces d'ornement très-recommandables. Voici les noms des principales : la *tulipe duc de Tholl*: elle est rouge, bordée de jaune, odorante et facile à faire fleurir en hiver avec une couleur forcée; la *tulipe turque*, à pétales aigus, de couleurs diverses; la *tulipe œil de soleil*, à pétales d'un rouge vif, portant à l'onglet une large tache noire encadrée d'une bande jaune, et la *tulipe sauvage*, dont on cultive une belle variété à fleur double. ɔutes ces tulipes figurent par touffes comme ornement dans les parterres.

Tulipier (*Arbor.*). Le tulipier est un grand et bel arbre de l'Amérique du Nord et de la famille des magnoliers. Son élévation de 40 à 50 mètres, et sa circonférence s'étend jusqu'à 8 mètres. Il doit son nom à la ressemblance de ses fleurs avec celles de la tulipe. Son tronc droit est couvert d'une écorce d'abord purpurine, qui prend une teinte grise quand l'arbre vieillit. Son fruit consiste en un cône allongé et écailleux.

Le bois de cet arbre est léger et odorant. Il présente de larges veines d'un blanc jaunâtre, et exhale une certaine odeur. On l'emploie pour les constructions. Son écorce et sa racine sont aromatiques, d'une saveur amère et douées de propriétés toniques et fébrifuges C'est un succédane de quinquina.

La principale espèce de tulipier est le *tulipier de Virginie*, cultivé en Europe, mais difficile à conserver sous le climat de Paris.

Le tulipier se multiplie de graines semées au printemps en terre de bruyère. On l'arrose seulement quand il fait sec. Il faut un an pour que la semence lève; le plant ne se repique qu'au bout de trois ans; enfin, on le transplante à demeure quand il a atteint une hauteur de deux mètres.

Les branches du tulipier ne doivent être coupées qu'avec les plus grands ménagements et seulement quand cela est indispensable pour diriger l'arbre et lui donner une forme régulière. Cet arbre ayant des racines pivotantes non chevelues ne doit pas être changé de place inutilement.

Tulle (*Econ. dom.*). On donne ce nom

à une dentelle faite à la mécanique et le plus généralement avec du coton filé et retors; il se fait aussi du tulle en fil de lin et de soie. On le vend soit en *bandes*, depuis 1 centimètre jusqu'à 30, pour garnir les robes, les cols, les bonnets, etc., soit en pièces, uni ou broché. Le tulle dit *merklin* est le moins estimé; il se lave mal. On lui préfère le tulle *babin*. Les tulles de soie à mailles rondes servent particulièrement pour robes de bal, doublures de bonnets de gaze ou de crêpe, etc.; on emploie aux mêmes usages les *tulles façon blonde*. Il y a encore différentes sortes de tulles parmi lesquelles on distingue le *tulle zéphir*, et le *tulle grenadine* qui sert pour robes.

Les tulles s'apprêtent et se blanchissent exactement comme les dentelles.

Tumeurs (*Art vétér.*). C'est un nom générique sous lequel on désigne toute éminence, tout accroissement contre nature qui se développe sur une partie quelconque du corps. Les tumeurs offrent entre elles de grandes différences Elles peuvent être rondes, aplaties, conoïdes, pédiculées ou non. Il y en a de solides, d'autres qui, au contraire, ne renferment que des liquides, et quelques-unes qui sont formées tout à la fois par des substances à l'état solide et à l'état liquide. Enfin, certaines tumeurs sont renfermées dans des espèces de poches particulières ou kystes tantôt muqueux, tantôt fibreux.

Pour le traitement des *tumeurs indolentes*, des *tumeurs blanches*, il faut recourir à la science du vétérinaire, qui, seul, peut les extirper et les cautériser d'une façon convenable.

Turbot (*Cuis.*). Le turbot a été, à juste titre, appelé le *roi des poissons de mer* et surnommé le *faisan d'eau*. Rien, en effet, ne paraît plus noble et plus somptueux qu'un beau turbot servi tout entier, et ses débris, apprêtés par des mains habiles, reparaissent encore fort honorablement sur les tables.

On distingue environ dix espèces de turbot qui vivent dans l'Océan septentrional, la Baltique et la Méditerranée; celles qui habitent les côtes de France dépassent rarement 1 68 de longueur.

L'espèce type est le *turbot* proprement dit, dont quelques poissons pèsent jusqu'à 15 kil. On distingue encore l'espèce *barbue*, la *cardine* ou *calimande*. Cette dernière espèce est plus petite que les autres et commune sur les côtes de la Manche.

La chair du turbot est blanche, grasse, feuilletée et d'un goût fin et délicat. Les anciens Romains avaient pour ce poisson une prédilection toute particulière. On n'ignore pas que l'empereur Domitien fit assembler le sénat pour délibérer gravement sur la façon dont on devait accommoder un énorme turbot. Juvénal ne nous a pas rendu compte de la décision du sénat romain. Nous allons y suppléer en indiquant à nos lecteurs les différentes préparations culinaires qu'on fait subir à cet habitant des mers.

Turbot tout entier pour le premier service. Prenez un grand et beau turbot, sans tache, bien gras, le plus épais possible, et surtout blanc et frais. Videz-le; lavez et nettoyez soigneusement le dedans de son corps, fendez-le jusqu'au milieu du dos, plus près de la tête que de la queue; relevez les chairs des deux côtés, coupez les arêtes de la longueur de l'ouverture, arrêtez la tête avec une aiguille à brider et de la ficelle passée entre l'arête et l'os de la première nageoire; frottez le poisson avec du jus de citron; mettez-le dans une turbotière où vous le mouillerez avec de bonne eau de sel et une ou deux pintes de lait; joignez à cela deux ou trois écorces de citrons en tranches; mettez-le sur un feu assez vif, car sur un feu trop doux, il se dissoudrait en morceaux. Dès que votre assaisonnement commencera à frémir, couvrez le feu et laissez cuire le turbot, sans le faire bouillir; couvrez-le d'un papier beurré, et laissez-le dans l'assaisonnement jusqu'au moment de le servir. Un demi-quart d'heure avant, égouttez-le, arrangez une serviette sur le plat, garnissez-la bien de bottes de persil, faites glisser le turbot dessus, coupez proprement les barbes qui seraient déchaînées et le bout de la queue, et masquez avec du persil les déchirures, s'il y en avait; servez avec le turbot une saucière garnie de sauce blanche aux câpres, et une autre contenant de la sauce piquante ou du jus de poisson.

Turbot à la régence. Faites cuire dans une casserole deux ou trois livres de veau en tranches, bardées de lard, avec sel et poivre, persil en bouquet, fines herbes, oignons piqués de clous de gi-

rofles, et deux feuilles de laurier; le tout commençant à suer, mettez du beurre frais et de la farine. Le tout fait, mouillez avec du bouillon, détachez le fond avec la cuillère, bardez le turbot et faites-le cuire avec une bouteille de champagne ou d'autre vin blanc; mettez le jus du veau, et le veau par-dessus. Lorsqu'il sera cuit, laissez le mitonner sur des cendre chaudes; dressez-le; versez dessus un ragoût d'écrevisses et liez d'un coulis d'ecrevisses.

Turbot cuit au four. Etablissez un turbot bien paré, sur une feuille de tôle, à rebords : masquez-le d'une épaisse couche de beurre frais manié de fleur de farine, et mélangé de fines herbes assaisonnées des quatre épices. Faites cuire à un four doux : retirez le turbot au bout d'une heure trois-quarts, s'il est de grandeur moyenne, et au bout de deux heures si le poisson est gros. Puis, vous le servirez sur une purée de tomates au blanc de veau, ou bien sur une sauce au jus ou à la crême.

Turbot en matelote normande. Ayez un beau turbot, bien frais et bien gras, fendez-le par le dos; séparez les chairs de l'arête; mettez entre l'arête et la chair une bonne maître-d'hôtel crue; coupez six gros oignons en petits dés; ayez un plat d'argent de la grandeur de votre turbotin; mettez dessus les oignons avec un bon morceau de beurre; assaisonnez de sel, de gros poivre, thym, laurier en poudre, persil haché, et un peu de muscade râpée; mettez le turbotin sur les oignons, salez-le, ajoutez-y du citron et un peu de beurre fondu; mouillez d'une bouteille de bon cidre mousseux; placez votre plat sur un fourneau couvert d'un four de campagne. Pendant la cuisson, arrosez souvent.

Turbot à la Béchameil. Le poisson cuit, égouttez-le; levez les chairs en leur donnant une forme régulière, dressez-les sur un plat, et saucez-les avec une bichameil.

C'est ordinairement avec du turbot de desserte qu'on fait ce mets.

Turbot au gratin. Le turbot étant cuit au court-bouillon et refroidi, ôtez-en les peaux et les arêtes, et mettez-en les chairs dans une sauce béchameil maigre. Faites chauffer sans faire bouillir; dressez sur un plat qui aille au feu; saupoudrez-le de mie de pain mélangée de fromage de Parme; arrosez-le de beurre fondu; parez-le sur un feu doux et faites-lui prendre couleur sous un four de campagne.

Filets de turbot au jus de bigarade. Levez les filets d'un turbotin; coupez-les en aiguillettes et faites-les mitonner avec un jus de citron, sel, gros poivre, et un peu d'ail; égouttez sur un linge blanc au moment de servir, farinez-les et faites-les frire d'une belle couleur. Ensuite, dressez-les sur un plat et servez-les avec une sauce au coulis de poisson et au jus d'orange amère.

Turbotière (*Cuis.*). On appelle ainsi une grande casserole sans queue, de forme oblongue ou carrée, en cuivre étamé et portant un double fond percé de trous. Ce double fond, muni de deux anses, sert à placer le turbot ou tout autre poisson qu'on veut faire cuire entier et qu'on peut retirer sans être exposé à le rompre.



Tulipe.

Turbotins (*Cuis.*). Ce sont de très-petits turbots. On les sert le plus ordinairement en friture, ou grillés, ou au gratin. En tout cas, ils doivent être soigneusement lavés, nettoyés et ébarbés; puis, on leur ouvre le dos depuis la tête jusqu'à la queue pour en retirer l'arête dorsale en ayant soin de ne pas endommager les chairs; on les pose sur un plat de terre avec sel, mignonnette, persil en branches, thym, laurier, huile d'olives, jus de citron. Il faut les retourner souvent dans ces assaisonnement et les égoutter une demi-heure avant de les faire cuire.

Pour les mettre en friture, on les farine, on les trempe dans l'œuf battu, on pane légèrement de mie de pain, et on les fait frire de belle couleur en soutenant le feu au même degré pendant vingt minutes. Quelque fois, on les garnit intérieurement d'une maître-d'hôtel froide, et on sert à part une sauce poivrade.

Quand on veut les faire griller, on huile parfaitement le gril, qui se place sur une braise assez vive ; on soigne le feu de manière que les turbotins se grillent sans bouillir; on les retourne au bout d'un quart d'heure en appliquant dessus un grand couvert de casserole; on huile de nouveau le gril avant d'y replacer les turbotins; enfin, lorsqu'ils sont cuits à point, on les dresse sur le plat avec une sauce tomate, qui peut aussi être servie à part dans une saucière.

Si c'est pour les faire au gratin, ils doivent être garnis intérieurement de persil, de champignons et d'échalotes, le tout haché et passé au beurre, puis ils sont mis dans un large plat à sauter avec du beurre, des carottes et des oignons émincés, du persil en branches, du thym, du laurier, du sel, du poivre et du vin blanc sec. On les fait cuire vivement d'abord, puis plus doucement avec feu dessus et dessous pendant vingt minutes à peu près. On les dresse alors, et, lorsque la cuisson a été passée et réduite, on y ajoute un peu de beurre et de jus de citron et on les masque de cette sauce en les saupoudrant de mie de pain passée au beurre et séchée

Turquoise (*Conn. utiles*). C'est le nom d'une pierre précieuse d'un bleu opaque. Il y en a deux espèces.

La *turquoise orientale*, nommée aussi turquoise de vieille roche, turquoise pierreuse ou colaïte, d'un beau bleu verdâtre, se trouve dans les terrains d'alluvions, en Perse et en Syrie, et se compose de phosphate d'alumine coloré par l'oxyde de cuivre. Elle est plus dure que le verre, mais se laisse rayer par le quartz.

La *turquoise occidentale*, dite aussi turquoise de nouvelle roche, turquoise osseuse ou odontolithe, consiste en des fragments d'os de mammifères ou d'ivoire, colorés accidentellement en bleu verdâtre par des oxydes métalliques, surtout par le cuivre. On la trouve particulièrement dans le canton d'Argovie, en Suisse. Elle est moins dure que la précédente, et sa couleur bleue diminue avec le temps, surtout sous l'influence de la lumière, pour se changer en un vert sâle. Il est vrai qu'on peut raviver le bleu des turquoises décolorées en les trempant dans un bain d'oxyde de cuivre; mais elles ne reprennent jamais leur valeur première. En outre, les turquoises osseuses ont le défaut d'être veinées comme l'ivoire et quelquefois piquées de taches blanches.

Les turquoises se taillent toujours en goutte de suif, ronde ou ovale, jamais à facettes ni en cabochons. On monte en or et dans une sertissure à jour les belles turquoises pierreuses.

La turquoise s'imite avec un émail bleu qui peut tromper un œil peu connaisseur.

Tussilage (*Méd. domest. Hortic.*). Comme tisane adoucissante dans les rhumes et dans les affections de poitrine, on emploie les fleurs du tussilage pas d'âne, à la dose de deux ou trois pincées pour un litre d'eau. On les mélange souvent avec d'autres fleurs pectorales telles que les fleurs de mauve et de guimauve.

Cette plante, bien reconnaissable par ses grandes fleurs jaunes, se trouve en abondance dans les terrains argileux et humides. Ses racines sont vivaces, et, pour les extraire des lieux qu'elles occupent, il faut leur donner des labours profonds et répétés, ou les enlever complètement à la main.

On compte encore deux autres espèces de tussilage : le *tussilage parasite* ou *herbe aux teigneux*, ainsi appelé parce qu'il passait autrefois pour avoir la propriété de guérir la *teigne*.

Le *tussilage odorant* ou *tussilage d'hiver* est cultivé dans les jardins. Il se multiplie avec une incroyable facilité et demande une terre humide et substantielle.

Tuteurs (*Hort.*). Les jeunes arbres, exposés à l'action de vents violents, doivent être assujettis au moyen de tuteurs solides. Les meilleurs sont en bois de chêne ou de châtaignier refendu. Habituellement, on en met deux, placés vis-à-vis l'un de l'autre, et on les attache à l'arbre par un fort lien de paille tordue. Au lieu de deux tuteurs, il ar-

rive souvent qu'on en met trois, disposés en triangle, ce qui a l'avantage de garantir les jeunes arbres de la dent des bestiaux.

Entre l'arbre et le tuteur, il faut avoir soin de mettre de la paille ou de la mousse, afin d'empêcher que la ligature ne fasse un bourrelet à l'arbre, ce qui ne manquerait pas d'arriver sans cette précaution.

Il est très-important pour la végétation de certaines plantes qu'elles soient soutenues par des tuteurs. Les *belles de jour*, les pétunias, les dahlias, les chrysanthèmes, etc., ont particulièrement besoin de tuteurs; autrement, leurs tiges seraient brisées par le vent. Dans les jardins bien tenus, les dahlias, les rosiers à haute tige, et, en général, toutes les plantes qui ont besoin de soutien, ont des tuteurs tournés comme des manches de bêche, goudronnés à leur extrémité inférieure pour être plus durables, et recouverts de plusieurs couches de peinture verte, ce qui permet à peine de les apercevoir au travers du feuillage. On emploie aussi comme tuteurs de fortes tiges de fer.

Tuyaux (*Econ. dom.* et *rur.*). On se sert, pour la conduite des eaux, de *tuyaux de plomb*, enfouis sous terre. Ces tuyaux s'oxydent en très-peu de temps et ne tardent pas à être percés. Il suffit, pour éviter ces accidents, d'imprégner les tuyaux d'une couche de goudron chaud et fondu, et de recouvrir ce goudron de sable fin tamisé.

Quant aux *tuyaux de terre* destinés à l'assainissement du sol (*Voyez* DRAINAGE).

Typhoïde (FIÈVRE) (*Méd.*). La fièvre typhoïde est une variété du *typhus* ou *fièvre des hôpitaux*. Cette redoutable maladie, longtemps connue sous les noms de *fièvre putride* et de *fièvre maligne*, se termine plus souvent qu'autrefois par une guérison complète, et elle n'est plus guère mortelle que pour ceux qu'elle surprend dans un complet état d'épuisement ou de fatigues excessives.

Les médecins ne sont pas d'accord sur cette question de savoir si la fièvre typhoïde est ou non contagieuse. Mais ils recommandent la plus grande prudence aux personnes chargées de soigner les malades atteints de cette fièvre, et les engagent à prendre toutes les précautions possibles pour éviter de la contracter elle-même ou de la communiquer à d'autres.

Il ne faut pas s'approcher inutilement d'un malade atteint de la fièvre typhoïde, surtout quand cette maladie est à l'état épidémique; il est bon aussi de ne pas sortir complétement à jeûn de chez soi, de prendre des bains, de se laver fréquemment la figure et les mains, de suivre un régime alimentaire, sobre, mais substantiel, avec un peu de vin à chaque repas. Ceux qui soignent les malades ou qui les visitent feront bien de se placer auprès d'eux de façon à ne point respirer leur haleine, et, en les quittant, de se promener pendant au moins un quart d'heure, afin de bien aérer leurs vêtements; ils devront avoir sur eux un flacon rempli de chlorure de chaux, et en répandre quelques gouttes sur leur mouchoir. Si, à toutes ces précautions, ils joignent le courage, ils seront moins exposés à contracter la maladie.

L'adolescence et la première période de la virilité sont les deux phases de la vie qui présentent le plus de fièvres typhoïdes. L'ouvrier exposé aux vicissitudes de la température et à de grandes fatigues, y est plus exposé que les autres.

Cette maladie débute rarement d'une manière subite. Celui qui est sur le point d'en être atteint éprouve des lassitudes, un grand abattement, un malaise général; il perd l'appétit, a le dévoiement et des frissons irréguliers. Parfois la maladie s'annonce par un violent mal de tête et des vomissements, et presque toujours un fort saignement de nez du troisième jour au quatrième.

Ce saignement de nez est généralement suivi d'une éruption rouge localisée sur le dos et la poitrine; les facultés intellectuelles s'engourdissent, et le malade paraît anéanti. Son regard est étonné, son corps immobile L'éruption et l'hémorrhagie sont suivies d'une toux fréquente, et, vers le septième jour, il se produit inévitablement un délire plus ou moins intense, des spasmes, de l'abattement, de la prostration et de l'affaissement. Le dixième jour, l'hémorrhagie se renouvelle et amène une crise favorable ou fatale. Quand la maladie est épidémique, c'est le on-

zième jour qu'il succombe le plus de malades.

La crise se prolongeant jusqu'au dix-septième jour est toujours de bon augure. Mais si, à cette époque de la maladie, il y a intensité de la toux et de la diarrhée, le danger est réel, et il est très-important de ne pas dissimuler au médecin quand le ventre est gonflé, douloureux au toucher, ce qui, chez les femmes, annonce une péritonite imminente, et est une complication grave à laquelle il importe de remédier au plus tôt. En l'absence du médecin, on peut toujours combattre la constipation, qui succède à la diarrhée, par des lavements émollients, composés d'une forte décoction de feuilles de mauve. Si le médecin prescrit des bains froids ou des aspersions d'eau fraîche sur le corps, et qu'après son départ, il survienne des faiblesses et de la transpiration, il faut attendre, pour suivre cet avis, que cet état soit calmé, et que les forces soient un peu revenues. Après la crise du onzième et du dix-septième jour, on peut faire lever le malade une demi-heure d'abord, et plus longtemps progressivement jusqu'à ce qu'il soit en état de quitter complétement le lit.

Après une attaque de fièvre typhoïde bien caractérisée, une rechute est souvent mortelle. Aussi, la convalescence exige-t-elle les soins les plus attentifs.

Typhus (*Art. vétér.*). Lorsque le *typhus contagieux* ou *fièvre pernicieuse charbonneuse* sévit sous forme épizootique, c'est une des maladies qui déciment le plus cruellement le gros bétail Dès son apparition, il faut isoler les animaux, aérer et assainir les étables, et, en attendant les secours du vétérinaire, il faut bien se garder de donner aux bêtes atteintes aucun de ces remèdes énergiques qui augmentent le mal sans le soulager. On peut simplement apaiser leur soif par des breuvages rafraîchissants, et, si la saison le permet, leur donner quelques poignées d'herbe fraîche. Quand il est attaqué à son début, le typhus se termine quelquefois heureusement.

U

Ulcères (*Méd.*). La médecine distingue un assez grand nombre de sortes d'ulcères : les plus communs sont les *ulcères toniques*, les *ulcères variqueux*, les *scorbutiques* et les *scrofuleux*.

Les *ulcères toniques* se produisent le plus ordinairement aux jambes et aux pieds; ceux-là peuvent en être atteints dont la profession les oblige à se tenir constamment debout, ou à séjourner dans l'eau froide. On éloigne le danger en prenant des aliments toniques et fortifiants, et, en se frottant, matin et soir, avec de l'eau-de-vie, la partie inférieure des jambes.

Les *ulceres variqueux* sont souvent déterminés par une déchirure de la peau, qui correspond à un groupe de varices : ils peuvent succéder à des ulcères atoniques dont les bords ont été plus ou moins complétement envahis par les varices.

Le moyen le meilleur et le plus utile pour arriver à la guérison des ulcères atoniques et variqueux, c'est de rapprocher les bords de la plaie et de comprimer le membre au moyen d'un bandage roulé. Avant tout, on lave la jambe malade à l'eau blanche et on couvre la surface de l'ulcère avec un linge enduit de cérat, et un plumasseau de charpie ou une compresse. Puis, on applique le bandage. Il est bon d'humecter plusieurs fois par jour l'appareil avec de l'eau blanche. Des pansements trop fréquents, au lieu de hâter la guérison des ulcères, mettent trop souvent la plaie en contact avec l'air et contribuent ainsi à produire de l'irritation. Dans beaucoup de cas, un pansement

tous les deux ou trois jours suffit. Quant aux personnes âgées qui ont des ulcères aux jambes, c'est au médecin de savoir si ces plaies doivent être entretenues ou cautérisées, car la suppression imprudente d'un ulcère atonique est souvent suivie de mort subite par apoplexie ou de paralysie incurable.

Les ulcères de nature *scorbutique* ou *scrofuleuse* ne peuvent céder qu'au traitement régulier de la maladie dont ils sont un symptôme.

— (*Art vétér.*). Quand les causes qui ont produit les ulcères sont bien connues, il faut tâcher de les combattre et de calmer l'inflammation au moyen de cataplasmes émollients, suivis de lotions astringentes à l'eau blanche. Si l'ulcère présente un aspect blanchâtre, il faut le stimuler en le pansant avec de l'eau vinaigrée, et établir ailleurs une irritation sécrétoire en appliquant un séton ou un vésicatoire. On administre avantageusement des purgatifs quand le tube digestif est sain : pour un cheval et un bœuf, par exemple, 300 gr. de sulfate de soude pour un litre d'eau tiède, ou 40 gr. d'aloès en poudre incorporé à 125 gr. de mélasse. Si les ulcères sont trop rebelles et résistent à cette médication, il faut, de toute nécessité, en opérer l'excision avec des ciseaux, ou approcher de la surface un fer rougi au feu. Ce dernier moyen facilite la cautérisation, qu'on peut accélérer au moyen d'une compression exercée à l'aide d'une plaque de plomb qui recouvre la partie ulcérée.

Urine (*Méd.*). « La fonction essentielle de l'urine consiste à emporter, hors de l'économie, les matières *salines* qui s'y produisent ou qui y sont introduites avec les aliments et les boissons. L'urine se compose donc d'eau et de différents *sels*, qui s'y trouvent en dissolution. Dans l'état de santé, la quantité totale de matières salines qui sortent naturellement du corps, par la voie des urines, est sensiblement la même tous les jours; mais la quantité d'eau varie singulièrement, selon plusieurs causes, telles que la température, la fatigue, les boissons, etc. Plus il s'échappe d'eau par la peau, sous la forme de transpiration sensible ou insensible, moins il en sort par la vessie. L'urine est plus salée et plus colorée lorsqu'elle contient peu d'eau; elle est, au contraire, très-douce et peu colorée, lorsqu'elle en contient beaucoup. Lorsque l'urine ne renferme pas assez d'eau, certains des sels qu'elle contient se déposent dans la vessie et dans les reins, sous forme de poussières et de graviers, semblables à ceux qu'on observe souvent dans l'urine du matin et dans celle des fiévreux, lorsque cette urine est refroidie. Moins il y a d'eau dans l'urine, plus elle est salée et irritante. Le but de ces observations est de faire comprendre aux personnes dont les conduits urinaires sont malades, pourquoi elles souffrent davantage quand il fait chaud et lorsqu'elles font usage d'aliments salés, de boissons stimulantes qui activent la transpiration insensible, et pourquoi elles sont soulagées en prenant des bains frais, des boissons douces et surtout celles qui augmentent la quantité totale de l'urine.

« Lorsque l'urine mousse fortement, en tombant dans le vase, on peut penser qu'elle contient de l'albumine. Elle peut contenir du sucre ou des glaires qui y forment des nuages plus ou moins épais, au moment même où elle sort de la vessie. Dans les maladies accompagnées de fièvre, l'urine est peu abondante, très-colorée, et il s'y forme un dépôt, mais seulement par le refroidissement. Un dépôt semblable se fait aussi dans l'urine des personnes qui transpirent beaucoup, qui ont fatigué à l'excès.

« Il arrive très-souvent, pendant la purgationo, que les urines sont très-chargées de matières qui se deposent par le refroidissement. C'est que le purgatif ne produit pas seulement son effet par les intestins; il fait aussi sortir, par les voies urinaires, une portion des matières nuisibles à l'économie. Quelquefois, dans ce cas, le passage de l'urine cause une douleur qu'il est facile de calmer en buvant quelques verres d'une tisane édulcorée et diurétique. Cette purgation par les urines n'a pas toujours lieu, parce qu'il n'existe pas toujours des matières succeptibles de suivre cette voie. » (Dr DEHAUT.)

La rétention d'urine est une affection des plus graves. On peut sonder le malade pour le soulager, mais il faut appeler le médecin au plus tôt.

— (*Art. vétér.*). L'écoulement continuel et involontaire de l'urine, particulièrement occasionné par la lésion des

organes qui concourent à la déjection de ce liquide, est une maladie appelée incontinence d'urine. Les causes de cette maladie sont des plus variées; effectivement, l'incontinence d'urine peut dépendre d'une grande irritabilité de la vessie, de sa distension outre mesure, d'une lésion des fibres de son col, de l'extrême faiblesse ou de la paralysie complète de cet organe. Elle peut aussi être produite par la présence d'un calcul irrégulier engagé dans le commencement du calcul de l'urètre, par la pression exercée sur la vessie par une tumeur ou par la matrice que distend le produit de la conception.

Cette maladie, très-fréquente chez l'homme, est très-rare chez les animaux. On ne l'observe guère que chez les chiens, à la suite des maladies des organes génitaux ou d'accouplements trop souvent répétés.

Quoique l'incontinence d'urine soit une maladie peu grave, il faut cependant en varier le traitement suivant les causes qui l'ont déterminé. Le plus ordinairement, on guérit celle causée par un accident d'irritabilité de la vessie, par les médicaments calmants, qu'on emploie à l'intérieur, en injections, ou par des sachets de substances émollientes appliqués sur les reins. Pour la rétention d'urine provenant du relâchement du col de la vessie, ou de la paralysie de cet organe, elle doit être traitée par les toniques, les excitants généraux et locaux. Enfin, quand cette maladie est due à la présence d'un calcul, le seul moyen de la guérir consiste à faire le plus promptement possible l'extraction de ce corps étranger.

Urticaire ou **Fièvre ortiée** (*Méd.*). Les fièvres les plus diverses peuvent donner naissance à cette maladie qui se développe spontanément par la suppression d'un écoulement, le passage trop brusque du chaud au froid, l'excès de chaleur, la contrariété, la malpropreté, une vive émotion, etc. Généralement cette affection est bénigne et de peu de durée. On en favorise la guérison par la diète, le repos, les boissons acidulées, de légers purgatifs et surtout des bains tièdes. Si l'urticaire prend un caractère chronique, on peut lui opposer les bains alcalins, les bains de mer et les douches de vapeur. Au reste, c'est au médecin qu'il appartient de prescrire le régime à suivre.

Uxelles (*Cuis.*). Ce sont de fines herbes pour garnitures et sauces. « Je désigne, sous le nom de *fines herbes pour garnitures et sauces*, le mélange connu jusqu'alors en cuisine sous le nom ambitieux, suivant moi, surtout en fait de cuisine de ménage, et assez peu intelligible dans tous les cas, d'uxelles. J'ai préféré adopter un nom beaucoup plus simple et plus propre à indiquer l'emploi même de la chose.

« Je ne puis pas donner ici de mesure, parce qu'elle se trouve déterminée par la quantité de parures de champignons dont on peut disposer.

« Après avoir préparé vos champignons pour garnitures, hachez menu les parures que vous avez dû mettre de côté, puis pressez-les dans le coin d'un torchon pour bien faire sortir l'eau; hachez même quantité de persil bien lavé et bien pressé dans le coin du torchon; joignez une quantité d'échalotes pour 100 grammes de champignons; mettez dans une casserole d'abord l'échalote avec : 15 grammes de beurre, 5 grammes de sel, 1 pincée de poivre; placez le tout sur le feu; vous tournez avec une cuiller pendant cinq minutes, pour éviter que l'échalote attache; ajoutez champignons et persil; faites cuire encore pendant cinq minutes en continuant à tourner; versez dans une terrine, couvrez d'un rond de papier beurré pour empêcher que les fines herbes ne se dessèchent. Ces fines herbes pour garnitures et sauces servent pour les gratins, barigoules, papillotes, sauce italienne, piquante. Les parures de champignons indiquées pour la préparation de ces fines herbes doivent être employées aussitôt que les champignons auront été tournés. Si on attendait pour en faire usage, elles noirciraient et perdraient entièrement leur goût. » (GOUFFÉ.)



V

Vaccine (*Méd.*). « C'est une maladie éruptive artificielle qui jouit de la propriété de préserver de la petite vérole celui qui en est ou celui qui en a été atteint. On donne cette maladie bienfaisante à l'homme en inoculant du liquide provenant, directement ou indirectement, de la picotte des vaches, maladie qui se développe sur le trayon de ces animaux. Une fois vacciné, on n'attrape plus la petite vérole ou on en contracte qu'une petite vérole modifiée, qui ne tue pas et qui ne marque pas le visage, comme cela arrive quand on n'a pas été vacciné. Cette préservation produite par la vaccine existe à partir du cinquième jour après qu'on a fait les piqûres.

« Le moment où l'on doit pratiquer la vaccination chez les enfants, est vers trois mois, parce que, dans les premiers moments de la vie, les enfants ne gagnent pas souvent la variole et que l'opération, si légère qu'elle soit, pourrait être difficile à supporter pour des enfants naissants. Mais, s'il règne une épidémie de variole, il ne faut pas craindre de les vacciner vers l'âge de quinze jours. Il faut également, pour que la vaccine réussisse bien, que les enfants soient en bonne santé; dans le cas de maladie, elle prend moins bien et fait courir des risques. On peut vacciner en toutes saisons, mais le printemps et l'automne sont les deux saisons les plus favorables, parce que la chaleur fait développer les boutons de vaccine trop vite et le froid trop lentement. S'il survient une épidémie de petite vérole, il faut vacciner tous les enfants au plus tôt, pour ne pas les exposer à gagner la maladie et, par suite, les laisser mourir ou défigurer.

« On a reconnu que, chez certains individus, la propriété préservative de la vaccine se perd, après quinze ou vingt ans. Tout le monde ferait bien, d'après cela, de se faire *revacciner* tous les 15 ou 20 ans. Si le vaccin prend, c'est que la variole elle-même aurait pu prendre; s'il ne prend pas, c'est qu'on est encore préservé. C'est surtout en temps d'épidémie de variole que cette recommandation devient importante.

« Les seuls soins que réclame la vaccine consistent à éviter tout refroidissement, pendant une quinzaine de jours. » (Dr DEHAUT.)

— (*Art vétérin.*). On appelle *vaccine* ou *picotte* une maladie particulière aux vaches et qui consiste dans une éruption de pustules ou de petits boutons qui se développent sur les mammelles et même sur les naseaux et les lèvres. On la reconnait à la tristesse de l'animal, à la perte de l'appétit et à une diminution dans la sécrétion laiteuse. En même temps, les poils perdent leur brillant et la fièvre se déclare avec plus ou moins de force. Les pustules qui paraissent au bout de trois ou quatre jours d'incubations sont plates et circulaires, creusée au centre et entourées d'une auréole rouge.

Pour remédier à cette maladie, on place la vache dans une étable chaude et on lui donne des boissons blanchies avec de la *farine* ou un peu de nourriture verte. Si l'un des organes essentiels devenait le siége de congestions sanguines, il faudrait avoir recours à la saignée.

La vaccine est contagieuse pour quelques animaux.

Vache (*Anim. domest.*). Quoique les vaches soient moins fortes que les bœufs, on les emploie souvent au labourage dans les départements du Midi, parce qu'elles sont plus vives et plus agiles. Il va s'en dire que le produit en lait de ces vaches est à peu pres nul. Dans les autres départements, on ne soumet ces animaux à aucun travail; néanmoins, les frais occasionnés par leur entretien sont presque toujours couverts par leurs produits en veaux et

en laitage, ainsi que par l'engrais qu'elles fournissent.

Il importe beaucoup de choisir les vaches qui donnent le lait de meilleure qualité et en plus grande abondance, le lait étant leur principal produit. Malheureusement, le choix n'est pas toujours facile. On peut cependant dire que, généralement, les vaches bonnes laitières ont rarement des formes agréables à l'œil : le plus souvent elles sont maigres et mal formées. Cependant, on trouve d'excellentes vaches laitières parmi les vaches suisses aux formes arrondies, comme parmi les vaches hollandaises aux os saillants et aux formes dures.

Les principaux caractères d'une bonne vache laitière sont les suivants : sa peau doit être souple, moelleuse, bien détachée, sa charpente osseuse légère, ses quartiers de derrière plus pesants et plus larges que ceux de devant, les jambes courtes et menues, des veines mammaires grosses et ondulées, s'avançant loin sous le ventre, les sources larges. Le pis doit être cassé, couvert d'une peau fine et douce, volumineux et dur au toucher quand il est gonflé de lait, petit et flasque quand il est vide. Les trayons doivent être plutôt longs que courts, de grosseur moyenne, au nombre de quatre au moins donnant du lait. La peau de l'intérieur des cuisses doit être jaune orange couverte d'un poil très-court, doux et fin.

Les vaches ont la faculté de retenir leur lait, et les bien traire n'est pas chose facile; pour cela il faut de la force et de l'habileté. Certaines vaches, habituées à être soignées par une femme, refusent de se laisser traire par un homme. Il est très-important que la personne chargée de traire les vaches commence par s'en faire aimer, car, si l'opération leur est agréable, elle n'en sera que plus facile et mieux faite.

Pour traire, il faut se placer du côté droit de la vache et tenir entre ses jambes le seau dans lequel ont veut recueillir le lait. On lave soigneusement les pis de la vache, et on passe les doigts entre les trayons, comme pour les caresser. On fait monter chaque main et on la fait descendre alternativement, avec un mouvement lent et régulier ; le lait coule alors sans interruption, comme s'il provenait de même source. Il faut toujours traire une vache à fond; en effet, on a remarqué que la sécrétion du lait diminue si on laisse les mamelles pleines en partie. Du reste c'est ainsi qu'on agit quand on veut faire tarir le lait d'une vache avant de l'engraisser.

Les cultivateurs qui se trouvent dans le voisinage d'un grand centre de population, ont un grand avantage à vendre leur lait en nature. Si, au contraire, ils sont loin de toute grande ville, ce qu'ils ont de mieux à faire, c'est de convertir le lait en beurre et en fromage, ces denrées pouvant se transporter à de grandes distances et ayant toujours un débit assuré.

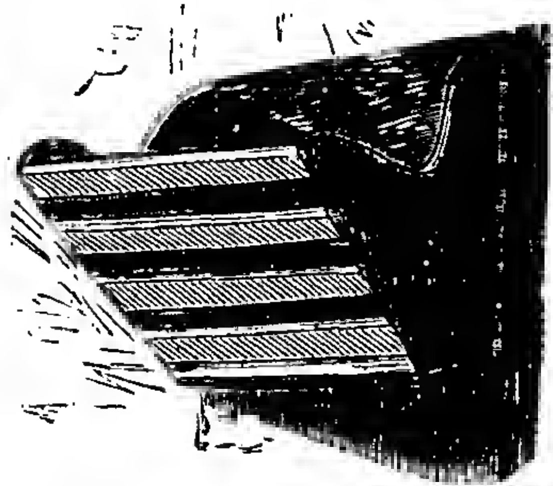
Non-seulement les aliments qu'on donne aux vaches influent sur la quantité, mais aussi sur la qualité et sur le goût du lait. Les vaches mal nourries donnent un lait blanc et maigre; le lait le meilleur, en hiver, est celui qui est produit par de très bon foin ou du regain, du trèfle ou de la luzerne, des pommes de terre cuites, des carottes, du grain égrugé. Les carottes colorent le beurre et les racines de persil et lui donnent un goût agréable. Il en est de même du thym, de la sauge, du cumin des prés, etc. Une poignée suffit pour la ration de cinq vaches. La boisson influe au moins autant que la nourriture sur la quantité et sur la qualité du lait. L'eau blanche et les aliments délayés dans de l'eau tiède conviennent particulièrement aux vaches laitières.

Les vaches sont exposées à des affections toutes particulières et indépendantes des maladies auxquelles sont exposées les bêtes à cornes. Au nombre de ces affections il faut compter la *phthisie pulmonaire*, le *mal de pis* ou *araignée* (*mammite*), les *crevasses aux trayons*, le *renversement de la matrice*, la *queue cassée*, et tous les accidents qui accompagnent la parturition.

Vache artificielle (*Chasse*). La présence des bestiaux causant aux animaux sauvages moins d'effroi que la présence de l'homme, on a imaginé de recouvrir une carcasse d'osier d'une peau de bœuf. Le chasseur se cache dans ce mannequin, et s'avance doucement vers le gibier, en imitant les mouvements d'une vache qui paît, et souvent les animaux se laissent trom-

per par cette apparence. Si on veut augmenter l'illusion, on attache une sonnette au cou de l'animal artificiel. Ce moyen s'emploie principalement pour la chasse des canards, des oies sauvages, des vanneaux, etc.

Vaisselle (*Econ. dom.*). Outre les plats et les assiettes, on désigne sous le nom de *vaisselle* la plupart des objets destinés au service de la table, argenterie, porcelaine, cristaux, etc. Il est impossible de donner à cet égard des indications précises, chacun ordonnant sa maison comme il l'entend et suivant sa position de fortune. Mais on peut dire que le cristal et la porcelaine, même pour le service habituel, sont bien préférables à la terre de pipe et au verre simple. Ils sont moins fragiles, se montrent toujours brillants et



Ratelier de vaisselle.

la modicité de leur prix les met à la portée de tout le monde.

Dans les maisons opulentes, on dispose quelquefois sur des étagères, des dressoirs ou sur des tablettes d'armoires fermées et vitrées, des porcelaines précieuses, des porcelaines de Chine, de Saxe, du Japon, etc. Ces objets sont tout d'ornement et on n'en fait pas habituellement usage. Dans les ménages modestes, à la campagne surtout, les assiettes et les plats sont rangés sur des tablettes supportées par un corps de buffet.

Valériane (*Hortic.*). Cette plante appartient à la famille des valérianées dont elle est le type. Ses racines ont une odeur forte, pénétrante, à peu près comme celle du camphre. Sa saveur est âcre et amère, ses tiges fistuleuses atteignent une hauteur de deux mètres. Cette plante croît naturellement dans les fentes des murs.

On cultive dans les jardins la *valériane rouge*, vulgairement appelée barbe de Jupiter, qui produit de belles touffes de fleurs d'un rouge vif. Cette espèce fleurit au printemps et est avidement broutée par les animaux. La *valériane tubéreuse*, qui croît dans les Alpes et les Pyrénées, à fleurs blanches ou rougeâtres, se distingue par la forte odeur de ses racines. La *valériane d'Alger* ou *corne d'abondance* à fleurs rouges, qui se place dans les parterres. La valériane se place à l'ombre, en terre légère, médiocrement humide. On la



Valériane.

multiplie de graines ou par la division des touffes. Les feuilles de la valériane d'Alger se mangent en salade comme les mâches.

— (*Méd. dom.*). La racine de la valériane est la seule partie de la plante qui possède quelques propriétés médicinales; elle est en même temps vermifuge, antispasmodique et fébrifuge. C'est surtout au printemps qu'elle possède toutes ses propriétés et qu'il faut la récolter pour la conserver sèche. Dans certaines localités où certaines fièvres sont pour ainsi dire intermittentes, on se sert de valériane pour couper la fièvre. Les personnes ner-

veuses s'en trouvent surtout très-bien. On l'emploie aussi pour calmer les douleurs névralgiques et les spasmes de l'estomac.

La valériane se prend en poudre, le matin à jeûn, à la dose de 1 à 4 grammes, incorporée dans des confitures, ou en décoction à la dose de 1 à 2 grammes par tasse. En cas de fièvre intermittente, la valériane doit être prise, soit en poudre, soit en décoction, à l'heure précise à laquelle prend la fièvre, et dès qu'on en ressent le moindre malaise.

Vandoise (*Pêche*). Ce poisson, qu'on nomme aussi *dard*, vit principalement dans les eaux courantes, où il se meurt avec rapidité. La vandoise se prend au filet ou à la ligne, pêle-mêle avec les ablettes, les gardons et les petites brêmes : elle mord aux mêmes appas. Pourtant, elle aime particulièrement la larve de la *phrigane* ou *porte-bois*, qui se construit avec de petits débris de bois et des parcelles de sable une espèce de fourreau, au milieu duquel elle flotte en sûreté parmi les détritus végétaux que les cours d'eau rejettent sur leurs bords. C'est un appât qui attire infailliblement la vandoise.

Vanille (*Econ. dom.*). C'est le fruit du vanillier. Il est composé de deux valves semblables aux cosses du haricot et renferme de nombreuses semences noires, petites, enduites d'une pulpe molle et contenue dans un parenchyme noir et pulpeux. Les propriétés de la vanille sont dues à la présence d'une huile volatile et de l'acide bensoïque, qui apparaît souvent sous forme d'efflorescence cristalline à la surface du fruit. La pulpe contient seule des principes aromatiques.

La vanille, substance stimulante, est d'un fréquent usage dans les préparations du domaine de l'office. Elle s'emploie en gousse pour faire infuser dans du lait destiné à confectionner des crêmes, et on la pile avec du sucre pour la mêler à diverses pâtisseries et sucreries. Voici, d'ailleurs, les principales préparations qu'on en fait :

Liqueur ou *crême de vanille.* Il faut faire infuser pendant une heure, dans deux litres d'esprit de vin, deux ou trois gousses de vanille coupées en petits morceaux, et faire fondre, d'autre part, 1 kil. 800 gr. de très-beau sucre s 2 litres d'eau pure. On ajoute à ce sirop, du sucre à l'infusion de vanille, et l'on filtre le mélange.

Poudre de vanille. Elle se prépare avec cinq parties de sucre et une partie de vanille, par exemple avec 150 grammes de sucre et 30 grammes de vanille. Le sucre doit être bien blanc et la vanille de bonne qualité. On met dans un mortier de marbre la vanille en petits morceaux et les deux tiers du sucre, aussi en morceaux. Ce mélange suffisamment pilé, on le passe à travers un tamis de soie, et l'on met en réserve la poudre ainsi obtenue. On pile ensuite le résidu avec l'autre partie du sucre jusqu'à ce



Vanille

qu'il soit réduit en poudre fine, et on le passe au tamis pour le joindre à la première poudre. On conserve cette poudre vanillée dans des flacons bien bouchés.

Teinture de vanille. C'est une composition dont on fait usage pour aromatiser des liqueurs, des crêmes, le chocolat cuit, etc. On la prépare en faisant macérer pendant huit ou dix jours, dans un flacon, de la vanille coupée en petits morceaux et de l'alcool à 36 degrés parfaitement pur, dans la proportion de 6 parties d'alcool pour un de vanille. On filtre ce mélange et on le conserve dans un flacon bien bouché.

Vannage (*Econ. rurale*). C'est par une ventilation naturelle ou artificielle qu'on purge le grain battu des impuretés qui s'y trouvent mêlées. Un des procédés les plus anciens consiste à établir un courant d'air et d'ouvrir les portes de la grange; alors, l'ouvrier, armé d'une pelle en bois, lance la graine à une hauteur de quelques mètres, de manière à lui faire décrire un demi-cercle : c'est ce qu'on appelle le nettoyage *à la pelle* ou *à la roue*. Le grain le plus lourd tombe en avant, le plus léger ensuite, puis les minces pailles; enfin, la poussière est entraînée au loin. Tant que le vent est favorable, l'opération marche bien; mais, s'il change, les ouvriers sont aveuglés par la poussière, qui retombe sur le grain *venté*. C'est ce qui a fait remplacer ce genre de nettoyage par le *van* et par le *Tarare*. (Voy. ce mot.)

Le *van* est un récipient circulaire en osier, muni en arrière d'un rebord de 25 centimètres environ, qui va en diminuant à droite et à gauche, en sorte que le devant en est complétement dépourvu. L'ouvrier, pour se servir de l'instrument, le saisit par deux poignées fixées de chaque côté du rebord, et le plonge dans le tas de grain à nettoyer. Avec le rabeau, il attire sur ce van de 10 à 12 litres de grain, et, se plaçant dans un courant d'air, il imprime au van un mouvement qui soulève le grain et le fait retomber en roue au fond du van. C'est l'adresse et surtout l'habitude qui peuvent donner la manière de bien vanner.

Quoique le vannage nettoie mieux le grain que la pelle, il ne suffit cependant pas. Après cette opération, il reste encore de la poussière mêlée au grain. On l'en extrait en le repassant au tarare.

Vanneau (*Chasse*). Le vanneau est un genre d'oiseaux de l'ordre des échassiers. Comme le pluvier, avec lequel il a de l'analogie, il est voyageur et a le vol très-rapide; il vit en troupes nombreuses dans les terrains humides, où il trouve en abondance les vers et les insectes dont il se nourrit; il recherche aussi les limaçons. Le nom de vanneau donné à cet oiseau dérive du mot *van*, parce que ses ailes en imitent le bruit. Son cri le fait vulgairement appeler kivite, pivite, dix-huit. Les mâles se livrent à des combats acharnés pour la possession des femelles; celles-ci construisent leur nid sur des mottes de terre assez élevées pour être à l'abri des inondations, et elles y déposent des œufs blancs marqués de taches ferrugineuses. Les vanneaux arrivent en France, dans les régions tempérées, au commencement de mars, et, vers la fin d'octobre, ils partent pour gagner des climats plus chauds. Leur chair est très-estimée.

On trouve en Europe deux espèces principales de vanneau : le *vanneau huppé* et le *vanneau pluvier*. Ce dernier se nomme aussi *vanneau suisse*, gris ou varié.

Le vanneau huppé est un bel oiseau, de la taille d'un pigeon, de couleur noire, à reflets bronzés. Il est surtout remarquable par la huppe longue et déliée qu'il porte sur la tête et le devant du cou jusqu'à la poitrine; les parties supérieures sont de nuance verdâtre. C'est surtout en Hollande que cette espèce est répandue.

Le vanneau pluvier est plus rare que le vanneau huppé. Parmi les espèces étrangères, on distingue le *vanneau grivelé*, le *vanneau armé*, etc.

Le vanneau est extraordinairement méfiant, et ce n'est guère qu'au moyen de la vache artificielle qu'on peut le joindre. Cet oiseau étant un gibier de passage, peut être surpris en bande au coin d'un bois ou d'une haie. Quand il est isolé, il se laisse approcher plus facilement. Mais, si le vanneau est méfiant sur terre, il n'en est pas de même quand il est sur l'eau. S'il voit un bateau s'approcher ou s'il s'en trouve le long du rivage, il est très-facile de s'en emparer. Généralement, il passe la nuit à chercher des vers dans la terre humide, et, comme, le matin, il vient se laver le bec et les pattes dans les flaques d'eau, on profite de cette habitude pour s'en emparer.

L'appeau dont on se sert pour chasser le vanneau est le même que l'*appeau à coq de bruyère*, mais plus petit.

— (*Cuis.*). Autrefois le vanneau passait pour un mets très-délicat. Aujourd'hui on en fait moins de cas. On l'accommode comme le pluvier.

Œufs de vanneau. Il est facile de les reconnaître à leur coquille bleue, régulièrement piquetée de noir; leur

volume est celui d'un œuf de pigeon; l'albumine, à l'intérieur, en est blanchâtre, opalisée et tout à fait translucide; le jaune est couleur d'orange à maturité.

Les œufs de vanneau se font cuire à la coque, de manière à ce que le blanc se trouve à l'état solide et le jaune à celui dit *mollet;* on en casse le bout le plus pointu, afin de découvrir l'intérieur; puis, on les dresse sur une serviette pliée, en les entourant de cresson alenois.

Ce hors-d'œuvre, d'une élégance et d'une distinction extrêmes, doit toujours être accompagné de beurre frais.

(Le baron Brisse.)

Vannerie (*Econ. dom.*). On fait avec l'osier, soit brut, soit dépouillé de son écorce, des ouvrages de vannerie, tels que paniers, corbeilles, etc., auxquels on peut donner une grande variété de formes élégantes. Pour ce genre de travail, il suffit d'un seul instrument, nommé *fendoir*, avec lequel on fend en trois ou quatre morceaux des brins d'osier qu'on mouille et qu'on dépose à la case, afin qu'ils y conservent la souplesse nécessaire pour le travail. Deux ou trois leçons suffisent pour apprendre la manière de travailler l'osier.

Vapeurs (*Méd.*). Les médecins disent avec raison que les inégalités de santé dont il n'est pas possible de saisir la cause proviennent d'un dérangement des fonctions du système nerveux. L'état nerveux, désigné particulièrement chez les femmes du monde sous le nom de *vapeurs*, rentre dans cette classification. Cependant, à part l'effet produit par la surabondance du fluide nerveux, il y a réellement formation de vapeurs dans l'estomac, et c'est le dégagement de ces vapeurs qui provoque des bâillements fréquents et prolongés. Lorsqu'on ne fait rien pour combattre ces vapeurs, l'humeur devient quinteuse, et le caractère difficile. La mollesse et l'inaction sont les deux raisons principales pour lesquelles les femmes sont sujettes aux vapeurs. Le meilleur, et on pourrait dire le seul remède, c'est une vie active : l'exercice, le séjour à la campagne, un peu de jardinage, des soins à donner aux animaux de basse-cour, des travaux même dans le ménage, font disparaître les vapeurs, surtout quand elles sont produites par l'ennui. Les femmes qui veulent bien s'imposer le devoir de présider à tous les soins qu'exigent leurs enfants, n'ont jamais de vapeurs.

Varenne (*Agric.*). Il n'est guère de cantons qui n'ait ses varennes, c'est-à-dire des plaines sablonneuses ordinairement circonscrites par des terres d'une nature moins légère. Suffisamment fumées, particulièrement avec des engrais d'étable, les terres de varenne produisent des seigles de qualité supérieure; le sarrasin, l'avoine d'hiver, le maïs, la pomme de terre, le topinambour, les navets, les haricots, y donnent quelquefois de très-abondants produits. Les terres de varenne doivent être fumées souvent, à petites doses. Le *sarràsin* et le *lupin*, enfouis comme fumures vertes, conviennent surtout aux varennes, qu'on cultive avec des charrues légères et de faibles attelages.

Les varennes cultivées conviennent beaucoup à l'engraissement des moutons. Dans tous les cas, on les recommande pour le parcage, et particulièrement en couverture sur la céréale d'automne, lorsqu'elle vient d'être semée.

Varicelle (*Méd. dom.*). La *varicelle* ou *petite vérole volante* est une affection qui n'a qu'une ressemblance très-éloignée avec la *variole* ou *petite vérole* proprement dite. Voici à quels signes se reconnaît cette maladie : la fièvre, qui précède l'éruption, dure sans interruption 12, 24 ou 36 heures et n'est jamais accompagnée de frisson. Dès le premier jour de fièvre, l'éruption paraît, rouge d'abord; puis, les boutons blanchissent, s'affaissent et en 48 heures se flétrissent. Le troisième jour de l'éruption, ils disparaissent sans laisser après eux les taches qui succèdent à l'éruption de la variole, et qui s'effacent toujours lentement, même lorsqu'ils ne laissent pas de traces.

Les adultes attaqués de la varicelle au printemps en souffrent bien plus que les enfants; du reste, ce n'est pas une maladie sérieuse. On la combat facilement par une diète légère et des boissons acidulées. Quand il y a constipation, on y remédie par des lavements émollients et de légers laxatifs.

Varices (*Méd.*). « Les veines des

jambes peuvent se dilater et devenir *variqueuses*, sans que l'état du sang soit mauvais d'une manière apparente ; mais, lorsqu'une personne qui a des varices cesse de se bien porter, il y a tout lieu de craindre que le mauvais sang se fixe aux jambes et y détermine des dartres et des *ulcères variqueux* qui font beaucoup souffrir et ne guérissent que très-difficilement. L'humeur qui sort par les ulcères variqueux est très-âcre, quoique assez peu abondante, et les souffrances qu'elle occasionne ne sont pas en rapport avec la petite quantité de matière rendue par la plaie.

« Le meilleur moyen d'empêcher les varices de s'ulcérer, c'est de conserver toujours le sang en bon état, en se purgeant, selon nos principes, chaque fois que quelque signe indique l'utilité de de le faire. Un second moyen qui a aussi son importance, c'est d'avoir toujours un *bas élastiques*, lorsqu'on doit rester longtemps debout ou lorsqu'on se fatigue beaucoup. On fabrique maintenant des bas élastiques en *caoutchouc vulcanisé* qui ne laissent rien à désirer.

« On doit porter ces bas comme préservatifs et non comme remède pour guérir · leur action consiste à comprimer légèrement et uniformément, ce qui empêche les varices de se dilater à l'excès. Lorsque les jambes sont gonflées et enflammées, par suite de fatigue excessive, les bas ne peuvent pas être supportés, et il faut absolument que les malades se reposent pendant quelques jours.

« Quand, à force de se négliger, on a laissé se former une plaie, le repos ne suffit plus, et il faut se traiter par la purgation, jusqu'à ce que la plaie soit cicatrisée : c'est alors que le bas élastique redevient utile, pour empêcher une nouvelle rechute.

« Lorsque les humeurs n'ont pas beaucoup de tendance à sortir par la plaie, on peut se contenter de la panser avec du *diachylon gommé ;* mais, dans le cas contraire, l'onguent de styrax est préférable. »

(Dr DEHAUT.)

Variole ou PETITE VÉROLE (*Méd.*). Il n'y a de préservatif certain que la vaccine contre cette affection inflammatoire qui consiste en une fièvre éruptive et contagieuse au plus haut degré. La variole atteint tout le monde, sans distinction de sexe ni d'âge, et plus souvent encore les enfants que les adultes; elle se déclare dans toutes les saisons, mais plus particulièrement en été et au printemps. On a remarqué que lorsqu'elle est dans une localité à l'état épidémique, elle se développe toujours dans la direction du vent.

La variole s'annonce par un malaise pénible et plus ou moins prolongé. Plus ce malaise est court, plus la maladie doit être grave et dangereuse. La période d'incubation est suivie d'une fièvre qui caractérise l'invasion de la maladie; l'éruption se montre habituellement quatre jours après l'invasion, quelquefois un peu plus tôt, mais jamais plus tard. Lorsque la maladie suit son cours normal, sans complication, on dit que la variole est *discrète*, c'est-à-dire que les boutons sont distants les uns des autres. Il se manifeste assez souvent une ophthalmie consécutive qui dure plusieurs jours, lorsque les boutons entrent en suppuration, mais cette ophthalmie a rarement des conséquences fâcheuses pour la vue. Vers le milieu de l'éruption, il survient presque toujours une reprise de fièvre, accompagnée d'une salivation abondante, qu'il faut bien se garder d'entraver, car c'est ordinairement l'indice de la fin prochaine de la maladie.

La variole, au lieu d'être discrète est quelquefois *confluente*, c'est-à-dire que les boutons, d'abord distincts, se rejoignent et se confondent les uns dans les autres. Chez les jeunes enfants, les complications s'annoncent par des vomissements souvent accompagnés de convulsions. Le malade est pris d'une toux violente, ce qui indique que les poumons sont engorgés et rend la maladie beaucoup plus grave.

La petite vérole ne doit pas être traitée légèrement. Qu'elle soit bénigne ou maligne, elle est en dehors de la médecine domestique. Voici, du reste, quelques recommandations qui s'adressent aux personnes chargées de soigner les malades atteints de cette terrible maladie :

Le malade doit être tenu chaudement, sans pour cela être surchargé de couvertures. Quelques personnes ont l'habitude de tenir la chambre hermétiquement fermée : c'est un tort qui peut favoriser des congestions, soit aux pou-

mons, soit au cerveau. Il faut, au contraire, renouveler l'air très-souvent, en ouvrant la fenêtre ou la porte d'une pièce voisine. La propreté est aussi très-nécessaire, et le malade doit être changé de linge le plus souvent possible quand l'éruption est terminée. Quand il y a une transpiration abondante, il faut prendre les plus grandes précautions, passer des serviettes chaudes sur les épaules, sur le dos, sur le devant de la poitrine, ensuite enlever la chemise, essuyer le corps bien doucement, le revêtir d'une chemise bien chauffée et porter le malade dans un lit auquel on aura remis des draps blancs, qu'on aura bassinés.

Mais la petite variole, malgré tous les soins et toutes les précautions a quelquefois des conséquences bien tristes et bien redoutées : ce sont les cicatrices et les coutures qu'elle laisse sur le visage de ceux qui en sont atteints. Le médecin seul peut indiquer les moyens à employer pour prévenir ces cicatrices, au moins pour en adoucir la difformité. En tous cas, les garde-malades peuvent absterger avec soin la suppuration, surtout celle des paupières, maintenir constamment libre l'ouverture des narines, et ouvrir de bonne heure les foyers de suppuration.

Vases de cuisine (*Econ. dom.*). « Les vases de cuisine en cuivre ou en fer étamé contiennent toujours du *plomb*, métal *vénéneux* qui se laisse attaquer par les acides et les sels contenus dans les aliments, et est absorbé peu à peu, au détriment de la santé. Les personnes pauvres, qui ne peuvent se donner une bonne nourriture et qui, à cause de cela, voient leur sang s'appauvrir, ces personnes devraient renoncer tout à fait à ces utiles plombifères, qui aggravent leur mauvaise condition de santé, et les remplacer par des vases en *fonte de fer non étamée*, qui ont des propriétés tout à fait opposées. En effet, lorsque des aliments séjournent dans un vase de fonte *non étamé*, ils prennent un goût *de fer* et une coloration un peu foncée; or, le fer est précieux pour les personnes dont le sang s'appauvrit, n'importe pour quelle cause, et ce goût de fer n'est pas désagréable, surtout lorsqu'on sait qu'il est bienfaisant. Il y aurait donc grand avantage à échanger les vases étamés contre des vases en fonte. »

(Dr DEHAUT).



Tête de veau et pieds de veau.

Vautour (*Oiseaux de proie*). Les vautours se distinguent des aigles en ce qu'il sont les yeux à fleurs de tête, tandis que ces derniers les ont enfoncés dans l'orbite; leur tête est nue, leur cou,

presque nu aussi, est couvert d'un simple duvet ou mal garni de quelques crins, tandis que l'aigle a toutes ces parties bien couvertes de plumes; les ongles des vautours sont plus courts et moins courbés, leur attitude est plus penchée que celle de l'aigle, qui se tient fièrement droit, et presque perpendiculairement sur ses pieds. On reconnaît même les vautours de loin, en ce qu'ils sont presque les seuls oiseaux de proie qui volent en nombre, c'est-à-dire plus de deux ensemble, et aussi parce qu'ils ont le vol pesant, qu'ils s'élèvent difficilement de terre, étant obligés de s'essayer à plusieurs reprises avant de prendre leur essor.

Les vautours ne se nourrissent que de charognes, qu'ils sentent de très-loin, grâce à la finesse de leur odorat. Leur voracité est telle qu'après avoir pris leur repas, ils tombent dans une sorte de torpeur. Ils exhalent une odeur détestable. On les trouve dans toutes les régions du globe, sur les cimes des hautes montagnes où ils construisent leur aire. Ils vivent par couples, et se réunissent en troupes nombreuses, à la suite des armées, des caravanes et des troupeaux.

Veau (*Anim. domest.*). Dès qu'il est né, il faut le tenir chaudement, surtout en hiver; et, si la mère ne parait pas disposée à le lécher, à le nettoyer et à l'essuyer promptement, il faut l'y exciter en jetant sur le veau un mélange de sel et de mie de pain. Le vacher doit lui mettre dans la bouche une pincée de sel et lui faire avaler deux œufs. Cette première nourriture, administrée à la température du lait de la vache donne des forces au jeune veau.

On laisse à la vache son veau jusqu'à ce qu'il soit bien nettoyé et que son poil soit net et brillant; ensuite on l'attache, avec un petit collier de cuir et une corde dans un coin de l'étable, loin de sa mère. L'expérience a démontré que c'est un tort de les laisser auprès de leur mère. Le veau qui tête donne dans le pis de la vache des coups de tête assez violents pour occasionner des contusions aux mamelles, et il est exposé à être blessé par elle et par les vaches voisines qu'il tête également.

On fait donner au veau tout chaud la moitié du lait de chaque traite pendant les huit premiers jours; ensuite on double la portion en ajoutant de l'eau tiède, dans laquelle on délaie une poignée de farine de froment.

On fait boire les veaux en mettant la main dans le vase que contient le lait et en introduisant un doigt dans leur bouche.

Il faut faire avaler au veau chaque jour et pendant un mois, deux ou trois œufs crus.

On peut sevrer le veau, dès sa naissance, en lui donnant du petit lait tiède, avec un peu de son, et, au bout de huit jours, une nourriture lactiforme, dont la pomme de terre soit la base.

Veaux destinés à la boucherie. Afin que la chair du veau ne perde pas sa qualité, il faut le tenir proprement et sainement, et surtout le garantir de toute humidité. Pour le mettre en chair, on lui donne, outre le lait qu'il boit, de la mie de pain trempée, de la farine d'orge ou de l'avoine, dans une auge. Un veau de six semaines, ainsi nourri, a la chair blanche et tendre, et on peut le tuer quinze jours après, c'est-à-dire à l'âge de deux mois. La nuit qui précède le jour où on le mène à la boucherie, on lui coupe le bout de la queue, et on la lie avec une ficelle, le matin on leur donne un peu de farine délayée dans du lait, et un peu avant leur mort, on leur fait boire du lait pur.

Veaux d'élèves. Il faut toujours, pour cet objet, choisir des veaux qui, par leur force et leur grosseur, promettent, dès en naissant, une excellente constitution, capable de braver toutes les vicissitudes, et provenant de femelles qu'on n'a pas menées trop tôt au taureau.

Dès que le veau commence à manger, on lui donne un peu de son, du fourrage fin et de première qualité; suffisamment nourri et bien soigné jusqu'à l'âge de huit mois, il acquiert une forte constitution. Alors, il mange comme les autres vaches, et jusqu'à deux ans, il exige des ménagements.

— (*Cuis.*). Pour que la chair du veau ait les bonnes qualités qui la font rechercher, il faut que le veau ait au moins six semaines. C'est la cuisse qui est la partie la plus essentielle dans le travail journalier de la cuisine, pour les braises, les jus, les glaces et les gelées. Les morceaux de choix pour la table sont : la longe, le carré, la noix, les

ris, la tête, les noisettes tirées des épaules, la langue et la cervelle. Les veaux qui nous viennent de Rouen et qu'on appelle *veaux de rivière* sont, comme les *veaux de Pontoise*, de *Caen* et de *Montargis*, très-renommés pour la blancheur et la succulance de leur chair.

La chair du veau est tout à la fois gélatineuse, nourrissante, rafraîchissante, légère et de digestion facile. Elle convient à tous les tempéraments et peut se manger à tout âge. Voici quelques-unes des préparations culinaires qu'on leur fait subir :

Veau dans son jus. On prend de préférence la partie du rognon ou une rouelle de cuissot, qu'on passe dans du beurre bien chaud, en ayant soin de lui faire prendre une belle couleur. Ensuite, on ajoute dans la casserole où est le morceau de veau quelques oignons, un bouquet garni, du sel, du poivre, un verre de bouillon ou de consommé, et on fait cuire à petit feu pendant une heure et demie ou deux heures, en mettant un peu de feu sur le couvercle de la casserole. On peut y joindre quelques carottes à moitié cuites. Elles se glaceront en cuisant tout à fait. Il faut dégraisser avant de servir,

Veau à la broche. Si on veut faire rôtir une grosse pièce de veau, il faut prendre un morceau de longe. Pour une pièce moyenne, on prend un carré à chair bien blanche ; après l'avoir soigneusement paré, on le fait mariner pendant quelques heures avec du sel, du poivre, du thym, du laurier, des oignons en tranches, et de l'huile d'olive. Au moment de le mettre à la broche, on l'égoutte et on l'enveloppe d'un papier grassement beurré, puis on le laisse cuire pendant une heure environ, en l'arrosant souvent durant la cuisson. Quelques instants avant de retirer le veau de la broche, on enlève le papier beurré, afin que le morceau prenne une belle couleur, et on le sert sur son jus ou avec une sauce à part, faite du jus auquel on ajoute du sel, du poivre et une échalote finement hachée.

Blanquette de veau. Habituellement ce plat se fait avec les restes du rôti. On pare les morceaux en les dépouillant de la peau colorée qui les recouvre, on les coupe en tranches minces et de forme régulière, puis on les fait chauffer doucement dans une sauce blanche préparée à l'avance et à laquelle on ajoute des champignons ou des lames de truffes.

Tête de veau. On la choisit aussi blanche que possible, on l'échaude et on la désosse, ce qu'on fait en coupant la peau au milieu de haut en bas, de manière à découvrir les deux côtés et à isoler des chairs les os qu'on veut enlever. Après l'avoir fait dégorger pendant au moins douze heures, on la fait blanchir en lui donnant dix minutes de bouillon, et après l'avoir rafraîchie, on l'essuie, on la frotte avec du jus de citron, et on la met dans une casserole avec une poignée de farine, quelques morceaux de lard, du sel, du poivre, un bouquet garni, des carottes des oignons et des clous de girofle. On la passe dans cet assaisonnement pendant cinq minutes, on la couvre d'eau et on la fait cuire vivement d'abord, doucement ensuite pendant deux heures et demie environ. Ensuite on l'égoutte et on la dresse. On lui ouvre le crâne pour lui enlever les os et mettre à découvert la cervelle sur laquelle on saupoudre du persil; on fend la langue, qu'on place sur le muffle, également saupoudré de persil, et on sert, dans une saucière, une sauce à la vinaigrette.

Langue de veau. Elle s'accommode comme la langue de bœuf.

Cervelles de veau. On les épluche avec soin, en enlevant les petits vaisseaux sanguins et les caillots de sang qui y sont attachés et on les fait dégorger dans l'eau tiède. Puis on les fait cuire à l'eau, avec du sel, du poivre, des oignons, un peu de vinaigre et un bouquet garni. Il suffit d'une demi-heure de cuisson. Alors, on les égoutte et on les sert de différentes manières : *au beurre noir, à la poulette, à la maître-d'hôtel, à la sauce piquante, en marinade* ou *en friture.*

Pieds de veau. On les traite ordinairement comme la tête, et quand ils sont cuits, on les sert, soit *au naturel,* avec échalotes et persil hachés, sel, poivre, huile et vinaigre, soit *à la poulette,* soit en *marinade* ou *en friture.* Si on veut utiliser la cuisson des pieds de veau pour de la gelée de viande, il faut tout simplement les faire cuire à l'eau avec du

sel, du poivre, un oignons et une carotte émincés.

Fraise de veau. Il faut la prendre blanche et grasse, la laver dans plusieurs eaux et la blanchir en la passant à l'eau bouillante pendant dix minutes; on la remet ensuite à l'eau froide. Quand elle est bien parée, on la fait cuire dans ce blanc, ou bien on la met tout simplement dans la casserole avec une cuillerée à bouche de farine, un demi-verre de vinaigre, du sel, deux oignons piqués de clous de girofle, et un bouquet garni. La fraise se sert très-chaude, avec une sauce à part. Cette sauce se compose ordinairement de vinaigre bouilli, d'échalotes hachées et de sel; au dernier moment on y ajoute une cuillerée à bouche de persil et de civette finement hachés

du poivre, un bouquet garni; on la mouille de bouillon en quantité suffisante, et on la laisse cuire pendant deux ou trois heures, vivement d'abord, doucement ensuite. On l'arrose souvent et on maintient du feu sur le couvercle de la braisière. Quand elle est cuite, on la sert avec le fond de la cuisson qu'on dégraisse soigneusement avant.

La poitrine de veau s'emploie aussi pour des *ragoûts,* soit au *blanc,* soit au *roux.* Dans ce cas, on la découpe en petits morceaux carrés, et, après les avoir passés dans un roux fait de beurre et de farine, on les mouille de bouillon ou même d'eau chaude, on les assaisonne de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous de girofle et d'un bouquet garni. Vers la fin de la cuisson, on ajoute au ragoût une petite garniture de pommes



Quasi de veau.

La fraise de veau se mange aussi en blanquette, en fricassée de poulet et en friture.

Poitrine de veau. La meilleure préparation à donner à la fraise de veau, c'est de la farcir, quand on veut la servir entière et de la braiser. La farce se prépare avec de la mie de pain réduite en panade, de la graisse de veau finement hachée, des fines herbes, un oignon haché et blanchi, des parures de champignons, le tout pilé au mortier. On assaisonne de sel, de poivre et on ajoute deux ou trois œufs entiers et un petit verre d'eau-de-vie. Cette farce prête, on l'introduit dans la poitrine, qu'on ficelle, afin que la farce ne s'en échappe pas. Alors, on la met dans une braisière avec des carottes, des oignons, du sel,

de terre ou de champignon. On dégraisse avant de servir.

Pour le ragoût au *blanc,* on met les morceaux de poitrine dans l'eau avec des carottes, des oignons, du thym, du laurier, du persil, du sel et du poivre. Quand ils sont blanchis, on les égoutte et on les met cuire dans un roux blanc, avec une garniture de petits oignons. Au moment de servir, on lie la sauce avec deux jaunes d'œuf.

Filets de veau bigarrés à la Belle-Vue. « Piquez de lard fin un filet mignon de veau, en piquer un second avec des émincés de truffes bien noires, un troisième avec des filets de champignons très-verts et un quatrième avec de la langue à l'écarlate; faire revenir le filet piqué de lard dans de la glace de viande

et les autres dans du beurre. Placer ces quatre filets sur un plat, les assaisonner et les arroser de glace de viande fondue, puis les mettre à cuire à feu doux avec un four de campagne au-dessus. Après cuisson, les dresser sur un ragoût à la financière, où ne seront épargnées ni les crêtes de coq ni les truffes. » (Le baron BRISSE.)

Voici un mets tout à fait de saison, digne d'une attention particulière. Il est emprunté à la vieille cuisine française :

« Placez au fond d'une terrine, large et soigneusement lessivée, une sorte de claie formée par six bâtons d'osier bien sec; établissez sur cette claire-voie une belle et bonne poitrine de veau que vous aurez saudoudrée d'un peu de sel et de poivre noir; placez immédiatement sur la pièce de veau un carré de porc frais qui n'ait que deux jours de sel, et mettez à cuire au four et à découvert aussi longtemps que le plus gros pain de ménage. Il faut que le porc frais soit assez rissolé pour que la partie supérieure soit entièrement brûlée; on l'enlève et le reste se consomme à l'office. Quant à la poitrine de veau, elle forme un excellent plat de déjeuner.

« Quand on se rencontre avec, pour la première fois, on est tellement émerveillé de l'excellent goût de cette chair, cuite au four sous du porc frais rissolé, qu'on ne sait ce qu'on mange. »

C'est, en effet, fort bon.

(Le baron BRISSE.)

Entrée (bœuf et veau). « Prenez une tranche de viande de bœuf et une tranche de viande de veau; battez-les pour les aplatir; préparez une *farce* composée de chair à saucisse, champignons hachés, mie de pain blanc trempée de lait, un peu de truffes; placez cette farce entre les deux tranches de viande, roulez, ficelez, faites cuire à très-petit feu pendant cinq ou six heures; *déficelez* soigneusement, servez avec le jus, et garnissez la pièce de viande de truffes et de champignons. »

(Le baron BRISSE.)

Manchons de veau à la Gérard (du nom d'un aide aux entrées de Mme de Pompadour). « Enlever sur une belle noix de veau cinq tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur; les aplatir au couperet; les parer en carrés longs et les battre avec le dos du couteau en différents sens et en rapprochant les coups les uns des autres pour bien en rompre les fibres; étendre sur trois de ces morceaux une bonne couche de farce à quenelles; les rouler en leur donnant la forme de manchons et en couvrir l'extérieur avec de la même farce à l'épaisseur d'une lame de couteau; diviser par bandes de la largeur de deux doigts les deux tranches restées; piquer soigneusement ces bandes et les appliquer aux deux bouts de chacun des manchons et brider le tout pour que rien ne se détache ni ne se déforme; hacher une truffe très-fin et en sabler un des manchons jusqu'aux bordures piquées; hacher de même des pistaches pour en sabler un autre, et des amandes douces bien émondées pour sabler le troisième, et toujours de façon à



Paniers de vendangeurs.

masquer le lit de farce. La cuisson s'effectue comme celle d'une noix de veau, en mettant un peu moins de feu en dessus. — Pour servir : égoutter les manchons, les débrider, les parer des deux bouts; en glacer les parties piquées, les dresser sur un plat sous une sauce Périgueux aux truffes bien noires et bien parfumées. »

(Le baron BRISSE.)

« *Les côtelettes de veau à l'écarlate* sont sautées, puis dressées en mettant entre chaque côtelette un morceau de langue à l'écarlate coupé en forme de côtelette et servies avec une sauce au kari.

« La dorade, qui vient au printemps frayer à l'embouchure des rivières et gagne à y séjourner, est commune dans la Méditerranée et assez rare dans la Manche. Sa chair est blanche et ferme et d'un excellent goût. Pour la servir avec une *sauce aux câpres*, elle doit être cuite au court-bouillon. »

(Le baron BRISSE.)

Veines (*Méd.*). « Les veines sont les vaisseaux qui rapportent le sang de toutes les parties du corps vers le cœur. Les veines peuvent être comparées à des *rivières*. Celles-ci commencent par des rigoles qui se réunissent pour former de petits ruisseaux, lesquels, en se réunissant aussi, font des ruisseaux plus grands. Toutes les veines du corps arrivent ainsi, en se rapprochant du cœur, à ne former que deux gros troncs qui versent le sang dans les parties du cœur avec lequel ils correspondent. Dans les veines, le sang marche *vers le cœur;* il est d'une couleur bleue foncée, presque noire, et passe au rouge au contact de l'air. Le commencement des veines se confond avec les vaisseaux capillaires. » (Dr DEHAUT.)

Velours (*Econ. dom.*). Le velours est une étoffe de soie, de coton ou de laine. Parmi les *velours de soie*, on distingue les *velours pleins*, c'est-à-dire ceux qui sont tout unis et qui n'ont ni dessins, ni rayures, et qui se distinguent par le nombre de poils que porte la chaîne. (Ce sont les velours à *quatre poils* qui sont les plus beaux : ils servent à faire des robes, des manteaux et des chapeaux de femme, des gilets d'homme, etc.); les *velours ras* dont la chaîne supérieure n'est point coupée ; des *velours figurés à ramages;* des *velours ciselés*, des *velours cannelés*, [illegible] visés en deux raies, l'une en velours plein, l'autre en velours ras.

Les *velours de coton* coûtent infiniment moins cher que les velours de soie. Ils servent à faire des casquettes, des costumes de bal et de fantaisie, des pantalons, des gilets et vestes d'homme.

Les *velours de laine*, appelés aussi *pannes*, s'emploient pour garnir les meubles, les voitures, etc. Les plus estimés sont ceux *d'Utrecht*, dont la chaîne et la trame sont en fil de lin ou de chanvre et le velouté en poil de chèvre. On fabrique cette sorte de velours de toutes les couleurs possibles.

Le velours mouillé par la pluie ne doit être ni essuyé ni frotté. Il faut faire sécher à l'air, et relever avec une brosse de chiendent, le duvet affaissé. On peut aussi faire chauffer modérément un fer poli, l'envelopper d'une toile mouillée et le tenir au-dessus du velours. La vapeur qui s'échappe de la toile relève le poil du velours.

Lorsqu'une étoffe de velours est tachée de cire ou de graisse, on prépare quelques tranches de pain tendre qu'on fait griller et qu'on applique bien chaudes sur la tache, en les renouvelant jusqu'à ce que cette tache ait complétement disparu.

Velouté (*Cuis.*). Le velouté a été classé au rang des grandes sauces et exige de grands soins et des dépenses que tout le monde ne peut pas faire. Voici, du reste, ce qu'il en peut coûter pour le faire dans de bonnes conditions :

Dans une casserole bien beurrée, on met quelques bardes de lard, des lames de jambon maigre, une noix de veau, une poule, deux ou trois carottes, des oignons, un bouquet garni et assez de bouillon pour que toutes les viandes en soient couvertes. On couvre la casserole et on active la cuisson sur un feu ardent. Il faut avoir soin d'écumer, et de piquer de temps en temps les viandes avec une fourchette ou la pointe d'un couteau. Lorsque les viandes sont cuites, on les égoutte, on passe le fond de la cuisson au travers d'une serviette, et on remet la casserole sur le feu pour y verser peu à peu un roux blanc préparé d'avance. On laisse bouillir pendant une heure et demie, en ajoutant du consommé et des champignons. Quand il est réduit à point, on le dé-

graisse, on le passe dans une terrine vernie, et lorsqu'il est refroidi, on le place dans un lieu frais, pour s'en servir au besoin, en le couvrant seulement de papier. Le velouté sert à préparer les sauces ou à améliorer celles qu'on emploie pour les entrées de viandes blanches.

Vendange (*Vitic.*). La peau des raisins s'attendrit, quand la queue de la grappe, perdant sa teinte verte, brunit; alors la pulpe devient juteuse, et l'eau qu'elle contient est visqueuse et sucrée. On peut être certain que le raisin est mûr. Si le temps est beau, il faut se hâter de le cueillir, c'est-à-dire de faire la vendange. Il est très-important d'avoir assez de vendangeurs pour faire dans une même journée une ou deux cuvées complètes, ou même plus, suivant l'importance du vignoble, car compléter un jour une cuvée qui aurait été commencée la veille, serait apporter un trouble préjudiciable à la fermentation.

Afin de ne pas secouer les grappes, on les coupe avec des ciseaux de femme ou avec un sécateur. On doit veiller à ce que les vendangeurs laissent le moins de *queue* possible aux grappes qu'ils déposent, à mesure qu'ils les cueillent, dans des paniers placés auprès des ceps. Un homme, portant une hotte à vendange, passe au milieu des vendangeurs, qui versent le contenu de leurs paniers dans sa hotte, laquelle, lorsqu'elle est pleine, est elle-même vidée dans des cuviers disposés sur une voiture au bas de la vigne. Les grappes en partie pourries sont épluchées avant d'être portées aux cuviers; quant à celles qui sont gâtées, il faut les abandonner sur les ceps.

Vent (*Conn. ut., Hyg.*). Généralement, le vent d'ouest amène la pluie en été et la neige en hiver; les vents de l'est et du nord amènent la gelée en hiver et la sécheresse en été; le vent du sud amène la pluie en hiver et l'orage en été.

Les plantes et notamment les arbres des forêts éprouvent, lorsqu'ils sont agités par le vent, une sorte d'exercice qui fortifie leurs fibres. Il y a des plantes à qui, au contraire, les vents ne sont pas favorables. Ainsi, on a remarqué que la filasse du chanvre qui croît à l'abri du vent, est beaucoup plus fine que celle qui croît dans la plaine. Les plantes à tiges molles ne prospèrent pas non plus quand elles sont battues par le vent. Le vent du printemps survenant au premier développement des feuilles, les déchire et les dessèche.

Au point de vue de l'hygiène, la question du vent est très-importante. Ainsi, on a remarqué que certaines maladies épidémiques se propagent dans la direction du vent. Enfin les personnes nerveuses, celles qui sont sujettes à des affections de la peau, les phthisiques, doivent éviter de s'exposer à l'action des vents du nord et de l'est. Le séjour sur le bord de la mer leur serait tout à fait contraire.

Ventilation (*Hygiène*). Il est très-important de renouveler souvent l'air d'un appartement. Pour cela, il suffit d'ouvrir deux ou trois fois par jour les portes et les fenêtres opposées, afin d'établir un courant d'air.

Pendant l'été surtout, les fenêtres doivent rester ouvertes le plus longtemps possible. En hiver, là où il n'y a pas de calorifère, l'aspiration des foyers, les jointures des fenêtres, qu'il ne faut pas calfeutrer, et celles des partis laissent entrer du dehors assez d'air pour renouveler suffisamment celui d'un appartement habité. Quant à ceux qui sont destinés à de nombreuses réunions, on peut les ventiler à peu de frais. On mobilise la partie supérieure des fenêtres pour les deux derniers carreaux seulement, qu'on ouvre en tabatière, en dirigeant l'ouverture du côté de l'appartement et en garnissant les côtés de goussets qui empêchent l'air froid de tomber directement sur les personnes placées au-dessous. L'air extérieur pénètre de bas en haut, et ne tombe qu'après s'être, en quelque sorte, brisé contre le plafond et avoir traversé plusieurs couches d'air chaud. En même temps, l'air vicié par les respirations s'échappe au dehors. Ce système de ventilation s'emploie aussi dans les classes où il y a une grande agglomération d'enfants.

La ventilation des étables, des bergeries et des écuries n'est pas moins nécessaire à la santé des animaux que celle des maisons habitées est nécessaire à la santé de ceux qui y demeurent. Quand l'atmosphère est lourde et qu'il est difficile de respirer, là où sont réunis plusieurs bestiaux, on re-

nouvelle l'air en quelques minutes en faisant fonctionner à vide un tarare à nettoyer les grains. Ce moyen de ventilation est facile et salubre; il chasse l'air vicié et aspire celui du dehors, surtout si on fait manœuvrer le tarare auprès de la porte d'entrée.

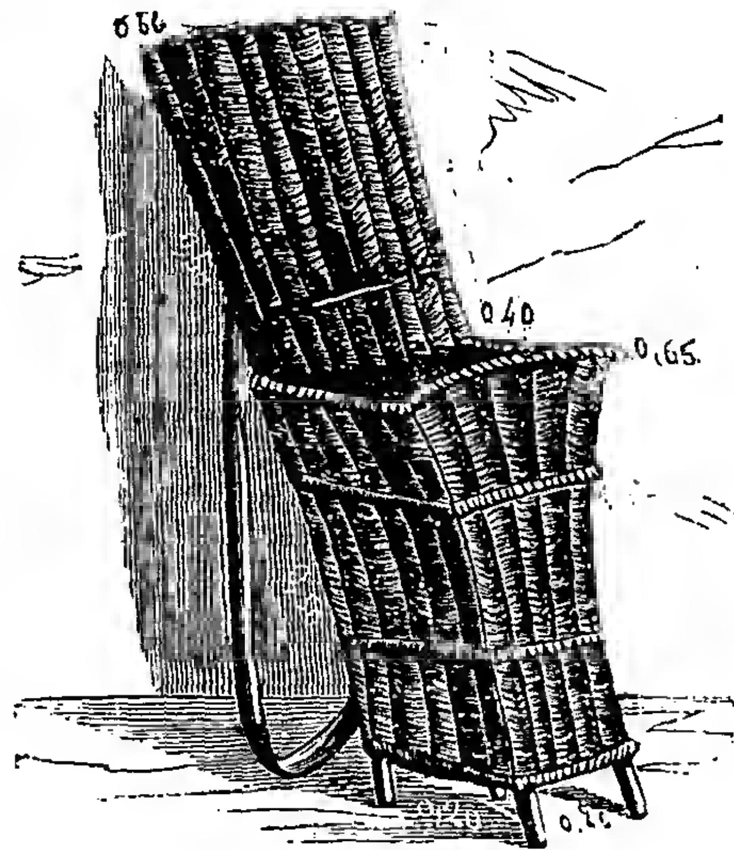
Ventouses (*Médec.*). On donne ce nom à une sorte de vase que l'on applique sur la peau et dans lequel on fait le vide pour soulever la peau et y déterminer une irritation locale. Voici comment on procède lorsqu'on veut faire l'application de ventouses. On met du papier enflammé dans un verre dont l'entrée est plus étroite que la cavité et on l'applique rapidement sur la peau. Au bout de quelques minutes, on l'ôte, ce qui se fait facilement en posant l'ongle entre le bord du verre et la peau.

Au lieu d'un verre ordinaire et de papier brûlé, il est préférable de se servir d'un verre à ventouse, contenant une lampe à alcool. Ces sortes de ventouses s'appellent des ventouses *sèches*, et s'emploient avec succès contre les rhumatismes et les névralgies. On les place indistinctement et sans inconvénient sur toutes les parties du corps.

Quant aux ventouses *scarifiées*, c'est au médecin qu'il appartient de les poser.

Ventriloquie (*Conn. utiles*). C'est une erreur de croire que les ventriloques tirent leur voix du ventre et que la ventriloque est un don surnaturel. L'art de la ventriloque s'apprend comme autre chose. Pour parler la voix des ventriloques, il suffit d'employer le mécanisme suivant. D'abord, on fait une profonde inspiration qui a pour objet d'introduire dans la poitrine une grande quantité d'air, on contracte fortement le voile du palais, afin de boucher complétement l'orifice postérieur des fosses nasales; il faut aussi contracter la base de la langue, le larynx, les amygdales et toutes les parties qui forment le gosier, et, en même temps fixer la pointe de la langue derrière les dents de la mâchoire supérieure, de telle sorte que le sommet de l'organe vocal reste tout à fait immobile. Le principal secret des ventriloques est d'empêcher que l'air ne sorte par le nez, et de faire en sorte que ce fluide s'échappe par la bouche, lentement et forcément, afin que la voix soit sourde et qu'elle ait la faiblesse et le timbre d'une voix éloignée. On augmente le prestige en donnant à la voix un son que paraisse venir d'un lieu déterminée, et on y parvient en appelant l'attention des spectateurs vers ce lieu et en parlant dans cette direction. Enfin, si le ventriloque se présente de profil, sa physionomie aura pour ceux qui le regardent l'impassibilité de celle d'un aveugle; par ce moyen, il semblera ne prendre aucune part aux sons qu'il fera entendre et rendre l'illusion bien plus complète.

Vents, Gaz (*Méd.*). « Les *borborygmes* ou *bruits intestinaux* sont les résultats des *gaz* qui se développent et s'accumulent quand les membranes des intestins et l'estomac sont ramollies et relâchées, par suite de l'abondance des humeurs glaireuses. On sait tous les malaises qu'occasionne la présence des vents dans les organes qui n'ont plus la force de les expulser; or, ce n'est pas aux gaz mêmes qu'il faut s'en prendre, mais à la cause qui les produit. Les infusions aromatiques d'anis, de camomille, etc., si usités dans ce cas, sont utiles pour soulager momentanément; mais ceux qui veulent se bien guérir doivent suivre notre médication jusqu'à ce que leur sang soit débarrassé des humeurs, glaireuses ou autres, dont le dépôt et le séjour dans le tissu des intestins causent la production des gaz,



Hotte de vendangeur.

ainsi que leur rétention. On peut continuer l'emploi des infusions aromatiques, qui toutes sont bonnes; le *vin cordial* est également utile quelquefois. La disposition venteuse est parfois fort difficile à détruire, et certains malades ont besoin de constance pour ne pas abandonner le traitement trop tôt. Il n'est pas nécessaire que la purgation soit *très-active;* mais, il importe qu'elle soit bien *régulière*. (Dr DEHAUT.)

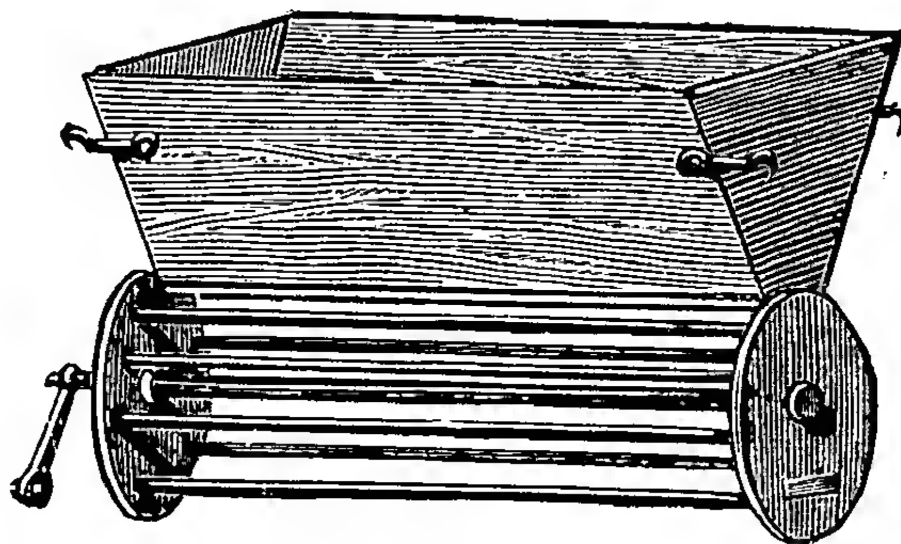
Ver (*Ins. nuis.*). Il y a plusieurs espèces de vers, suivant la nature des choses qu'ils attaquent. Parmi ces espèces, on compte principalement :

1° *Le ver de farine.* On donne ce nom à la larve jaune, lisse et luisante de l'insecte appelé *ténébrion*. Ce ver se rencontre souvent dans la farine qu'on n'a pas enfermée dans des sacs et qu'on ne tamise pas avant d'en faire usage. Le ver de la farine sert à nourrir certains oiseaux de volière, tels que le rossignol.

2° *Le ver des fruits.* On désigne vulgairement sous ce nom, la chenille d'un petit papillon, l'épidoptère appelé *carpocapsa pomonana*. Cette larve est encore connue sous le nom de *pyrale des fruits*. On trouve quelquefois ce ver dans les abricots et dans les prunes, mais c'est surtout aux pommes, aux poires et à tous les fruits à pépins qu'il s'attaque.

(*Pêche*). Il y a aussi le *ver rouge* ou *ver de terre*. Ce ver est connu de tout le monde. Il se nomme lombric et achée. On le trouve au pied des haies ou le long des bordures des jardins dans la terre meuble et humide. On le récolte en enfonçant dans la terre une bêche ou un bâton, et en l'agitant par un mouvement de va-et-vient. Les vers, épouvantés par cet ébranlement du terrain, abandonnent leur retraite, et l'on n'a plus qu'à les ramasser. On dit aussi que l'eau dans laquelle on a fait bouillir du brou de noix, oblige les vers à sortir si on arrose la terre où ils sont.

Ces vers servent pour la pêche, et sont d'autant meilleurs qu'ils ont été conservés pendant quelques jours. Ils contractent une légère odeur d'abord; puis, lorsqu'ils sont débarrassés des matières terreuses dont ils sont gorgés, ils deviennent plus fermes, moins faciles à diviser sous la dent du poisson, qui, pour les avoir, les avale tout entiers. On amorce le ver rouge en le piquant dans le sens de sa longueur, en commençant par le centre de sa partie postérieure, et en conduisant intérieurement la pointe de l'hameçon, afin que le corps lui serve de fourreau et le recouvre en entier.



Trémi nouvelle de l'égrappoir.

Ver solitaire (*Méd.*). « Nous possédons plusieurs vers solitaires expulsés à l'aide seul de nos pilules. C'est donc par là qu'il faut commencer le traitement. Si les pilules paraissent insuffisantes, on prendra, un matin à jeun, la décoction de 50 grammes d'écorce de racine de grenadier, dans une tasse d'eau. Si l'on peut se procurer l'écorce fraîche, le résultat sera plus certain. On prend des pilules au repas suivant. Il est rare que le ver résiste à une seule dose; mais on peut la réitérer, si l'on est bien certain de son existence. »

(Dr DEHAUT.)

(*Art vétérin.*). On administre, à plus ou moins forte dose, l'huile empyreumatique aux animaux qui ont le ver solitaire. Ceux qui en sont quelquefois atteints sont les moutons, les chevaux et les chiens.

Verdier (*Ois. de volière*). C'est le nom vulgaire du bruant commun, ainsi nommé à cause de sa couleur verdâtre. Il habite les bois et les vergers et fait son nid dans les buissons. Le verdier s'élève facilement; il apprend volontiers ce qu'on veut lui enseigner et avec autant de facilité que le chardonneret. Il n'a pas de voix, mais son gazouillement est joyeux. Il ne multiplie pas en cage, par groupe isolé, mais seulement en grande volière. La femelle couve ses petits et les élève.

Verge d'Or (*Hortic.*). C'est une plante vivace, propre à décorer les massifs et les parterres des grands jardins. On en possède plus de 60 espèces, qui croissent à toutes les expositions et dans tous les sols.

On replante les touffes tous les trois ou quatre ans.

Verger (*Agric., hort.*). Quelle que soit l'étendue d'un verger, il faut, lorsqu'on y plante des arbres, les espacer en vue de l'étendue qu'ils peuvent occuper avec le temps. Cette étendue varie suivant la qualité du sol et des espèces fruitières qu'on adopte. La moyenne de la distance à mettre entre les pommiers et entre les poiriers est de 8 à 10 mètres ponr les pommiers et de 6 à 8 pour les poiriers. La flexibilité du bois du pommier fait prendre à ses branches une position inclinée qu'elles conservent en vieillissant; de là, il résulte qu'à un certain moment, le pommier cesse de croître en hauteur pour s'étendre en largeur, dans tous les sens et former une tête arrondie qui se maintient régulière sans le secours de la taille. Les racines prennent sous terre les mêmes dispositions que les branches; elles s'étendent dans toutes les directions, sans pénétrer bien avant dans le sol, et si les arbres ne sont pas plantés assez loin les uns des autres, leurs racines se rencontrent et se disputent leur nourriture. Le poirier a une autre végétation que celle du pommier; il s'étend plus en hauteur qu'en largeur, parce que son bois est plus dur et ne fléchit pas sous le poids des fruits.

On peut planter dans un verger des arbres tout greffés, qu'on place, l'année qui suit celle de leur plantation, parce que les racines d'un sujet non greffé sont plus vigoureuses.

Chaque année, à l'entrée de l'hiver, il est utile d'enlever avec la bêche 5 à 6 centimètres d'épaisseur, sur une largeur d'un mètre en tous sens, le gazon qui couvre le terrain autour du pied des arbres. Les alternatives de gelées et de dégels ont réduit au printemps ce gazon en terreau, ce qui ne contribue pas peu à la production des arbres De plus, les insectes qui se cachent dans la terre en automne pour y subir leurs dernières métamorphoses et recommencer leurs ravages au printemps, périssent presque tous dans les gazons retournés.

Quand les arbres d'un verger sont parvenus à leur croissance, on les élague tous les deux ou trois ans pour en supprimer les branches mortes ou malades et pour laisser pénétrer librement de toutes parts l'air et la lumière nécessaires au développement des fleurs et à la formation des fruits.

Dans les grands jardins clos de murs où il y a des arbres à fruits de toutes les espèces et de toutes les dimensions, c'est la forme pyramidale qui est la plus favorable pour les poiriers et pour les pommiers.

Verjus (*Hort.*). La meilleure méthode à employer pour avoir de bon verjus, c'est de cultiver, exprès pour cette destination des variétés de vigne dont le raisin très-gros est de forme allongée et ne mûrit bien que dans le Midi. Lorsque ce verjus, qui est le véritable, est parvenu à toute sa grosseur, c'est-à-dire à l'époque de la maturité du chasselas, on le cueille, et on sépare les grains de la râfle, dont le bois vert a beaucoup d'âpreté. Ces grains écrasés sont soumis à l'action de la presse, et rendent un jus d'un vert clair, d'une saveur agréable, acide sans être acerbe. On le verse dans une terrine très-évasée, afin qu'il s'éclaircisse de lui-même par le repos, et on décante avec soin la partie claire pour qu'elle ne retienne pas de mucosités, ce qui troublerait la transparence du liquide et s'opposerait à sa conservation.

On fait avec le verjus diverses pré-

parations dont nous allons dire quelques mots :

Confitures de verjus. Prenez 1 kilo de grains de verjus encore verts et à leur grosseur, faites-les blanchir dans un poëlon d'eau bouillante. Dès qu'ils commenceront à s'amollir, vous les retirerez avec une écumoire, vous les jetterez dans l'eau froide, et lorsqu'ils seront raffermis, vous les ferez égoutter. Alors, vous les remettrez dans l'eau qui les aura blanchis, et vous placerez le poëlon sur l'angle du fourneau en ayant soin de le couvrir. Le lendemain, après que les raisins seront bien égouttés une seconde fois, et remis dans une terrine, vous verserez dessus un sirop de sucre bouillant, cuit au perlé et préparé avec 750 grammes de sucre; puis, vous couvrerez d'un papier. Douze heures après, vous ferez encore cuire le sirop et le verserez sur les raisins. Enfin, le lendemain, vous mettrez dans le poëlon 500 grammes de sucre pilé et un demi-litre de suc de pommes préparé comme pour une gelée. Vous ferez bouillir et vous écumerez ce mélange auquel vous ajoutez le sirop des fruits. Lorsqu'il sera cuit à la nappe, vous y verserez les grains de verjus, et, après quelques bouillons, vous retirerez la bassine du feu, et, lorsque les confitures seront à moitié refroidies, vous les mettrez en pots.

Compote de verjus. On prend des grains de verjus très-gros, on les fend sur le côté pour enlever les pépins et on les jette à l'eau fraîche, puis on les fait égoutter et après on les jette dans l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont refroidis et égouttés, on les plonge dans un sirop de sucre, on leur donne deux ou trois bouillons, et, lorsqu'ils sont un peu refroidis, on les verse dans le compotier.

Sirop de verjus. On passe au tamis d'abord, à la chausse ensuite, une certaine quantité de verjus bien écrasé. On ajoute 500 grammes de sucre par 250 grammes de jus. Quand le sucre est fondu et clarifié, on le met en bouteilles. Ce sirop est très-rafraîchissant, en même temps qu'il est d'un goût agréable. Les personnes disposées à l'obésité feront bien d'en faire usage. Il les empêchera d'engraisser et les préservera de la gravelle.

Vermeau ou VERMON (*Ins. nuis.*). C'est une espèce de petit ver de couleur jaune ou brunâtre et très-luisant, qui attaque la plupart des plantes cultivées, surtout les céréales, soit en coupant les racines, soit en rongeant l'intérieur des tiges. Il opère particulièrement son œuvre de destruction dans les grains semés après un trèfle ou une jachère. Quand les semailles ont été faites par un temps sec et qu'il ne survient pas de pluie dès la première croissance, l'orge et l'avoine sont aussi très-exposés à ses ravages. Le froment, enfin, emblavé dans une terre labourée depuis longtemps, échappe rarement à ses attaques. Au contraire, jamais le froment et le seigle qui succèdent à des betteraves ou à des carottes, n'en sont attaqués.

Le meilleur moyen à employer pour prévenir les dégâts du vermeau consiste donc dans la culture des racines. Au reste, là où les plantes ne peuvent donner qu'un faible produit et où on ne leur consacre que de petites portions de terrain, on trouve un très-bon remède dans le tassement des terres effectué au moyen de puissants instruments, comme les rouleaux; mais il faut que l'opération soit faite dès la levée du grain.

Vermicelle (*Cuis.*). On appelle ainsi un composé de la plus pure et de la plus belle farine de froment. C'est une des meilleures pâtes qu'on puisse employer pour les potages gras ou maigres (*Voyez* POTAGES).

Vermifuges (*Méd.*). Ce sont des médicaments destinés à combattre la présence des vers intestinaux chez les enfants. Il y en a qui peuvent être regardés comme inoffensifs et comme étant du domaine de la médecine domestique: l'infusion de l'*ail* dans le lait bouillant, l'infusion chaude de *fleurs de tanaisie*, l'infusion de *mousse de Corse*, la poudre de *graine de santoline*, plus connue sous le nom de *semen-contra*. La *spigélie anthelmintique* et les diverses préparations auxquelles on associe le *calomel* sont des vermifuges dont il ne faut pas faire usage sans l'ordonnance des médecins. Les vermifuges violents agissent sur les organes digestifs en même temps que sur les vers et avec la même énergie; et les enfants sont exposés, si on n'agit pas avec la plus grande prudence, à contracter de très-graves maladies de

l'estomac et des intestins. Un médecin peut donc seul constater quand il y a lieu de combattre une affection vermineuse.

— (*Art vét.*). On ne se sert guère, en médecine vétérinaire, que des vermifuges auxquels on a reconnu des propriétés spécialement antivermineuses, comme la mousse de Corse, la fougère mâle, l'huile empyreumatique de Chabert, l'écorce de la racine de grenadier, le kousso, administrés en bols, en breuvages et en lavements. On peut cependant prescrire encore, soit comme base, soit comme auxiliaire, les poudres dites vermifuges, le sulfure rouge de mercure, l'huile de ricin, la suie de cheminée, le mercure doux, l'essence de térébenthine, l'assa-fœtida, la rhue, l'absinthe, la tanaisie, la camomille ou l'aloès, combinés de diverses manières.

Quel que soit, d'ailleurs, le vermifuge, il est bon de faire prendre aux animaux, une demi-heure avant de l'administrer, un breuvage ou un lavement dans lequel on aura mis une certaine quantité de sucre, de miel ou de mélasse. Ce moyen préparatoire, tout en rendant l'action du vermifuge plus certaine, en assure aussi le succès.

Vermout ou **Wermouth** (*Conn. ut.*). On peut préparer soi-même cette liqueur en faisant infuser pendant 3 ou 4 jours 400 grammes de feuilles de sommités d'absinthe commune dans un litre de vin blanc de Hongrie ou de vin de Tokay, et on filtre ce mélange à la chausse,

Le vermout est un apéritif : on en peut prendre un verre avant le repas, mais l'usage n'en est pas encore bien répandu en France.

Vernis (*Econ. dom.*). Le vernis est un enduit liquide qui rend les corps brillants et les préserve de l'humidité. On en recouvre les meubles, les objets de fer et d'acier, la porcelaine, les tableaux, etc.

— *Pour meubles.* Faites dissoudre dans l'eau une certaine quantité de gomme arabique, et une quantité égale de sandaraque dans de l'eau-de-vie chaude. Mêlez ces deux solutions auxquelles vous ajouterez du sucre candi et un blanc d'œuf. Battez bien ce mélange et étendez-en une couche légère sur les meubles.

— *Pour les objets de fer et d'acier.* Faites fondre au bain-marie, dans un demi-litre d'esprit de vin, 60 gr. de sandaraque, 2 gr. de camphre et un demi-verre de térébenthine de Venise. Quand le mélange sera bien fait, prenez une partie de ce vernis dans laquelle vous délaierez du noir de fumée et donnez en deux couches à l'objet que vous voulez vernir. La troisième couche se donne au vernis seul, sans mélange de noir de fumée.

Vernis pour les tableaux. Avant de vernir un tableau, il faut s'assurer que la peinture est bien sèche. Alors, on la place sous une fontaine et on la lave à grande eau, à l'aide d'une éponge bien douce et bien fine. On essuie ensuite le tableau avec cette même éponge et on le fait sécher au soleil. On prépare ensuite une espèce de vernis mélangé d'une cuillerée d'esprit de vin, de sucre candi avec un blanc d'œuf bien battu. Avec une éponge fine, trempée dans ce vernis, on passe légèrement et vivement sur toute la surface du tableau. Pendant les grandes chaleurs, il ne faut pas ajouter de sucre candi au blanc d'œuf, qu'il est très-important de renouveler tous les 15 jours jusqu'à ce qu'on applique le vernis définitif. C'est d'ailleurs le seul moyen d'empêcher la formation d'une couche de crasse qu'on ne pourrait enlever plus tard que bien difficilement.

Taches de vernis. On emploie pour les enlever les mêmes procédés que pour les taches de graisse et de peinture.

Vèron (*Pêche*). On trouve ce petit poisson auprès des bords des eaux tranquilles et là surtout où se déversent les résidus des matières animales et le sang provenant des abattoirs. On le reconnaît à sa robe nacrée et glacée de rose et à la tache noire en forme de cœur qu'il porte sur la tête.

Le véron se prend au filet comme l'ablette et le menu fretin. Il mord aussi avidement à l'osticot et au sang, lorsqu'on se sert de la ligne.

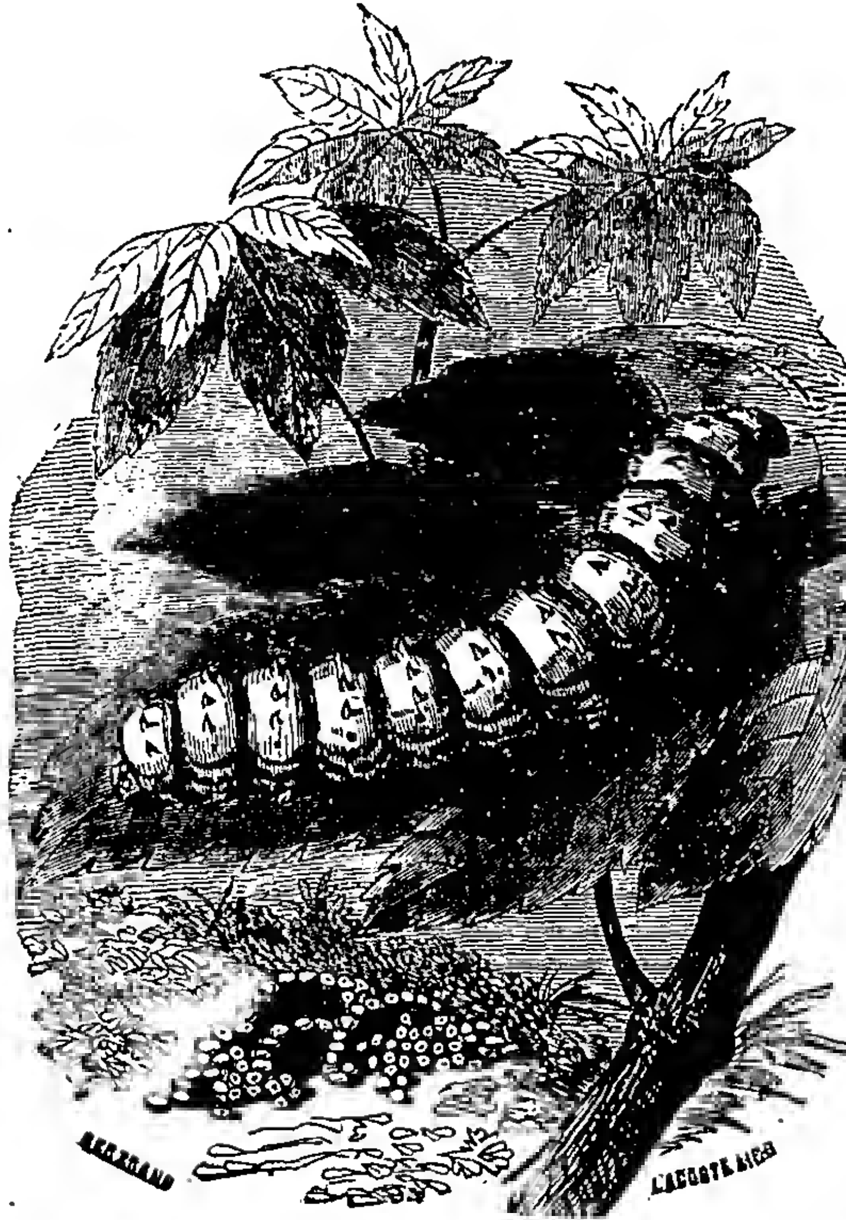
Véronique (*Hortic.*). La véronique appartient à la famille des scrofulariées, et est le type des véronicées. On en compte un grand nombre d'espèces qui se distinguent entre elles soit par leur port, soit par la disposition de leurs fleurs; les unes sont vivaces, les autres annuelles. Celles qui sont culti-

vées dans les parterres forment deux séries bien distinctes de plantes d'ornement : l'une est originaire d'Europe, l'autre de la Nouvelle-Zélande.

Les véroniques d'Europe ont de longs épis chargés de fleurs de nuances bleues. On les cultive sans aucun soin particulier, comme toutes les plantes d'ornement de pleine terre ; celles de la Nouvelle-Zélande se cultivent en terre de bruyère ; sous le climat de Paris, elles sont d'orangerie et se reproduisent de boutures. Elles sont surtout remarquables par l'ampleur et l'épaisseur de leur feuillage, par l'abondance de leurs fleurs, qui durent pendant toute la belle saison et qui sont des nuances bleues, blanches ou rouges, très-délicates. On remarque principalement la *véronique d'Anderson*, la *véronique de Lindley*, la *véronique remarquable* et ses sous-variétés.

— (*Méd. dom.*). On désigne vulgairement sous le nom de *thé d'Europe* une espèce de véronique qui croît dans les bois montagneux ou sur les collines arides. C'est la *véronique officinale*. Elle est douée de très-grandes propriétés aromatiques et toniques, et s'emploie avantageusement en infusions, à la dose de 15 à 30 gr. par litre d'eau. Cette infusion convient aux personnes dont l'estomac est délabré : elle favorise les digestions laborieuses. On fait spécialement usage des feuilles fraîches ou sèches de la véronique.

Verre (*Conn. utiles.*). Le verre est un corps transparent et fragile, produit par la fusion d'un mélange de sable, d'alcali ou de chaux. On l'emploie tel qu'il sort des mains de l'ouvrier, ou on le dépolit. Cette opération se fait en promenant circulairement sur la surface du verre un tampon de liége avec de l'émeri fin et de l'eau. Il ne doit se produire aucune trace appréciable. On réussit encore à dépolir le verre en le soumettant à l'action de l'acide fluorique, soit liquide, soit vaporeux, ce qui permet de faire paraître des lettres ou



Chenille du ver à soie.

des dessins qui ont conservé le poli sur un fond dépoli. Pour obtenir ce résultat, on couvre de vernis de graveur la portion que l'on veut soustraire à l'action du liquide.

On donne aussi le nom de *vitres dépolies* à des vitres chargees d'une couche de peinture à l'huile, blanche ou grise, qu'on applique avec un petit tampon avec lequel on frotte légèrement jusqu'à ce que la vitre soit régulièrement couverte de peinture.

Verres de lampes. Pour éviter la casse trop fréquente des verres de lampes qui, saisis par une chaleur subite, se fendent et se brisent dès que la lampe est allumée, il faut faire donner par un vitrier un coup de diamant à la partie inferieure des verres. On trouve de ces verres qui sont fendus du haut en bas avec une telle précision que la fente est imperceptible.

Verrerie (*Econ. dom.*). Les verres à boire, de quelque forme qu'ils soient, les carafes, les verrières, les plateaux, etc., enfin tous les objets de verrerie destinés au service de table, doivent être choisis de bonne forme. Le cristal, bien que coûtant plus cher que le verre ordinaire, est infiniment préférable sous tous les rapports. La verrerie n'exige d'autre entretien qu'une grande propreté. Il suffit de la laver et de la rincer soigneusement, puis de l'essuyer avec un linge sec et propre, qui ne laisse aucun duvet.

Verrues, *poireaux* (*Méd. dom.*). « Pour faire disparaître une verrue, il suffit de la recouvrir d'un petit cataplasme fait avec un peu de farine de *blé* humectée avec du vinaigre *très-fort*. Pour que ce cataplasme n'irrite pas la peau du voisinage, on recouvre d'abord la partie avec un morceau de sparadrap percé d'un petit trou pour le passage de la verrue. Quand le vinaigre n'est pas assez fort, on est obligé de renouveler cette application plusieurs fois. Ce pansement est également très-efficace pour les cors aux pieds.

» Les moyens violents, tels que l'*eau forte*, l'*acide sulfurique*, la *potasse*, le *feu*, agissent plus promptement; mais, ils sont dangereux, et, puisque le bon vinaigre suffit, il est prudent de se contenter de ce moyen. On doit aussi éviter de couper les verrues avec des rasoirs ou autres instruments tranchants, parce qu'on courrait risque de se blesser. Quant aux anciennes recettes comme la rouelle de veau, la ratelle, elles ne font absolument rien. On s'est servi aussi du suc laiteux de certaines plantes, mais ce moyen est souvent inefficace. » (Dr DEHAUT).

Recette populaire contre les lentilles, poireaux, verrues, etc.; mouiller avec de l'eau de *vignette* et brûler avec le suc frais exprimé des feuilles et des tiges de la *grenouillette*.

Vers (*Médecine*). « Nous devons faire une mention toute spéciale des vers intestinaux, comme cause fréquente de maladie.

» Cependant, s'il est vrai que les vers sont la cause de nombreux accidents, il est encore plus vrai que, le plus souvent, ces animaux parasites ne doivent leur origine qu'à un état déjà habituel de mauvaise santé. Tous les bons auteurs sont d'accord pour reconnaître que la vermine se propage principalement chez les individus dont la santé est plus ou moins détériorée, soit par suite d'une alimentation insuffisante ou mal choisie, soit par suite de l'influence de l'humidité, du froid et d'une habitation malsaine. Comme les enfants et les personnes jeunes résistent moins bien à ces causes de mauvaise santé, c'est aussi sur ces sujets que l'affection vermineuse se rencontre le plus fréquemment.

» Au contraire, les personnes bien portantes, bien vêtues, bien nourries surtout, ne sont presque jamais attaquées par les vers, lesquels ne semblent pouvoir se propager que dans la corruption. Il faut donc admettre que les personnes qui ont des vers ont d'abord commencé par avoir leur sang plus ou moins vicié, les intestins et les autres organes plus ou moins affaiblis par des humeurs dans lesquelles ces animaux nuisibles ont pu se développer. Lorsqu'ils ont pris naissance et se sont multipliés, on conçoit que leur présence seule devienne un véritable obstacle au retour de la santé; ils peuvent même occasionner des désordres très-graves en irritant les organes dans lesquels ils se sont logés.

» Il est indispensable que l'on comprenne cette explication de l'origine des vers, en général, si l'on veut réussir à les détruire *radicalement*.

» En effet, on a beau faire prendre les remèdes qui ont la propriété d'expulser des intestins tous les vers pouvant y exister au moment de l'administration, on n'empêchera pas qu'il s'en produise bientôt une nouvelle fourmilière, si l'état général de la santé n'est pas rétabli parfaitement. Il n'y a pas de raison pour qu'une nouvelle graine ne germe pas dans des conditions qui ont permis à la première de se développer. Personne n'ignore avec quelle facilité les vers intestinaux repullulent après qu'on les a expulsés au moyen de vermifuges, tels que le *semen-contra*, le calomel, la santonine, la mousse de Corse, etc. Ces remèdes sont véritablement très-utiles, mais ils ne peuvent empêcher que de nouvelle vermine se reproduise, puisqu'ils ne sauraient suffire pour remettre la santé dans un état parfait.

» Il résulte de ce qui précède que le traitement de la maladie vermineuse doit être le même que celui des autres maladies chroniques. Dans ce cas, comme dans les autres, il faut s'attacher à purifier le sang, à le renouveler complétement, de manière à ce que la santé générale soit parfaite.

» Notre traitement purgatif est, sans aucun doute, très-convenable pour atteindre ce résultat. Assez souvent, les premières doses de nos pilules font sortir tout ce qu'il y a de vivant dans le tube intestinal, comme pourraient le faire les vermifuges proprement dits; mais, dans quelques cas, les vers résistent mieux et ne succombent que peu à peu, à mesure que la santé devenant meilleure les vivres leur manquant en quelque sorte. On doit continuer, bien entendu, l'usage des pilules et la bonne alimentation assez longtemps pour que sa physionomie ait repris toutes les apparences de la meilleure santé, sans faire attention au nombre de jours ou de semaines nécessaires pour en arriver là. Ce temps sera plus ou moins long, suivant que la santé se trouvera plus ou moins profondément altérée, soit par le séjour prolongé des vers, soit par les causes débilitantes qui leur avaient donné naissance.

» Lorsque les malades ont assez de force de volonté pour prendre des vermifuges ordinaires toujours désagréables, on fait bien de commencer le traitement par là, pour se débarrasser tout de suite et à coup sûr de la plus grande partie des vers. On continue ensuite par le traitement purgatif, comme nous venons de le dire. Dans ce cas, nous ne fixons pas le choix du vermifuge : on fera bien de prendre celui qui a le plus de vogue dans le pays, pourvu que ce ne soit pas une substance minérale.

» Puisque les maladies vermineuses atteignent principalement les personnes dont le sang a été plus ou moins appauvri, on comprendra qu'après avoir guéri ces maladies, même radicalement, il faut toujours veiller à ce que le sang conserve la pureté qu'on lui a rendu par le traitement, si l'on ne veut pas s'exposer à contracter, tôt ou tard, une maladie pareille, les mêmes causes pouvant produire les mêmes effets. C'est pour cela que nous recommandons aux personnes qui se trouvent dans ce cas de se bien vêtir, de ne pas dormir dans des lieux froids et humides, de se bien nourrir, de rechercher les aliments fortifiants et épicés, les sucreries et les douceurs étant favorables à la production des vers. On fera toujours très-bien de se purger pendant quelques jours de suite, plusieurs fois par an. » (Dr Dehaut).

— (*Art. vétér.*). Les vers prennent les noms d'*entozoaires* et d'*helminthes*. Ce sont des parasites qui se développent dans l'intérieur des animaux et qui ne peuvent se propager ni se nourrir hors des corps vivants qui leur ont été assignés pour domicile. Chaque espèce d'animal a ses entozaaires ou parasites intérieurs propres. Le nombre de ces vers est considérable et leur étude constitue une branche des plus importantes de la zoologie. Nous ne nous occuperons que du traitement à faire suivre aux animaux pour les débarrasser de ces êtres incommodes.

L'expulsion des vers s'obtient par une foule de moyens, la plupart empiriques. Les purgatifs sont tous ou presque tous vermifuges. Les toniques, les amers, les ferrugineux, le soufre, les eaux sulfureuses, la valériane, l'ether, l'assa-fœtida, l'huile essentielle de térébenthine, l'huile animale de Dippel, l'huile empyrameutique de Chabert, le sel marin, certaines espèces d'armoises

et d'autres moyens encore, comptent en leur faveur un grand nombre de succès. Mais ces divers médicaments possèdent des propriétés autres que la propriété vermifuge, nous ne pouvons les rappeler qu'incidemment.

Un certain nombre de substances jouissent exclusivement de la propriété vermifuge, et l'expérience a prouvé que parmi celles qui sont connues sous le titre d'*anthelmintiques*, il en est qui exercent une action plus spéciale sur certaines espèces de vers que sur d'autres. Ainsi, la mousse de *corse*, le *coraline*, la *fougère mâle*, etc., paraissent douées d'une action toute spéciale sur les ascarides; l'*écorce de racine de grenadier* agit plus particulièrement sur les ténias.

Vers à soie (*Sériciculture*). C'est le nom qu'on donne à la chenille du Lépidoptère nocturne qui est le type du genre Bombyx.

Les bombyx ou phalènes fileuses ont, comme tous les lépidoptères, quatre ailes recouvertes d'une poussière écailleuse qui s'enlève par le frottement. Leur corselet est gros, court et velu et leur abdomen très-gros, surtout chez les femelles. Ils ne volent guère que le soir; pendant le jour, ils se tiennent cachés sous les feuilles, accrochés aux branches et aux troncs des arbres ou le long des murs; dès que le soleil est couché, les mâles vont chercher les femelles, qui volent très-peu. Plusieurs même sont privées d'ailes et attendent les mâles sur les feuilles.

Les larves des bombyx sont connues sous le nom de chenille. Leur corps est allongé, cylindrique, lisse ou couvert de poils plus ou moins longs ou de tubercules; elles ont deux mâchoires qui leur servent à couper les feuilles, et au-dessous de ces mâchoires, à la partie inférieure de la tête, une ouverture nommée la filière, par où passe la soie qu'elles emploient à la construction de la coque dans laquelle elles s'enferment pour se métamorphoser. Ces chenilles ont ordinairement seize pattes; quelques-unes, cependant, mais le nombre y est petit, n'en ont que douze, d'autres quatorze. Mais, quelque soit le nombre des pattes, il y en a toujours six écailleuses, placées aux trois premiers anneaux; elles renferment ce que doit avoir l'insecte parfait. Quant aux autres, qu'on appelle membraneuses, elles disparaissent après le changement de forme.

Si quelques chenilles sont un fléau pour le cultivateur, il faut avouer que l'espèce du ver à soie est bien précieuse. La matière qu'il produit, mise en œuvre par des ouvriers industrieux, est convertie en des étoffes qui, par la beauté de leur tissu et de leurs couleurs, l'emportent sur toutes les autres.

La chenille que nous appelons ver à soie est originaire de la Chine, du Thibet et du Mogol, d'où elle a été apportée en Europe. On l'élève depuis longtemps en Italie, en Fspagne et dans le midi de la France. Elle est assez connue pour que nous nous dispensions d'en faire une longue description; nous dirons simplement qu'elle a seize pattes, une petite éminence sur le dernier anneau, et que sa couleur est d'un blanc sale ou jaunâtre.

Avant de faire leur coque, les chenilles du bombyx à soie changent quatre fois de peau. Toutes ces mues sont des espèces de maladie qui en font périr un grand nombre; elles s'y préparent plusieurs jours d'avance, en cessant de manger, en cherchant la solitude, en filant quelques brins de soie qu'elles collent sur les feuilles et sur leur peau, afin de la retenir précisément au moment où elles font des efforts pour la quitter.

Quelques jours avant de se changer en nymphe, la chenille choisit la place qui lui convient pour faire sa coque. Elle en fixe d'abord le point d'appui, en tirant de son corps quelques brins de soie; le second jour de son travail, elle commence à donner à sa coque la forme qu'elle doit avoir, en multiplie les fils et s'y enferme; le troisième jour, elle est entièrement cachée; ensuite elle travaille à l'intérieur, toujours avec le même brin de soie, sans le casser; et, quand elle a donné à son habitation la perfection voulue, elle se change en nymphe. On a calculé que le seul brin de soie formant un cocon a plus de 4,000 mètres de longueur.

Le tissu du cocon est tellement serré qu'il n'est pas possible de le déchirer. Cependant, le bombyx en sort quinze ou seize jours après le changement de la chenille en nymphe; et, cette sortie se fait d'autant plus facilement que la

chenille fait un des bouts du cocon moins solide que l'autre et qu'il humecte la soie avec une liqueur qui la dissout. Il ne lui reste qu'un léger effort à faire pour séparer la soie dissoute, et se frayer un passage.

On ne connaît en Europe qu'une seule espèce de vers à soie; ceux qui donnent des cocons blancs et ceux qui en donnent des jaunes sont une variété les uns des autres. Dans les éducations en grand, on trouve quelquefois beaucoup de vers noirs qui donnent des cocons de même couleur que les autres, ce qui prouve qu'ils sont de la même espèce.

Les chinois ont, outre le ver à soie domestique, deux autres espèces qui sont sauvages ; elles sont plus grosses et de couleur plus foncée que e ver à soie ordinaire. On trouve l'une de ces de ces deux espèces sur les arbres, sur les buissons. Les vers se nourrissent de préférence de jeunes feuilles de chêne, ils ne font point de coque ; leur soie d'un gris roux, s'attache en de longs fils que les Chinois ramassent. Cette soie, qui n'a pas les qualités de la soie ordinaire, sert à faire des étoffes qui résistent au temps, qui ne se coupent jamais et qui se lavent comme de la toile. Ces étoffes sont tellement estimées que quelquefois on les vend aussi cher que les plus belles soieries de la Chine.

L'autre espèce vit sur les mûriers sauvages et fait des cocons dont la soie est noirâtre, et tellement mêlée de plusieurs couleurs, qu'on en fait des étoffes, dont les raies sont jaunes, blanches et grises.



Ver à soie.

Education des vers à soie. L'éducation des vers à soie demande le plus grand soin, et le local destiné à cet usage et qu'on nomme coconnière ou magnanerie, y influe presque autant que la nourriture. D'abord, l'habitation où on veut les élever doit être construite loin des ruisseaux, des rivières, et surtout à une grande distance des eaux stagnantes, parce que l'air n'y

est pas assez pur. Il ne faut pas non plus établir cette habitation dans le fond d'un vallon, dominé par de hautes montagnes, parce que la température n'y est pas régulière. L'emplacement le plus favorable pour une coconnière est un petit monticule, sur lequel règne un grand courant d'air. On y plante quelques peupliers ou d'autres arbres qui s'élèvent sans s'étendre. Ces arbres contribuent beaucoup au renouvellement de l'air. La coconnière doit être exposée dans la direction du nord au midi et avoir sa plus grande façade du côté du levant. Il est nécessaire d'établir sur toutes les faces du bâtiment un grand nombre de fenêtres larges et élevées, afin d'avoir un courant d'air à volonté, et aussi pour que la lumière du jour ne manque pas. On garnit chaque fenêtre d'un châssis avec des vitres ou du papier huilé, et d'un contrevent à l'extérieur, pour garantir les vers d'une chaleur trop grande ou d'un froid excessif.

La coconnière doit être d'une grandeur proportionnée à la quantité de vers que l'on veut élever ; cependant, il vaut mieux avoir trop de place parce que rien ne nuit au développement des vers que lorsqu'ils sont trop serrés. Il est bon aussi de n'avoir des vers qu'en proportion des mûriers dont on peut disposer, afin de ne pas manquer de feuilles, ce qui expose les vers à jeûner. D'après les auteurs qui ont écrit sur l'éducation de ces insectes, il faut à 1,000 vers, jusqu'au moment où ils font leur coque, cinquante livres de feuilles de mûrier. On peut se baser sur ce calcul.

Les instruments indispensables dans un atelier de vers à soie, consistent en des tablettes pour les supporter, des clayons qui servent à les changer de place, des échelles et des thermomètres. L'usage le plus ordinaire pour donner de la chaleur dans un atelier est de placer un poêle à l'extérieur, et de faire traverser l'atelier par les tuyaux. C'est du reste la manière la plus économique et celle qui convient le mieux aux vers.

Comme les jeunes vers ne se nourrissent que de feuilles tendres, il faut faire éclore les œufs au moment où le mûrier commence à donner ses feuilles. Les mûriers qui croissent dans des terrains secs, pierreux et humides sont ceux dont les feuilles conviennent le mieux aux vers : elles sont plus savoureuses que celles des mûriers qui vivent dans un terrain gras et humide. Si, l'air vicié, respiré par les vers, leur cause parfois des maladies, les feuilles leur en occasionnent aussi. Celles qui sont mouillées les tuent. Il faut donc avoir bien soin de ne leur donner que des feuilles bien sèches.

La graine des vers à soie, quand elle est bonne est d'une couleur gris foncé ardoisé, celle qui est jaunâtre n'a pas été fécondée. On la fait éclore de différentes manières ou par art, ou spontanément. Dans les climats qui ne sont pas très-chauds, dans le midi de la France, par exemple, on enveloppe la graine dans des sachets que les femmes de la campagne portent sur elles entre leur jupon et leur chemise, pendant le jour, et qu'elles placent sous leur oreiller, en continuant ainsi tous les jours jusqu'à l'éclosion. L'incubation spontanée a lieu par le seul effet de la chaleur de l'atmosphère. C'est une très-bonne méthode pour les pays où on ne craint pas que le retour du froid empêche les mûriers de pousser à temps les feuilles pour nourrir les jeunes vers. Peu de climats en France jouissent de cet avantage, et, dans le midi même, les vers éclos de cette façon ne réussissent pas; aussi, s'y prend-on d'une autre manière : on place les œufs dans des boîtes ou sur des claies légères, entre deux feuilles de papier. Le premier jour, on leur donne une chaleur de huit ou dix degrés ; le second, de dix à douze, et les jours suivants de quinze à dix-huit. Dès qu'on s'aperçoit que la graine change de couleur, que les œufs sont sur le point d'éclore, on met sur chaque boîte une feuille de papier criblé de petits trous, et on place sur le papier des feuilles tendres et fraîches, sans être humides. On met, dans une boîte séparée, tous les vers qui éclosent dans la journée et on numérote la boîte. On peut faire muer tous les vers le même jour, en commençant à donner des feuilles d'abord à ceux qui sont éclos les derniers, et en finissant par ceux qui sont éclos les premiers. Quand la couvée réussit bien, il est rare que

tous les vers ne muent pas le même jour.

La chaleur indiquée pour les vers est de 16 degrés; mais on peut leur en donner 18 sans inconvénient. Des éleveurs ont même prouvé que les vers chauffés à 25 degrés ont mieux réussi que les autres.

Maladie des vers à soie. Les vers à soie sont sujets à plusieurs maladies : celle qu'on appelle *le rouge*, commence au moment où le ver sort de l'œuf, quelquefois il vit languissant jusqu'au moment de faire sa coque, mais il ne se change pas en nymphe. Cette maladie a pour causes la trop grande chaleur qu'a éprouvée l'œuf pendant son incubation, et le passage subit du froid au chaud. Il n'y a absolument rien à espérer d'une couvée atteinte de cette maladie.

La maladie qu'on nomme *des vaches* est mortelle pour les vers à soie, chez qui elle se manifeste ordinairement à la seconde mue; mais rarement à la troisième et à la quatrième. Dès qu'on s'aperçoit que quelques insectes en sont attaqués, il faut les enlever et les porter à l'infirmerie, afin qu'ils ne communiquent pas la maladie à d'autres. Quand la maladie a fait peu de progrès, le changement d'air peut la dissiper, mais il faut enterrer les vers qui en meurent, dans la crainte que les poules ne les mangent et n'en soient empoisonnées.

Les vers attaqués de la maladie appelée *morts blancs ou tripés*, meurent subitement et conservent, après leur mort, l'air de fraîcheur et de bonne santé. C'est encore l'impureté de l'air qui règne dans l'atelier qui occasionne cette maladie. Quand les feuilles sur lesquelles sont les vers sont trop entassées, la chaleur de l'atmosphère les fait fermenter. On prévient ce mal en arrosant le carreau plusieurs fois dans la journée; c'est surtout dans les temps d'orages qu'il faut avoir cette précaution : l'eau absorbe la surabondance de l'électricité atmosphérique.

La maladie des *harpions ou passis* ne diffère pas de la rouge. Les vers qui en sont atteints, se reconnaissent à leur couleur jaunâtre; ils sont effilés, mangent peu et languissent.

La *luzette, luisette* ou *clairène* est une maladie à laquelle sont sujets peu de vers. C'est le plus ordinairement après la quatrième mue qu'elle se manifeste. On l'attribue à quelque défaut dans la couvée ou à quelque défectuosité dans l'accouplement et dans la ponte. Les vers malades se distinguent par leur couleur : ils deviennent d'un rouge clair d'abord, d'un blanc sale ensuite et ont le corps tout transparent. Ces vers mangent autant que les autres, mais ils ne font jamais de coque. Dès qu'il y en a de malades il faut les jeter, parce qu'ils mangent inutilement.

On appelle dragée un cocon blanc, raccourci, qui renferme le ver et qui n'a pas pu se changer en nymphe. Il y a des couvées entières dont presque tous les cocons sont dragées. On ne connaît pas encore la cause de cette maladie qui empêche le ver de devenir insecte parfait, mais qui n'est pas préjudiciable, puisque la soie du cocon est d'aussi bonne qualité que celle des autres.

Les feuilles de mûrier qui ont une sécrétion gommeuse un peu âcre occasionnent aux vers qui les mangent des purgations qui les affaiblissent. Cette secrétion s'oppose à la transpiration des vers, qui, au moment de la mue, sont si faibles, qu'ils ne peuvent quitter leur peau; leurs excréments deviennent liquides; alors, il faut laver les feuilles qu'on a en provision, les faire sécher et, comme elles n'ont jamais la qualité des autres, il en faut donner aux vers le moins possible.

Les vers exigent des soins suivant leur âge. Dès qu'ils sortent de l'œuf, ils cherchent à manger. Dans les premiers jours, il ne faut leur donner que des feuilles tendres et plusieurs fois dans la journée. A l'époque de chaque mue, on leur donne à manger une fois de plus et une plus grande quantité de feuilles.

Pour faire coconner les vers à soie, on se sert communément de terre de bruyère, mais on peut employer toutes sortes d'arbrisseaux, même des pieds de lavande ou de chiendent. Mais il faut que les rameaux soient parfaitement secs, et dépouillés de leurs feuilles : la meilleure manière de les placer pour recevoir des vers, c'est d'en faire des voûtes au-dessus des tablettes, et de les espacer assez pour que les vers pénètrent sans peine entre les brins.

On ne dérame, c'est-à-dire qu'on n'enlève la bruyère des tablettes que quatre jours après que le ver a commencé à travailler. C'est le temps qu'il lui faut pour achever son ouvrage, et, lorsqu'on détache le cocon, on doit enlever soigneusement la bave qu'on nomme beurre, afin de ne pas déparer la soie qui ne présenterait plus un coup d'œil favorable.

La soie filée immédiatement après que les cocons sont enlevés de la bruyère serait beaucoup plus belle et plus lustrée; le brin serait plus fort et plus facile à tirer. Mais il est impossible de réunir des fileurs en assez grand nombre. On retarde bien un peu la naissance des bombyx en tenant les cocons dans un endroit frais; malgré cette précaution, ils les percent au bout d'un mois, souvent plus tôt. Ordinairement, on fait mourir les nymphes en étouffant les cocons, qu'on met au four dans des paniers recouverts de linge ou qu'on jette dans l'eau bouillante. Cette dernière méthode est la meilleure, elle altère moins la qualité de la soie que la chaleur du four qui dessèche le fil et lui enlève la partie gommeuse que lui donne le lustre.

Dès que les bombyx sortent des cocons, on les enlève et on procède à leur accouplement de la manière suivante : on place, sur une table garnie d'étoffe, un mâle et une femelle; puis d'autres à la suite, en continuant ainsi jusqu'à ce que la table en soit couverte. Une femelle qui ne demeure accouplée que neuf ou dix heures pond environ cinq cents œufs. Il faut surveiller les accouplements pour empêcher qu'ils soient trop longs.

Quand toutes les femelles ont fini leur ponte, on les jette aux poules qui en sont très-friandes. On attache au mur, pendant environ quinze jours, les morceaux d'étoffe sur lesquels la graine est collée, si l'endroit n'est pas trop chaud. Autrement, il faudrait les placer dans un endroit frais, afin de ne pas développer le germe du ver. On garantit la graine du froid pendant l'hiver en la tenant à une température égale. Puis, quand arrive le temps de la couvée, on la détache des morceaux d'étoffe sur laquelle elle est collée, pour la faire éclore, comme nous l'avons dit.

Verse DES CÉRÉALES (*Econ. rur.*). Les blés, les jachères, la luzerne, etc., versent lorsque leur nourriture est trop abondante. Une surabondance d'humidité est aussi une cause de *verse*. Cependant, la verse des blés est moins calamiteuse qu'on pourrait le croire, car presque toujours l'année qui suit celle où le blé a été versé est riche en récolte.

Si une végétation luxuriante fait prévoir la verse des blés au beau temps, il faut les faire pâturer par les troupeaux. A l'aide de ses chiens, le berger développe ses moutons sur toute la largeur du champ, et les fait avancer jusqu'à l'extrémité sans les laisser stationner. Cet *effanage* s'applique à toutes les céréales d'hiver et de printemps, mais seulement lorsqu'elles ne font que couvrir le sol de leurs feuilles.

On prévient la verse des céréales en plaçant dans les pièces de blé, menacées d'être versées, des rameaux à pois gourmands, d'une hauteur moyenne de 2 mètres, à la distance de 4 à 5 mètres en tous sens. La partie supérieure aux épis rompt la force du vent, tandis que la partie inférieure sert d'appui aux tiges et arrête le mal dès sa naissance.

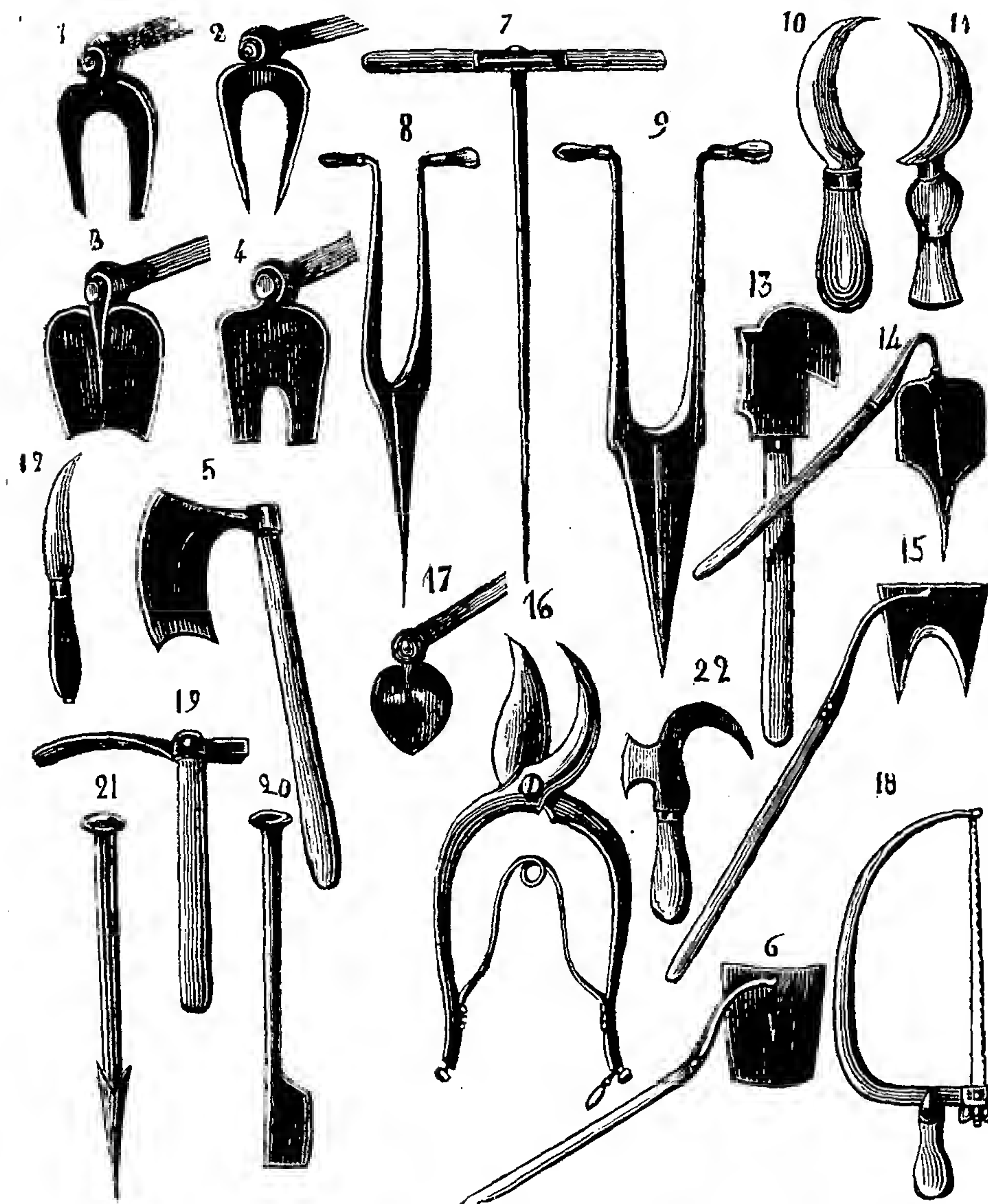
Vert (*Econ. rur.*). Tous les bestiaux, de quelque espèce qu'ils soient, ont besoin d'une nourriture verte ou fraîche durant toute l'année. C'est en avril qu'on commence à faucher, pour les vaches laitières, les *navettes* et le *seigle*. On fauche les *vesces* d'hiver en mai; en juin on coupe les *minettes;* puis viennent la *luzerne* et le *trèfle*, qui se coupent sans interruption jusqu'à la fin d'octobre. Enfin, on peut faucher sans inconvénient les trèfles, les luzernes, ou autres fourrages légumineux, mouillés de pluie ou de rosée, mais jamais échauffés par le soleil, parce que, entassés brûlants dans la voiture pour être conduits à la ferme, ils fermenteraient bientôt et seraient dangereux pour les bestiaux.

Le moment où le fourrage vert entre en fleurs est le plus convenable pour le donner aux vaches laitières et aux bestiaux à l'engrais. Mais il n'est pas assez nourrissant pour les bœufs de labour, à qui il ne convient que lorsque la fleur commence à se passer.

Un cultivateur, qui prépare sa provision de fourrage vert, doit se régler

sur la quantité de bestiaux qu'il lui faut nourrir, et avoir toujours un peu plus de vert qu'il ne lui en faut forcément, l'excédant pouvant être converti en foin.

L'usage de mettre au *vert*, chaque année, au printemps, les chevaux, les mulets et d'autres bestiaux, a pour but de remettre en bon état leurs organes, que trop de fourrages secs aurait pu fatiguer et même délabrer.



VIGNE

1 et 2. Pioche à dent. — 3 et 4. Pioche large, pioche pleine. — 5. Fesson bourguignon. — 6. Fesson champenois — 7. Pal. — 8. Taravelle. — 9. Grosse haque. — 10. Serpe à tailler. — 11. Coussotte. — 12. Greffoir. — — 13. Serpe du Médoc. — 14. Ancienne meigle. — 15. Nouvelle meigle. — 16. Sécateur. — 17. Binoire. — 18. Scie à mains. — 19. Ciseaux plats. — 20. Ciseaux-mèche. — 21. Pioche-marteau. — 22. Serpette d'Auvergne employée pour tailler la vigne.

Vert-de-gris (*Méd.*). On donne le

nom de vert-de-gris à une rouille verdâtre qui se forme sur la surface des objets de cuivre, lorsqu'on néglige de les nettoyer. Quand cette rouille s'attache aux objets de cuisine, elle se mêle aux aliments; ce qui rend très-fréquents les cas d'empoisonnements. Le vert-de-gris est une substance vénéneuse, dont les symptômes sont ceux de tous les empoisonnements par les poisons métalliques : des syncopes, des convulsions, de violentes envies de vomir, des coliques douloureuses accompagnées de sueurs froides. Ces symptômes peuvent faire invasion, soit immédiatement après que le poison a été pris, soit quelques heures plus tard. Dans ce premier cas, et avant l'arrivée du médecin, il faut faire vomir le malade, afin de lui faire rejeter le poison qu'il a dans l'estomac; de l'eau tiède avec une cuillerée d'huile, ou une plume trempée dans l'huile et introduite dans le gosier, sont des moyens qui suffisent presque toujours pour provoquer les vomissements. Si ce malade vomit difficilement et qu'il soit possible de lui faire avaler des choux cuits, on lui en donne une forte dose qu'il rejette avec le poison. Si les symptômes tardent à se déclarer, il arrive presque toujours qu'au moment où ils deviennent alarmants, le poison a traversé le pylore et a pénétré dans les intestins. Dans ce cas, les vomitifs ne feraient que fatiguer le malade, à qui il faut donner coup sur coup des lavements tièdes faits avec des décoctions de plantes bien sucrées. Le sucre, mis en contact avec le poison, soulage le malade immédiatement et donne au médecin le temps d'arriver.

Vertiges (*Méd.*). « On donne le nom de vertiges à des *étourdissements* et à des *éblouissements*.

« Si ces troubles nerveux se produisent chez une personne d'un certain âge, forte, rouge, mangeant bien, ils peuvent être considérés comme des menaces de congestion au cerveau.

« S'ils se produisent chez une personne faible ou affaiblie, quel que soit l'âge, il y a lieu de les considérer comme des signes de faiblesse. Dans ce cas, il faut un bon régime aidé d'une purgation douce, quoique régulière. »

(Dr DEHAUT.)

Verveine (*Hortic.*) La verveine est un genre de plantes de la famille des verbénacées. Les anciens lui attribuaient des vertus aphrodisiaques. C'est un végétal herbacé, quelquefois un arbrisseau. On en compte environ vingt espèces indigènes ou exotiques, originaires du nouveau monde pour la plupart.

La *verveine officinale* est une plante annuelle qui croît naturellement sur le bord des chemins, dans toute l'Europe, et dont la tige atteint une hauteur d'un mètre; ses fleurs purpurines sont disposées en longs épis grêles. Les druides avaient un culte pour la verveine, dont ils couronnaient le front de leurs prêtresses; les Romains s'en servaient pour purifier le front de Jupiter, et les poètes en faisaient le symbole de l'amitié. Aujourd'hui encore, les gens de la campagne, dépositaires des superstitions les plus anciennes, attribuent à cette plante des propriétés médicinales, et même magiques et cabalistiques. Ils s'imaginent qu'elle guérit à peu près toutes les maladies; c'est de là que lui viennent les noms vulgaires d'herbe à tous les maux et d'herbe sacrée.

La verveine couchée est une variété de la verveine officinale, mais sa tige est beaucoup plus petite. La *verveine citronelle*, odorante ou à trois feuilles, est un arbrisseau originaire du Chili; on la rentre en terre pendant l'hiver et on la multiplie de graines, de drageons et de boutures.

Parmi les espèces exotiques, on distingue encore en France la *verveine de Miquelon* ou à bouquets, la *verveine à feuilles de Chamœdris*, dont les fleurs sont d'un très-beau rouge, et la *verveine pulchella* à fleurs d'un bleu pâle, disposées en cimes terminales.

Vesce (*Agric.*). Cette plante appartient à la famille des légumineuses. On en compte un grand nombre d'espèces qu'on divise en deux groupes : les vesces à racines vivaces ou bisannuelles et les vesces à racines annuelles. Les feuilles de cette plante fourragère sont disposées par paires, accompagnées de vrilles; ses semences sont rondes, noires ou blanches, et servent à nourrir les pigeons. Les diverses espèces de vesces sont cultivées pour la nourriture des bestiaux. Les moutons aiment surtout les tiges.

La *vesce commune* est l'une des plus estimées; on la sème souvent avec l'a-

voine et on la coupe en vert. Enfoncée dès qu'elle est coupée, elle est un excellent engrais. La *vesce jaune* croît naturellement sur le bord des chemins et dans les champs. On la cultive en Italie et en Orient, et on en obtient trois coupes par an. Ses fleurs sont jaunes et solitaires. On distingue encore la *vesce à épis* ou *vesceron*, la *vesce des buissons*, la vesce printanière, qui croît dans les terrains maigres, etc.

La fève des marais, qui est un genre particulier de légumineuses, est considérée comme une espèce de vesce.

Verveux (*Pêche*). C'est un filet formé de mailles de fil maintenues de place en place par des cerceaux de bois et présentant la forme d'un cône allongé. Un goulot en filet est placé à l'entrée du verveux. Ce goulot forme à l'intérieur comme un entonnoir de mailles, ouvert et retenu par des fils rattachés à l'intérieur. Pour jeter le verveux, on choisit un endroit de la rivière où le fond soit débarrassé d'herbes, et on place dans l'intérieur des appâts, comme cela se fait pour la nasse. Pendant la nuit, le poisson, qui circule pour chercher sa nourriture, attiré par les appâts, entre dans le goulot et se trouve pris dans le filet. On se sert aussi du verveux dans les étangs et dans les eaux dormantes; mais, comme, en l'absence de tout courant, rien ne force le poisson à aller d'un côté plutôt que de l'autre, on emploie de préférence des filets appelés *tambours*, parce qu'ils sont de forme cylindrique.

Vésicatoires (*Méd.*). Les vésicatoires ne sont pas sans analogie avec la médication purgative; on pourrait les appeler les *purgatifs cutanés*. Ils sont employés avec avantage, dans certaines maladies aiguës, sous la forme de *vésicatoire volant*, et dans certaines maladies chroniques, sous la forme de vésicatoire *à demeure*. L'emploi méthodique de la purgation nous a permis, depuis longtemps, d'abandonner presque entièrement l'usage de ces remèdes utiles, mais fort pénibles et fort désagréables. Cependant, nous donnerons ici quelques indications sur la manière de les appliquer et de les panser, dans l'intérêt des personnes qui ont des raisons pour s'en servir, de préférence aux purgatifs.

Il y a deux sortes de vésicatoires: le vésicatoire *volant* et le vésicatoire à demeure. Ce qui les distingue, c'est que le pansement du vésicatoire volant a pour but de le faire guérir *tout de suite*, sans lui laisser le temps de suppurer; tandis que, pour l'autre, on cherche à entretenir la suppuration. Lorsqu'on pose un vésicatoire, qu'il soit volant ou à demeure, on met l'emplâtre sur la place indiquée, après avoir bien lavé la peau avec de l'eau-de-vie ou du vinaigre. Environ dix heures après, on regarde *avec précaution* si l'ampoule est faite; dans ce cas, on retire l'emplâtre et on perce les cloches avec une épingle, *en se gardant bien d'enlever la peau*, et on recouvre le mal avec une compresse de vieux linge bien graissée avec du beurre, ou mieux avec du cérat. Pour le vésicatoire volant, il suffit de renouveler ce pansement matin et soir, jusqu'à la guérison qui a lieu au bout de peu de jours. Si, au contraire, on veut un vésicatoire à demeure, on attend au lendemain pour couper la peau avec des ciseaux, et on fait le pansement avec une feuille de *poirée* ou une grande feuille de *lierre* graissée avec de la *pommade à vésicatoire* (ou pommade épispastique). Au bout de deux ou trois jours, la suppuration commence, et on l'entretient, plus ou moins active, en mettant plus ou moins de pommade sur la feuille. Si la plaie s'enflamme et suppure difficilement, on met un cataplasme émollient pendant un jour ou deux.

» Cette manière de panser les vésicatoires, la seule connue autrefois, est bien défectueuse, et lorsqu'ils doivent être conservés longtemps, il est infiniment préférable de les panser avec le *papier épispastique* qui se trouve dans toutes les pharmacies.

« Lorsqu'il s'agit de supprimer un vésicatoire, il faut procéder comme pour la suppression des cautères. »

(Dr Dehaut).

— *Emplâtre-vésicatoire*. « Il se fait avec parties égales de poix blanche, d'axonge, de cire jaune et de poudre de cantharide; en été, on retire un quart de l'axonge qu'on remplace par de la cire. Le *vésicatoire anglais* du Codex est composé de parties égales d'emplâtre de cire, d'axonge de porc et de cantharides pulvérisées. On incorpore celles-ci dans les deux premières substances

préalablement liquéfiées, de là le nom d'*emplâtre vésicant par incorporation*, sons lequel on a proposé de désigner cette espèce de vésicatoire, qui est préférable au vésicatoire ordinaire, en ce que les cantharides, ainsi incorporées, sont bien moins facilement absorbées par les vaisseaux lymphatiques cutanés, et déterminent, par conséquent, beaucoup moins d'accidents. » (NYSTEN).

Vespétro (*Econ. dom.*). On prépare cette espèce de ratafia en faisant macérer pendant huit jours, dans 2 kilog. d'eau-de-vie à 21°,60 grammes de semence d'angélique, 30 grammes de semence de coriandre, 8 grammes de semence d'anis et autant de semence de fenouil. Au bout de huit jours, on passe ce mélange, et, au liquide obtenu, on ajoute 500 grammes de sucre blanc fondu dans un poids égal d'eau. Après que la liqueur est suffisamment reposée, on la met en bouteille.

Vessigon (*Art vétér.*). C'est une tumeur synoviale qui survient quelquefois dans le vide du jarret du cheval. Lorsque cette tumeur n'existe que d'un côté, on dit que le vessigon est *simple;* on le nomme, au contraire *chevillé*, quand la tumeur existe des deux côtés du jarret, comme si une cheville traversait cette articulation et faisait saillie des deux côtés.

Vêtements (*Hygiène*). Les vêtements étant destinés à mettre le corps à l'abri des influences atmosphériques, chaudes, froides ou variables, doivent être appropriés au climat qu'on habite, et conforme à l'hygiène. Dans le choix des tissus qui peuvent si bien remplir le rôle de protecteurs contre l'intempérie, il faut remarquer ceci : que l'air étant mauvais conducteur du calorique, les tissus qui peuvent emprisonner entre leurs mailles une couche d'air assez épaisse, ne laissent pas perdre la chaleur naturelle du corps et servent de barrière efficace contre le froid du dehors. Ils empêchent aussi les rayons d'un soleil trop ardent de pénétrer. Si, à ce point de vue, on classe les matières à employer pour la confection des vêtements, on mettra en première ligne les fourrures, la ouate, la laine, la soie, le coton, et, en dernière, le lin et le chanvre. Plus un tissu contient d'air, plus il est chaud. Ceci explique que les tricots de laine bien souples sont plus chauds que ceux dont le travail est serré, et que les étoffes plucheuses valent infiniment mieux pour garantir du froid que les étoffes lisses et fermes.

La couleur des tissus a aussi une très-grande influence. Ainsi, l'expérience a parfaitement démontré que les couleurs noires et foncées sont traversées par la chaleur bien plus facilement que les couleurs claires, principalement la blanche. De là, il faut conclure que les vêtements noirs sont plus froids en hiver et plus chauds en été que les vêtements blancs. Il est encore prouvé que la couleur blanche s'imprègne plus difficilement que les couleurs foncées des odeurs et des émanations de toutes sortes. On a remarqué également que les tissus qui s'imbibent facilement d'humidité sont les plus froids. Ainsi, la fibre poreuse du lin et du chanvre se charge facilement d'humidité, celle du coton aussi, mais moins; la soie, moins encore, et la laine la prend très-difficilement. Il est vrai que lorsqu'elle est mouillée, il lui faut beaucoup de temps pour se sécher.

L'emploi des gilets de flanelle offre des avantages incontestables : ils préservent des brusques changements de température, absorbent les produits de la transpiration et s'opposent au refroidissement quand le corps est baigné de sueur.

Ils sont surtout utiles aux personnes prédisposées aux affections de poitrine, à celles qui ont des douleurs, aux vieillards, aux enfants facilement pris par le rhume, aux femmes de constitution faible et délicate, et enfin à tous ceux que leur profession expose à des alternatives de chaud et de froid.

L'emploi des gilets de flanelle peut, d'après l'avis du médecin, n'être que temporaire. Dans ce cas, c'est l'époque des chaleurs qu'il faut choisir pour le supprimer.

Les *gilets* en drap que les hommes portent, ont l'avantage de maintenir la chaleur à la poitrine, surtout quand ils sont croisés. L'*habit* est un vêtement léger et incommode, mais bon seulement pour les temps chauds. La *redingote*, pour l'usage, et on pourrait ajouter pour toutes les saisons, convient mieux, à cause de la variation de notre climat, et parce qu'elle enveloppe tous les corps. Les *pardessus* et les *paletots*

ouatés ou doublés de fourrures sont excellents. Le *manteau* est moins commode que le paletot, est très-avantageux pour les voyages, surtout la nuit. La *blouse* est le vêtement de l'ouvrier, de l'artiste. L'étoffe du *pantalon* doit varier suivant la saison et le climat. Le *caleçon*, soit en tricot, soit en flanelle, est très-bon dans les temps froids. Quant à ceux de toile ou de calicot, ils servent pendant le reste de l'année à entretenir la propreté du corps.

La disposition générale des vêtements de femme est mauvaise et défectueuse. Un *corsage* serré étrangle les membres supérieurs au-dessous de l'épaule, et gêne la circulation et la nutrition. Ouvert devant la poitrine, il laisse pénétrer l'air froid et humide; décolleté, il devient la source d'accidents très-graves qui ne peuvent qu'activer le développement de la phthisie, chez les personnes qui y sont predisposées; les *manches* larges et flottantes favorisent le rhume et les maux de gorge. La disposition des jupes, larges et amples à l'excès, permet à l'air de pénétrer librement jusqu'aux parties inférieures du corps qui ont besoin d'être protégées. L'inovation la plus utile qu'aient faite les femmes, est sans contredit l'adoption des pelisses et des burnous de drap épais et plucheux pour l'hiver, ou de drap léger pour le printemps.

Vétérinaire (*Conn. utiles*). Le mot vétérinaire s'emploie au masculin pour désigner l'homme qui se livre à la pratique de la médecine des animaux, et, au féminin, pour indiquer l'ensemble des connaissances qui constituent cette médecine. On emploie aussi le mot vétérinaire adjectivement, à la suite des mots *médecine*, *science*, *art*, dont il détermine la signification. Son étymologie est latine et veut dire: *médecine des animaux*.

Considérée comme science abstraite, la vétérinaire est une branche étendue de l'histoire naturelle et de la philosophie générale; comme science sociale, elle se rattache à l'économie politique et commerciale par la création et l'amélioration des races d'animaux domestiques qu'elle entretient et qu'elle échange. Elle entre dans le domaine de l'économie rurale, si on la considère comme but et comme moyen d'exploitation agricole; enfin, elle appartient à l'économie domestique au point de vue de la médecine appliquée à la cure des animaux.

La science du vétérinaire se résume donc en quatre mots: production, emploi, conservation et progrès.

Vétiver (*Econ. dom.*). Pour que l'odeur propre au vétiver se développe complétement, il faut que sa racine ait été humectée et exposée à l'air libre pour y sécher lentement. C'est ainsi qu'il faut employer le vétiver pour chasser l'odeur de renfermé d'un appartement depuis longtemps inhabité. Le vétiver écarte par son odeur les insectes qui attaquent les fourrures et les tissus de laine; on en met de petites bottes dans les malles ou dans les armoires dans lesquelles ces objets sont enfermés. Le vétiver les préserve aussi bien que le poivre et le camphre. Il n'a pas, comme le camphre, l'inconvénient de donner aux vêtements une odeur de pharmacie, ou comme le poivre, celui de faire éternuer ceux qui prennent, pour s'en servir, des objets préservés des insectes par cette substance pénétrante.

Veuve (*Oiseaux de volière*). C'est une espèce d'oiseaux du genre gros-bec, qui a certains rapports avec les linottes, par le prolongement de la queue dans les mâles et par le renflement du bec à sa base. Le plumage de ces oiseaux est de couleur sombre; de là, leur vient le nom de veuve. A l'époque des amours seulement, le mâle revêt un plumage brillant, qu'il perd bientôt après. Les veuves arrivent dans nos parages au printemps, venant d'Afrique, des Indes et des Philippines. Leur ramage est assez agréable. Leur nid, qu'ils construisent de matières cotonneuses, se compose de deux étages : le mâle habite le premier et la femelle le second.

On compte plusieurs espèces de veuves. Parmi les principales, on distingue la *veuve en feu*, au plumage noir, avec une plaque rouge vif sur le thorax; la *veuve à quatre brins*, qui a les rectrices intermédiaires très-allongées et à peu près dénuées de plumes; le dominicain, d'un beau noir, avec la gorge et les parties inférieures blanches; enfin, la *veuve à collier d'or*, qui est particulièrement recherchée, et qui se distingue par un large collier, d'un jaune

foncé, tranchant sur la couleur noire du plumage.

Cet oiseau s'apprivoise facilement. On le nourrit avec des graines d'alpiste et de millet. Il mange aussi du mouron et de la laitue. La cage où on le tient doit être très-propre et assez spacieuse pour que les belles plumes de sa queue ne soient ni brisées, ni froissées.

On donne aussi le nom de veuve à une espèce de singes, du genre sagouin, qui est caractérisée par des poils noirs qui lui recouvrent la tête.

En botanique, on nomme veuve ou fleur de veuve, une espèce de tulipe panachée de blanc et de violet, et une espèce de scabieuse, à fleurs d'un noir pourpré.

Viande DE BOUCHERIE (*Conn. prat.*). Quoique les gens du métier puissent seuls désigner d'une manière certaine les différentes sortes de viandes et leurs qualités, voici cependant quelques indications dont tout le monde peut profiter :

— *de bœuf*. Cette viande a la fibre moins fine que celle de la vache, et sa couleur est d'un rose plus ardent. Ses os sont plus épais et plus ronds.

— *de vache*. Elle est d'un rouge plus pâle que celle du bœuf; son tissu est plus fin et plus lâche, et lorsque la vache a été tuée jeune, elle est tout aussi bonne à manger que le bœuf.

— *de taureau*. Dans les taureaux d'un certain âge, le tissu cellulaire de la viande est très-gros, ferme au toucher, et de couleur d'un rouge plus brun ; les os sont durs et volumineux, la graisse jaune et dure et très-forte d'odeur.

— *de veau*. La viande du veau mort-né et celle du veau tué à huit jours est insalubre. On la reconnaît au manque de consistance de son tissu, à sa couleur, qui est d'un blanc verdâtre, à sa fibre lâche et visqueuse. Sa graisse, d'un blanc sale, devient collante et savonneuse; ses os, spongieux et presque flexibles, ne contiennent qu'une substance huileuse. Ces signes disparaissent chez les veaux âgés de plus de trois semaines et suivant la manière dont ils sont nourris.

— *de mouton*. Les *moutons de pré salé* sont ceux qui ont été élevés dans des pâturages arrosés par l'eau de la mer. Leur viande est tendre et savoureuse, mais n'a rien, extérieurement, qui la distingue de celle des moutons de bonne nature.

— *de cheval*. Cette viande serait parfaitement propre à la nourriture de l'homme, mais un préjugé pour ainsi dire invincible, s'oppose à ce que l'usage de cette viande se généralise parmi nous. Dans tous les cas, le préjudice qui résulte pour la société de l'emploi de la viande de cheval, pourrait être compensé, au moins en partie, si tous les chevaux morts ou mis hors de service étaient employés à la nourriture des porcs.

« Il résulte d'expériences dont M. de Rostaing a entretenu l'Académie des sciences que la racine de garance peut être ajoutée à la liste des substances applicables à la conservation des viandes crues. L'expérimentateur a placé sur un lit de garance en poudre, dans un vase en terre cuite, un morceau de veau enveloppé dans un linge qu'il a couvert de garance en poudre et de racine de garance. Le vase a été fermé avec un simple papier ficelé. Après vingt-cinq jours, la viande avait perdu 65 pour 100 de son poids et paraissait commencer à se momifier; mais elle n'avait aucune odeur de putréfaction, et on n'y découvrait, au microscope, aucune trace de vers. »

— *Essence de viandes et de légumes, D. Mirepoix*. — « Observation. Le *mirepoix* est un terme adopté depuis trop longtemps pour que j'aie pu hésiter à en faire usage; mais j'ai jugé à propos pour cet objet, comme pour plusieurs autres, d'indiquer dans le titre sa base, qui est, comme je le dis, un composé d'essences de viandes et de légumes. Les personnes peu initiées à la langue de la cuisine pourront ainsi se rendre compte de ce qui constitue le principe de cette essence, ce que le mot seul de mirepoix, pris isolément, n'est guère de nature à leur indiquer.

« Ayez pour préparer la mirepoix : 1 kilo de sous-noix de veau que vous couperez en morceaux de 4 centimètres; 1 kilo de jambon de Bayonne gras et maigre dont vous aurez soin de retirer la couenne; 500 grammes de lard gras que vous couperez comme le veau en retirant également la couenne; ajoutez 4 carottes coupées en lames, 4 oignons moyens, 4 feuilles de lau-

rier, 1 branche de thym, 4 échalotes; faites revenir bien blanc, puis mouiller avec 2 bouteilles de vin de Madère et 5 litres de grand bouillon. Ajoutez 10 grammes de mignonnette; faites bouillir et laisser, sur le coin du fourneau, mijoter pendant 2 heures à très-petit bouillon; passez à la serviette sans dégraisser. » (GOUFFÉ).

Viandis (*chasse*). On appelle viandis la nourriture que prennent les bêtes douces telles que: cerfs, daims, chevreuils. Les lièvres vont au *gagnage*, les sangliers à leurs *mangeures*, les loups au *carnage*.

Vidange *des fosses d'aisance* (*hygiène*). On emploie le sulfate de zinc ou le sulfate de fer pour désinfecter les matières contenues dans une fosse d'aisance. La désinfection doit se faire 12 heures au moins avant que la fosse soit vidée. Il faut de 20 à 25 kilos de sulfate de fer pour désinfecter une fosse de 10 mètres. On se sert aussi de cette substance pour désinfecter les tonneaux des fosses mobiles. Un kilo par tonne suffit.

— (*Econ. rurale*). On change l'aspect repoussant des matières fécales en les convertissant instantanément en une matière pulvérulente exactement semblable au *terreau*, mais bien plus énergique, comme engrais. Les moyens employés pour cette conversion sont simples et faciles: dans une fosse de 1 mètre cube, contenant 10 hectolitres de matières stercorales et d'urines, on projette successivement et on brosse avec un rabot 40 kilog. de poussier de charbon de bois, 40 kilog. de plâtre gris, semblable à celui qui sert à plâtrer les trèfles et les luzernes et 3 kilog. de couperose bien pulvérisée. Le *frasil* ou poussier, provenant des *places à charbon* vaut le charbon pulvérisé; 40 kilog. suffisent pour un mètre cube, mais si on double la dose, la désinfection n'en sera que plus complète et plus rapide. Il est bon de procéder à la désinfection avant que la fosse soit pleine. Les matières désinfectantes sont jetées, tour à tour, dans la fosse, par quart ou par cinquième, de manière à se bien mélanger. Les cendres de bois conviennent aussi pour la désinfection, mais elles chassent une partie de l'ammoniaque contenue dans les fosses d'aisance. Il en est de même du poussier des fours à chaux. Enfin, quand le terreau est formé, on le dispose en un tas conique, que l'on bat avec la pelle. et on le couvre d'une couche de terre bien battue pour y concentrer tous les principes fertilisants jusqu'au moment où l'on voudra s'en servir. Ces matières fécales ainsi préparées se sèment à la volée en même temps que le grain, et s'enterrent avec lui à la herse. Un mètre cube fournit trois mètres d'un engrais équivalant à la *poudrette*.

Vieillesse, Vieillard (*Hygiène*). Il est dangereux à tout âge, dans la vieillesse surtout, de changer brusquement de climat; mais, si les circonstances l'y obligent, un vieillard doit chercher à se rapprocher du midi plutôt que de s'avancer vers le nord. Si son existence s'est en grande partie écoulée dans un pays montagneux, il peut impunément habiter un pays de plaines; si, au contraire, c'est dans un pays de plaines qu'il a vécu, l'air des montagnes lui sera funeste.

Les soins hygiéniques les plus attentifs sont aussi nécessaires aux vieillards qu'aux jeunes enfants; leurs aliments doivent être légers et réparateurs, et se composer de potages gras, de consommés, de viandes grillées ou rôties, d'œufs et de légumes de bonne qualité. Ils doivent aussi faire, autant que possible, usage de vin vieux et généreux, et donner la préférence au vin de Bordeaux.

Les vieillards ont besoin de beaucoup de chaleur, et doivent toujours être bien couverts, et aussi bien la nuit que le jour. Dans leur costume, ils ne doivent pas avoir égard à la mode; ils feront bien, au contraire, d'adopter des vêtements chauds et commodes; des bains tièdes peu prolongés leur sont aussi très-utiles. Un ou deux par mois suffisent pour leur adoucir la peau, en maintenir la souplesse et favoriser la transpiration. Mais qu'ils se gardent des bains froids, qui les prédisposeraient à l'apoplexie, par le trouble qu'ils apporteraient à la circulation.

Il est très-important que les vieillards ne changent rien à leurs habitudes. Ainsi, ceux qui ont toujours eu une vie active doivent agir dans la limite de leurs forces; les anciens militaires, habitués à l'exercice du

cheval, ne doivent renoncer à cet exercice que lorsque l'âge les a complètement affaiblis. Il en est de même pour les gens de lettres, d'exercice de leurs facultés intellectuelles; ils doivent continuer avec modération leurs travaux d'intelligence, sinon l'inaction de l'esprit leur serait funeste.

Vigne (*Viticult.*). On croit généralement que la vigne est originaire de l'Asie. Elle fut importée en Grèce. puis en Italie, et, suivant Cicéron, Diodore de Sicile et Justin, nous devons aux Phocéens qui fondèrent Marseille l'introduction de ce précieux arbrisseau dans notre pays.

On compte en France plus de trois cents espèces différentes de plantes. Voici les principales, divisées par contrées, suivant Joigneaux, l'*Ampélographie française*, de Rendu, et une *Etude sur la viticulture dans la Charente*, par le docteur A. Chapelle.

Vignes de la Côte-d'Or. Elles se composent des neuf grandes races suivantes, sans compter près de quinze variétés de pinots :

1° Le *franc-noirien*. On le connaît sous divers noms, suivant les pays. Il s'appelle *auvernat noir* dans l'Indre-et-Loire, *plant doré noir* en Champagne, *servanien* en Suisse, *blawer clavener* en Allemagne, *czerna okrugla rauka* en Hongrie, *blak morillon* en Angleterre. Son bois est mince, dur, d'une couleur fauve tirant sur le violet. Il est jointé long et présente souvent à l'*œil*, outre le bouton principal, un bouton supplémentaire nommé vulgairement puce ou bourgillon. Les feuilles, rondes et épaisses, sont d'un vert assez vif et foncé. Les grappes sont ordinairement petites et peu allongées; les grains du fruit, un peu ovoïdes, sont noirs et couverts d'un duvet bleuâtre; la pellicule en est épaisse et riche en matières colorantes. La floraison et la maturité sont précoces.

Le franc noirien demande un terrain incliné au levant et à sous-sol siliceo ou argilo-calcaire; il aime aussi les alluvions caillouteuses que l'on trouve à l'entrée des vallées. Sa production moyenne est de quinze hectolitres à l'hectare.

Il produit du vin remarquable par la finesse et le bouquet.

Pinot dru ou *pinot aigret*. Il a le bois plus violacé, plus dur et d'une végétation plus vigoureuse que le précédent. Ses feuilles, d'un vert plus foncé, sont profondément lobées et légèrement cotonneuses en dessous. Ce plant, très-peu productif, donne un raisin plus allongé que le franc-noirien. Il tend à disparaître, et son vin est presque inconnu, tant on en récolte peu.

Mour ou *mouret*. On l'appelle *mohrou konig* en Styrie et ailleurs *tête de nègre*. Il est facile à distinguer des deux variétés qui précèdent. Son bois est plus rouge que celui du noirien, plus moëlleux et jointé court. La feuille est légèrement lobée et cotonneuse en dessous dès la pousse; le parenchyme des feuilles est teinté de points rouge-cerise. La grappe est un peu plus allongée que celle du noirien, et la teinte rouge est fortement prononcée au sommet de cette grappe et au pédicelle de la baie, qui est petite. Le grain, d'un beau noir luisant et parfaitement rond, est porté par un pédoncule assez allongé; la pellicule en est épaisse, la chair ferme, le suc légèrement coloré. La floraison et la maturité de ce plant suivent est celle du noirien; il veut un sol plus substantiel. Son raisin est riche en matières colorantes qui communiquent au vin une riche couleur et quelque chose de plus nerveux.

Noirien de la grande race (*Pinot-Crépet* à Dijon). Son bois, vigoureux et de couleur fauve rappelle celui du gamais. La feuille est très-ample et d'un vert foncé; sa grappe, très-caractéristique, est fort allongée, volumineuse et ailée. Les grains sont plus gros, plus ronds, moins rouges et moins couverte de duvet que ceux du noirien. Il est moins précoce que celui-ci; mais il est très-productif. Malheureusement, il est rarement mûr à l'époque de la vendange et communique ainsi une certaine saveur acide à la cuvée où il fermente.

Beurot ou *pinot franc gris*. Le plant est presque aussi répandu que le noirien. On l'appelle de différents noms, suivant les lieux : *fromenteau* en Champagne, *malvoisie* ou *auvernat gris* en Touraine, *auxerrois* dans la Moselle, *graner tokayer* sur les bords du Rhin, *barattzin rzoka* dans la Hongrie, où il fut importé de la Bourgogne par l'empereur Charles IV.

Il est difficile de le distinguer du noirien quand le cep ne porte pas de fruit;

mais la couleur rouge-clair à reflets bleus du raisin se fait reconnaître à première vue. La pellicule des grains est plus mince que dans celui du franc noirien; seulement, si son suc est plus doux et plus fin, il ne donne pas un vin



Taille de la Vigne.

aussi solide et aussi corsé que ce dernier, et il est plus sujet à la coulure.

Noirien blanc. Appelé ainsi à Meursault (Côte-d'Or), où il est cultivé exclusivement, ce cépage s'appelle *chardenet* en Saône-et-Loire, *plant doré* en Champagne, *auvernat blanc* dans le Loiret, *weiss clavener* en Allemagne. Il réussit dans les terrains les plus maigres, n'ayant besoin que de 22 centim. de terre végétale sur un sous-sol de calcaire fendillé où il puisse faire pénétrer ses racines. Il est d'une grande fertilité. Son bois, plus jaune que celui du franc noirien, est dur et cassant; il est jointé long, et on le taille plus court. Sa feuille est large et d'un vert tirant sur le jaune;

ses nervures en sont encore d'un vert plus clair. Rudes à la surface, ces feuilles sont légèrement cotonneuses en dessous, et elles tiennent au sarment par un pétiole assez long. La grappe est petite et un peu allongée. Les grains petits, légèrement oblongs, sont, à leur maturité, couvert d'un beau reflet doré du côté du soleil. Il fleurit huit jours plus tôt que le noirien, mais se récolte huit jours plus tard. Il est, au reste, moins productif.

Le noirien blanc donne un vin d'une grande finesse, d'un bouquet particulier qui se conserve longtemps.

Plant de pernaud. Il se rapproche beaucoup du gamais. Le bois est d'un fauve tirant sur le gris et plus clair que celui du noirien. Ses boutons sont rapprochés; ses feuilles, larges, rondes et un peu lobées, moins épaisses que celles des variétés précédentes, sont d'un vert jaune caractéristique. La grappe est un peu allongée; la baie légèrement oblongue, est noire, plus grosse et moins duvetée que celle du noirien. Le raisin est plus serré; mais la qualité de son vin est médiocre. Ce vin, en effet, est généralement peu fin, peu coloré, vert et plat.

Pinot grosse race. Cette variété est très-vigoureuse, porte de gros fruits et est tres-productive. Elle demande un sol riche de côteau, une bonne exposition et de l'engrais en quantité.

Giboulot. Ce plant est presque exclusivement cultivé dans la côte châlonnaise. Son bois est d'un blanc fauve; il est gros; ses nœuds et ses boutons sont aussi développés que ceux du gamais, et ils sont très-rapprochés. Les feuilles, larges, cotonneuses et fines au toucher, ont une belle teinte verte et un long pétiole; le sommet du rameau est souvent blanchâtre. La grappe est moins ronde que celle du noirien, et elle tient à un pedoncule plus allongé. Le grain est très-rond et d'un noir moins foncé que dans le pinot.

Vignes du Médoc. On a essayé un nombre considérable de cépages en Médoc; mais six seulement ont réussi : les voici :

Cabernet. C'est un cépage hâtif dont la feuille est très-dentelée. Le grain de son raisin est de moyenne grosseur, à peau assez épaisse, rond et serré sur la grappe. Le rendement est assez régulier.

Le vin que produit ce cépage a de la vinosité, de la distinction, de la tenue et de la sève, et, médiocrement riche en alcool, il se fait surtout remarquer par son bouquet Il prend de la couleur en vieillissant; ce qu'on attribue à la forte quantité de fer qui se trouve dans le sol des graves (86 pour 1000). Son parfum se développe aussi par l'âge.

Cabernet sauvignon. Carménère. Ces deux plants offrent de grandes ressemblances avec le précédent. Ils l'égalent, d'ailleurs, en finesse et les mêmes sols leur conviennent; seulement, la production en est un peu moindre.

Malbec. Ce plant est aussi connu dans le Médoc sous le nom de *gros noir* et d'étranger.

Le pédicelle de ses raisins est d'un rouge foncé. Les raisins sont gros et ronds, peu serrés les uns contre les autres, et la grappe est formée de sous-grappes espacées. Le fruit est d'une saveur sucrée et excellente, et son enveloppe, fine et peu résistante.

Le bois est gros, de couleur marron fanée, et les bourgeons sont peu espacés.

Le malbec a dans son rendement moins de régularité que le cabernet, sur lequel il est en retard, et, en même temps, il est plus sujet à la gelée et à la coulure.

Le vin est d'un rouge foncé; il à moins de corps et moins de finesse que celui du cabernet, et, au lieu d'augmenter de couleur en vieillissant, il en perd assez vite.

Merlau. Il n'y a pas de différence sensible entre le merlau et le malbec. Comme lui, il pousse tardivement et mûrit hâtivement; cependant, son vin a moins de couleur.

Le merlan affectionne les mêmes sols que le malbec; mais la végétation en est plus franche et plus régulière dans les graves qui plaisent au cabernet.

Le mélange de son vin, ordinairement mûr, avec celui du cabernet, qui a quelquefois de la viridité, fait du bien avec deux vins, en épuisant la viridité de l'un et en développant le bouquet de l'autre.

Verdot. Comme son nom l'indique, ce cépage arrive rarement à complète maturité.

Il aime les sols argileux, profonds et humides. Dans les bonnes années, son vin, mélangé à celui du cabernet, bien mûr, lui donne des acides libres qui manqueraient à la formation de bouquet.

Le rendement du verdot est plus considérable que celui du cabernet.

— *Vignes de la Charente.* Ces cépages, qu'on appelle vulgairement visans dans le pays et qui produisent nos plus excellentes eaux-de-vie, en raison de la richesse alcoolique de leurs vins, se divisent en deux grandes sections : les blancs et les noirs.

Nous commencerons par les cépages noirs.

— *Balzac.* C'est le plus important et le plus répandu de tous les cépages noirs de la Charente: on l'appelle Mourvède, en Provence.

Sa souche est forte et tend à s'ériger. Les sarments ont des yeux peu rapprochés, et, lorsque le bois est mûr, il prend une couleur rougeâtre. Les feuilles ont au début une teinte rouge vineuse, qui s'efface à mesure qu'elles croissent. Les grappes sont grosses, toujours ailées, de forme pyramidale, et les grains, ronds, fermes, à enveloppe épaisse, et d'une saveur un peu acerbe, avant leur entière maturité.

Le balzac aime les terrains mobiles et profonds.

Son vin est fortement coloré, d'un gout un peu âpre la première année; mais, peu à peu, il perd de sa rudesse et se conserve longtemps.

— *Saint-Rabier.* Son port est assez élevé, ses sarments, de grosseur moyenne, ont une peau mince et ils prennent une couleur rouge de plus en plus prononcée. Les feuilles sont ordinairement à trois lobes, dentelées, légèrement duveteuses en dessous et couvertes de taches rouges. Les grappes, qui se détachent facilement, sont allongées, fusiformes, et ses grains, ordinairement oblongs, tendres, croquants, d'un goût agréable et d'un noir foncé.

C'est le cépage le plus répandu après le balzac, et il est d'une production plus régulière que celui-ci.

Il aime le terrain de côteau, et il produit un vin doux, agréable à boire aussitôt après la récolte, mais qui tourne facilement pendant les chaleurs de l'été.

— *Folle noire.* Ce plant doit son nom à son analogie de souche et de grappe avec la *folle blanche*, dont nous parlerons bientôt.

Le cep est peu élevé; les sarments, noués courts, sont d'une ferme consistance, mais d'un empâtement faible qui leur fait redouter les grands vents; les feuilles, qui ont cinq lobes, sont cotonneuses en dessous et d'un vert intermédiaire au balzac et à la folle blanche; les grappes, nombreuses, de grosseur moyenne, rarement ailées et dont le pédoncule et les pédicelles restent blancs, ont des grains ronds, d'un noir foncé, d'un volume moyen, moins serrés que ceux de la folle blanche, et dont la saveur est douce, mais sans parfum.

C'est un cépage précoce et fertile, qui donne un vin haut en couleur, de bonne conservation, mais sans bouquet.

— *Canne.* Les sarments de ce plant, qui appartient aux cabernets de la Gironde, et qui est connu dans le bordelais sous le nom de *petite carmenère* ou carmenelle, sont minces et courts, et ils ont la peau lisse, presque luisante. Le port est élevé: de là, sans doute, son nom. Les feuilles sont ordinairement à cinq lobes et ont des taches, plus ou moins grandes, de couleur rouge sang. Les grappes, pourvues d'un long pédoncule, sont de grosseur moyenne et peu ailées. Les grains, qui ressemblent à ceux du pineau, sont croquants comme eux, mais leur saveur est moins sucrée et moins aromatisée.

Ce cépage est d'une production si inconstante, que sa culture est presque abandonnée dans la Gironde comme dans la Charente.

Son vin est excellent et prend du bouquet et du moelleux en vieillissant,

— *Prunellé.* D'un port élevé comme celui de la canne, le prunellé, qui doit son nom à la ressemblance de son cépage avec le prunellier des haies, a les cépages courts, ronds, affilés, de couleur marron et les nœuds rapprochés. Les feuilles sont d'un vert pâle et peu cotonneuses en dessous. Les grappes sont courtes, cylindriques, à pédoncule grêle et allongé, et les grains, ronds, espacés entre eux, d'un beau noir, d'une grosseur un peu au-dessous de la moyenne, ont un goût parfumé et sucré.

Ce cépage, qui tend à disparaître, aime les terrains secs et vit très-longtemps.

Il est peu fertile, mais son vin est excellent, très-coloré, riche en bouquet, d'une longue conservation et d'un arôme qui rappelle celui du vin de Bourgogne.

— *Marocain.* Les sarments du marocain, de couleur rouge, sont généralement grêles, les feuilles, fortement découpées; ses grains d'un noir peu intense, ovales, espacés sur la grappe, qui est peu ailée, ont un seul pépin.

Ces raisins possèdent une saveur agréable et sucrée, croquent sous la dent, se conservent facilement, et, séchés au four, acquièrent des quantités sapides remarquables.

C'est un cépage d'une fertilité médiocre, et qui, pour cette raison, tend à disparaître comme le précédent.

On ne le cultive plus guère maintenant que pour du raisin de table.

— *Teinturier.* Ce plant, qui est l'opposé du précédent, produit régulièrement, mais ses fruits sont de mauvaise qualité.

Ses feuilles sont d'une couleur presque incarnate; ses grappes, de grosseur moyenne, ont leur pédoncule court, et portent des grains petits, serrés, d'un goût acerbe, et dont le suc est d'un rouge cramoisi.

Son vin est âpre et de mauvais goût; aussi, n'en fait-on usage que comme agent de coloration.

— *Pineau.* C'est un cépage qui a presque complètement disparu des vignobles charentais, à cause de son peu de fertilité et de sa nature trop susceptible, qui redoute le trop de chaleur.

Il s'accommode des terrains maigres et rocailleux, qui ne pourraient convenir à de plus fertiles, et donne un vin des plus riches en arôme et auquel la Bourgogne, la Champagne et la Lorraine doivent leurs meilleurs produits.

Voici maintenant les *cépages blancs.*

— *Folle.* Fertile, vigoureux, très-rustique, s'accommodant de tous les terrains et de toutes ses tailles, résistant parfaitement à l'oïdium, et d'une exubérante végétation qui lui a fait donner son nom, ce plan est le plus commun et le plus répandu de la Charente.

Les sarments sont d'un blanc grisâtre, les feuilles, d'un vert franc en dessus, peu cotonneuses en dessous, à cinq lobes; les grappes, nombreuses, courtes, de forme cylindrique, à pédoncules ligneux très-court, fortement adhérent au sarment, portent des grains arrondis, très-serrés les uns contre les autres, de grosseur moyenne, d'une saveur sans délicatesse ni parfum.

La folle vient en terrain rocailleux.

Le vin qu'elle produit est généralement de médiocre qualité et disposé à devenir graisseux; mais c'est de lui qu'on tire les eaux-de-vie les plus justement célèbres.

Il y a deux sous-variétés: la *folle verte,* qui est la plus vigoureuse et la plus rustique; la *folle jaune,* dont les grains sont plus juteux, plus doux, prenant une teinte jaune dorée au soleil, et qui tend à remplacer l'autre.

— *Blanc limousin.* C'est à l'abbé Fèvre, curé de Suaux à la fin du siècle dernier, qu'est dûe l'importation et la propagation dans la Charente de ce précieux plant qui partage avec la folle, les faveurs du vigneron.

Le blanc limousin aime les terrains secs et fertiles.

Les sarments, de forme plutôt carrée que cylindrique, ont les yeux développés et peu distants l'un de l'autre et sont colorés en rouge par bandes longitudinales et parsemé de petits points gris-noirâtre. Les feuilles ont la surface plane, l'envers cotonneux et de trois à cinq lobes bien divisés.

Les grappes, de la forme de celles du balzac noir, sont volumineuses et ailées, et les grains, ronds, assez serrés, très-juteux, d'un blanc comme parsemé de taches de cendre, ont une saveur douce et agréable, mais sans parfum.

Le vin du blanc limousin est meilleur au goût et de plus facile conservation que celui de la folle.

— *Chalosse.* Ce plant, qui appartient à la tribu des Chasselas, a été importé, il y a environ un siècle, de la contrée appelée Chalosse, située sur la rive gauche de l'Adour, entre Mont-de-Marsan et Bayonne.

Il a des sarments nombreux, longs, rampants, qui s'enchevêtrent entre eux et couvre de leur ombre, la terre et les raisins. Les feuilles, de grandeur

moyenne, d'un vert peu foncé, présentent cinq lobes aigus et ressemblent à celle du chasselas de treille. Les grappes sont allongées, peu ailées, et les grains, oblongs, distants entre eux, d'une grosseur qui dépasse la moyenne, ont une certaine disposition à prendre une teinte dorée.

Le vin de la chalosse est de médiocre qualité.

— *Saint-Emilion.* Ses sarments atteignent d'ordinaire plusieurs mètres de longueur, sont d'un blanc grisâtre et ont les nœuds très-espacés. Les feuilles, au début, sont d'un vert pâle, luisant, comme vernissé, qui diminue à mesure qu'elles se développent, et leur envers est cotonneux. Les grappes sont allongées, peu ailées, terminées en pointe, comme celles du chasselas, et les grains, ronds, d'une grosseur au-dessus la moyenne, acquièrent une teinte jaune, qui rappelle celle des prunes de mirabelle, mais ne sont pas mangeables.

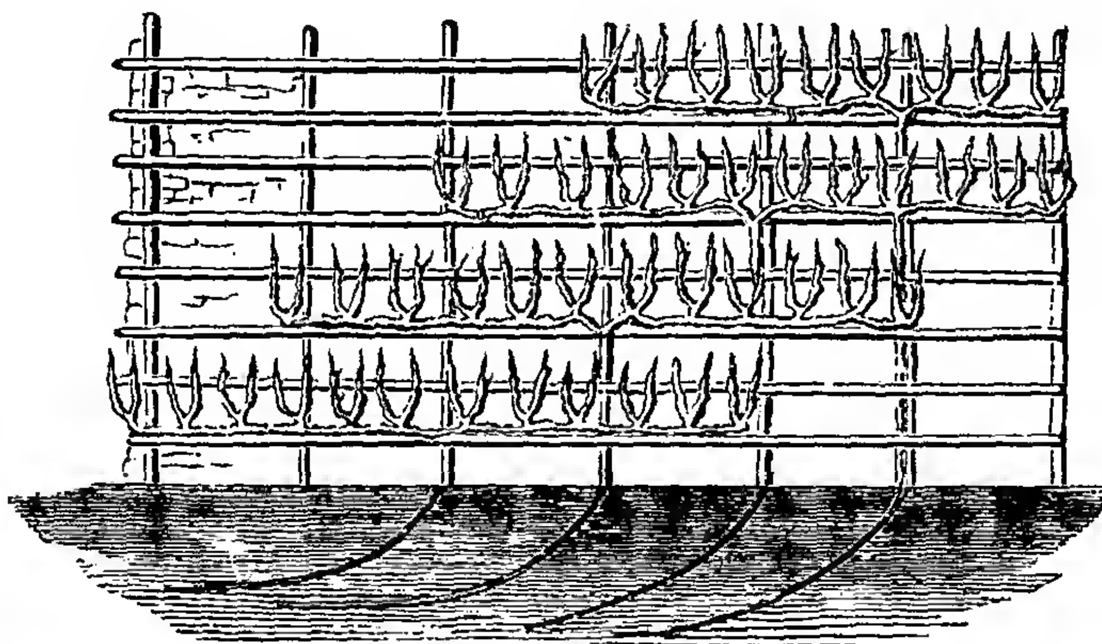
Le vin du Saint-Emilien est âpre au début; seulement, il se dépouille peu à peu de cette saveur et se conserve facilement.

— *Colombard* ou *Colombier.* Ce plant, qui n'est autre que le *Semillon* du Lot et de la Gironde, auquel les vins de Graves et de Sauterne doivent leur célébrité, a les sarments d'un mince volume avec l'écorce blanche, pointillée de gris. Les feuilles sont d'un vert pâle, petites, à cinq lobes et découpées en dents de scie. Les grappes sont allongées, peu rameuses, avec des grains d'une grosseur un peu au-dessus de la moyenne, clair-semés, tachetés de points gris, tendant à prendre une teinte rosée à la maturité, un goût sucré, fin, relevé.

Ordinairement, on mêle le colombard à la vendange noire pour donner de la qualité au balzac.

Il produit un vin généreux, riche en bouquet et de facile conservation.

— *Saint-Pierre.* La souche est forte et érigée; les sarments, gros et longs, portent des nœuds saillants et assez rapprochés; les feuilles sont amples, épaisses, d'un vert foncé et d'un aspect luisant; ses grappes, presque cylindriques, ont des grains volumineux, légèrement oblongs, à pellicule épaisse.



Espalier couvert de vignes de Thomery.

Son vin est de qualité médiocre.

— *Bouillaud.* Ce plant, qui, comme le précédent, est d'une végétation vigoureuse, a les feuilles fortement découpées et d'un vert pâle, les grappes peu ailées, à grains ronds, de la grosseur de ceux du saint-pierre, se colorant d'une légère teinte rosée.

Le vin qu'il produit est de bonne qualité.

On distingue deux sous-variétés de bouillaud : le gros et le petit, qui ne se distinguent guère que par le volume des grains.

Donne. Les sarments de ce cépage, qui est aussi connu sous le nom de *chevrier*, sont longs, volumineux et

rougeâtres à la base. Les feuilles, d'un vert pâle, sont fortement découpées et souvent recoquillées sur les bords. Les grappes sont ailées, volumineuses, de forme pyramidale, avec des grains ronds, assez gros, peu serrés, de couleur jaune-paille à la maturité.

Le vin est doux, sucré, agréable au palais.

Balzac blanc. Ce plant, qui appartient à la tribu des malvoisies, a les feuilles larges, à cinq lobes, d'un vert foncé; les grappes allongées, ordinairement ailées, de grandeur moyenne, et les grains peu serrés, de forme ovalaire, au reflet doré, d'un goût excellent à la maturité.

Pineau blanc. Les vins si estimés de Saumur et d'Angers viennent de ce cépage. Il est rustique, pousse des sarments peu volumineux, mais assez durs et résistants. Ses grappes sont courtes et ont des grains arrondis à ponctuations b unes, tendant à prendre une teinte dorée, d'une saveur douce et sucrée.

Sauvignon. Il a une grande analogie avec le pineau et fait partie de la même tribu. Son cep est grêle; ses grappes sont courtes et cylindriques, et ses grains serrés, légèrement oblongs, de grosseur médiocre, ordinairement à un seul pépin.

Le sauvignon produit un vin d'une haute qualité.

Vignes du midi de la France. Cépages pour la production du vin. Ces cépages forment, au point de vue du vin lui-même, deux grandes catégories : ceux à raisins rouges, dont on fait des vins rouges, et ceux à raisins blancs, gris ou roses, dont on fait des vins blancs. Seulement, une pareille division, rationnelle au point de vue de la culture. aurait pour la classification le grave inconvénient de séparer des cépages dont l'analogie et la parenté sont tellement évidente que la couleur seule du raisin en fait la différence. Nous adopterons donc de préférence la division par tribus, qui réunit les variétés similaires en familles naturelles.

Voici d'abord les 31 cépages principaux :

1° *Aramon.* Ce cépage, qu'on trouve surtout dans l'Hérault, est très-ancien et appartient au même type que le suivant, l'*ugni blanc*, qui est aussi le *trebbiano bianco* de la Toscane, et dont l'origine remonte aux temps antiques. C'est le plus important de la région méridionale.

Il aime les terrains riches; sa souche est de très-longue durée; ses sarments sont rampants, gros, longs et vigoureux, avec les nœuds assez espacés, et sa couleur, quand la souche est vieille, devient d'un rouge clair, passant au gris en hiver. Ses feuilles sont moyennes, dentelées, trilobées, peu découpées, un peu cotonneuses sur le revers, de couleur vert-jaunâtre et portées par un pétiole rouge-clair. Sa grappe est volumineuse, longue, presque cylindrique ; ses grains, sont ronds, gros et très-juteux, très-doux et sucrés, d'un goût relevé, assez agréables à manger, d'une couleur rouge-noir, comme veloutée dans les terrains de côteaux. Le pédoncule de la grappe et les pédicelles sont tendres, ce qui fait qu'on peut vendanger l'aramon sans serpette ni ciseaux, en pressant la queue du raisin entre l'index et l'ongle du pouce.

C'est un des cépages les plus productifs que l'on connaisse : il n'est pas rare de lui voir des grappes d'un kilogramme, et ses faux bourgeons même sont à fruit. Ses raisins sont hâtifs : ce sont ceux qu'on récolte les premiers.

Il croît dans tous les terrains ; mais il préfère les terres franches, profondes et perméables, et il produit suivant la fertilité du sol.

Son vin est très-bon dans les conditions normales de sa production, et, comparé à celui des autres cépages, on peut lui donner un rang très-honorable.

2° *Ugni blanc.* Nous l'avons dit, ce cépage a de grandes analogies avec le précédent. Ses sarments sont rampants, allongés, d'un gris roux, avec des nœuds forts, espacés au milieu et au bout, plus courts à la base; ses feuilles, moyennes à cinq lobes bien dentelées, d'une couleur vert-jaunâtre, tachée de jaune, ont des nervures légères colorées en jaune, ainsi que le pétiole; sa grappe est volumineuse, longue, un peu ailée, et a le pédoncule allongé, vert et tendre ; ses grains sont ronds, gros, peu serrés, à chair molle, juteux, très-doux, blancs, transparents, à peau fine.

L'ugni blanc, qui est presque exclusivement cultivé en Provence, est fertile, de longue durée et produit un vin blanc très-estimé, que l'on mélange à la vendange du vin rouge pour lui donner plus de spiritaosité.

Il aime les terrains substantiels, assez riches et pierreux.

3° *Morrastel*. La souche du Morrastel est assez forte, élevée et fertile; ses sarments sont érigés, durs, rouges, de longueur moyenne, et ont les entre-nœuds moyens et les nœuds moyennement renflés; ses feuilles, peu découpées, sont fortes, d'un beau vert, et ont de trois à cinq lobes; sa grappe est ligneuse, dure, assez grosse, ailée, a les grains serrés, très-noirs, petits, doux, juteux, ronds.

Ce plant aime les terrains de coteaux et y est très-fertile. Son vin est excellent, très-foncé, d'une teinte grenat intense. Il suffit d'en mélanger une petite quantité avec vins légers pour les améliorer et les colorer.

4° *Espar*. Ce cépage, qui est plus répandu que le précédent, avec lequel il est assez souvent confondu, est un des plus importants de la région. Il a les sarments très-érigés, de consistance solide, d'un rouge foncé, forts, à entre-nœuds courts et à nœuds renflés. Ses feuilles, assez grandes, moyennement découpées, à cinq lobes, d'un vert foncé, cotonneuses en dessous et rugueuses par-dessus, ont les pétioles et les nervures d'un rouge très-foncé, et se frappent de rouge sur ses bords à l'arrière-saison. Sa grappe est ligneuse, dure, moyenne, à petits ailes, ce qui lui donne une forme conique, et ses grains sont noirs, serrés, ronds, égaux, assez petits, fleuris, doux et sucrés, d'un goût un peu acerbe, désagréables à manger, avec la pulpe molle et assez juteuse.

Il est moins précoce et moins fertile que le morrastel et aime les sols de terrains pierreux, assez consistants et profonds, formés de cailloux roulés, improprement appelés *grès* dans la région.

Son vin, un des meilleurs vins de commerce et de coupage de la région, est foncé, d'une belle couleur, un peu dur et austère, d'un goût agréable, qui s'améliore en vieillissant et dure fort longtemps. Quand l'année permet de le vendanger en un état de complète maturité, il fait même un bon vin de liqueur.

5° *Carignane*. Les sarments de la Carignane sont érigés, rouge clair, durs et cassants, forts, très-vigoureux, avec les entre-nœuds serrés à la base, mais longs sur le reste, et les nœuds colorés et assez gros. Les feuilles sont grandes, larges, fortes, tourmentées, à cinq lobes profondément divisées, dentelées, d'un vert moyen, assez cotonneuses en dessous, un peu rugueuses par dessus, et ont les pétioles rouges. La grappe est grosse et forte, ligneuse, divisée en plusieurs lobes, sans ailes régulières, et les grains sont assez gros, ronds, noirs, juteux, fermes, égaux, peu agréables à manger.

Ce plant, qui est très-fertile, est moins fort, sujet à la coulure et à l'oïdium, est surtout cultivé dans les Pyrénées-Ortentales, l'Aude, où il predomine, et l'Hérault.

Il préfère les terrains substantiels, un peu élevés, à l'abri de l'humidité; mais les sols rocailleux un peu forts lui conviennent aussi. Il lui faut beaucoup de culture et d'engrais.

Le vin qu'il produit est bon, coloré, rude, spiritueux, et se conserve bien. Celui qu'on désigne sous le nom de *gros vin du Midi* ou vin de coupage provient principalement du mélange de la Carignane, de l'Espar, du Morrastel, qui donnent la couleur, le corps et le feu, et du grenache, qui donne aussi du corps et de la souplesse.

6° *Grenache*. Le grenache ou *Alicant* est un cépage des plus répandus de la région et des plus importants.

Il a les sarments érigés, gros, assez fermes, courts, jaune-rougeâtre, ponctués çà et là, aux nœuds gros, peu espacés à la base, et leurs extrémités s'aoûtent souvent assez mal et se dessèchent. La feuille est petite, peu découpée et dentelée, lisse sur ses deux faces, d'un vert jaunâtre qui jaunit à l'arrière-saison, et a les pétioles et les nervures jaunes. La grappe est grosse, ligneuse, lobée sans régularité, et les grains sont oblongs, sous-moyens, serrés, très-fleuris, bien colorés sans être bien noirs, très-juteux et très-sucrés.

Ce plant aime les bonnes terres calcaires, caillouteuses, assez profondes, bien ressuyées. Il a besoin d'engrais et de bonnes cultures; mais il donne aussi

de beaux produits en quantité qui n'exclut pas la qualité.

Fait en rouge, le vin qu'il donne et corsé, moëlleux, fin, spiritueux, d'une belle couleur mordorée, et, en vieillissant, il devient plus spiritueux encore et sa couleur jaunit. On s'en sert pour améliorer l'aramon, le terret, l'espar, le morastel, la carignane, auxquels il communique la finesse et le moëlleux qui lui sont propres.

Il entre pour beaucoup dans la plupart des grands crus de Roussillon, et on le trouve aussi dans tous les bons vins de la côte du Rhône.

7° *Grenache blanc*. C'est une variété du précédent, dont il a les caractères et les avantages. Sa maturité est plus tardive et il n'est guère cultivé que dans le Roussillon; mais il y produit des vins fort estimés.

8° *Œillade*. La souche de l'œillade est moyenne, vigoureuse et fertile; ses sarments sont demi-érigés, forts, demi-durs, rouges, à nœuds moyennement espacés, assez renflés; sa feuille est forte, vert-foncé, bien découpée, à cinq lobes, dentelée, un peu cotonneuse en dessous et légèrement rugueuse en dessus; sa grappe est grosse, belle, à pédoncule tendre, tantôt ailé, tantôt divisée en plusieurs lobes, et les grains sont oblongs, gros, peu serrés, d'un beau noir violet, très-fleuris, très-sucrés, rassasiants, croquants, charnus, excellents à manger.

Ce plant, qui est très-précoce, mais qui peut couler, se plaît dans les terrains francs, secs et caillouteux. Il produit un vin d'une grande finesse, moelleux, parfumé, spiritueux, d'une belle couleur rouge, sans être foncée.

9° *Œillade blanche*. Les caractères de l'œillade blanche ou *picardan* ont assez de ressemblance avec ceux de l'œillade noire; mais les sarments sont plus érigés et d'une couleur un peu plus claire, le vert des feuilles plus jaune et leurs découpures plus profondes.

Ce plant donne son nom de picardan à un vin blanc très-estimé.

Il tend à disparaître, à cause de la facilité avec laquelle il gèle et est atteint de l'oïdium.

10° *Cinsant*. Le cinsant, qui est confondu, par la plupart des auteurs, avec l'œillade noire, en diffère complétement par les sarments, les feuilles et le port. Il a les sarments surbaissés, minces, fins, d'un rouge foncé, avec les nœuds espacés, de grosseur moyenne. Les feuilles sont plus petites que celles de l'œillade, plus profondément découpées, d'un vert plus jaune, un peu moins rugueuses en dessus et cotonneuses en dessous. La grappe est grande et belle, à pédoncule tendre. Les grains, oblongs, un peu plus gros que ceux de l'œillade, et comme ceux d'un beau noir violet fleuri, sont charnus et croquants et ont la même saveur.

Il se plaît dans les terrains chauds, caillouteux, élevés, de consistance un peu forte.

Il produit un excellent vin, moelleux, d'une belle couleur rouge, sans être foncée et d'un parfum qui rappelle celui du fruit.

11° *Aspiran noir*. C'est la variété la plus répandue des aspirans, surtout dans le bas Languedoc. Ses sarments sont demi-érigés, fins, assez forts, longs, d'une couleur rouge-clair, avec les nœuds espacés. Ses feuilles sont assez grandes, minces, de forme élégante, à cinq lobes, bien dentelées, d'un vert jaunâtre, bordées çà et là de rouge à l'arrière-saison, à revers sans coton. Sa grappe, moyenne, un peu lobée, à petites ailes, très-polie, à pédoncule rouge, demi-ligneux, porte des grains moyens, un peu oblongs, violet, à peau fine, très-juteux, croquants, durs, légèrement acidulés, délicieux à manger, ne rassasiant jamais.

L'aspiran noir, qui croît et donne des produits dans tous les terrains, se plaît particulièrement dans les sols rocailleux, un peu substantiels, où il a d'abondantes récoltes.

Son vin est vif, pétillant, fin, délicat, légèrement parfumé, d'une jolie couleur rouge-clair, excellent pour la table et se garde cinq à six ans et plus.

12° *Aspiran gris*. Variété du précédent. Il n'en diffère que par la couleur du raisin et le ton plus clair des feuilles et des sarments. Ses grains sont d'un gris clair particulier, qui tantôt passe au vert dans l'ombre, tantôt au violet léger au soleil.

L'aspiran gris a différentes sous-variétés, qui toutes ont pour caractères communs l'élégance de port, de feuillage, de belles grappes d'une fraîcheur

veloutée particulière et d'un goût délicieux.

Il donne un vin blanc, excellent, pétillant et d'une transparence toute spéciale.

13° *Aspiran blanc.* Il forme la troisième variété des aspirans. Il diffère un peu des deux précédentes, bien que les sarments, la feuille et le raisin aient les mêmes caractères. Le ton et la couleur en sont encore plus clairs que dans les deux autres. La couleur des raisins est très-blanche, relevée par la poussière glauque qui s'y trouve abondamment.

Il produit un vin satisfaisant, mais donne surtout des raisins de table.

14° *Terret noir.* C'est la première des trois variétés principales des terrets. Sa souche, moyenne, peu ramassée, disposée à vieillir assez vite, très-fertile, porte des sarments érigés, peu abondants, vigoureux, d'une couleur rouge peu foncée. Ses feuilles sont de grandeur moyenne, presque lisses, un peu cotonneuses sur le revers, d'une couleur vert-clair, à cinq lobes. Sa grappe, grosse, forte, a les grains serrés, gros, d'un rouge violet-clair, oblongs, à peau ferme et dure, croquants, très-juteux, légèrement acidulés, d'une couleur fraîche et agréable.

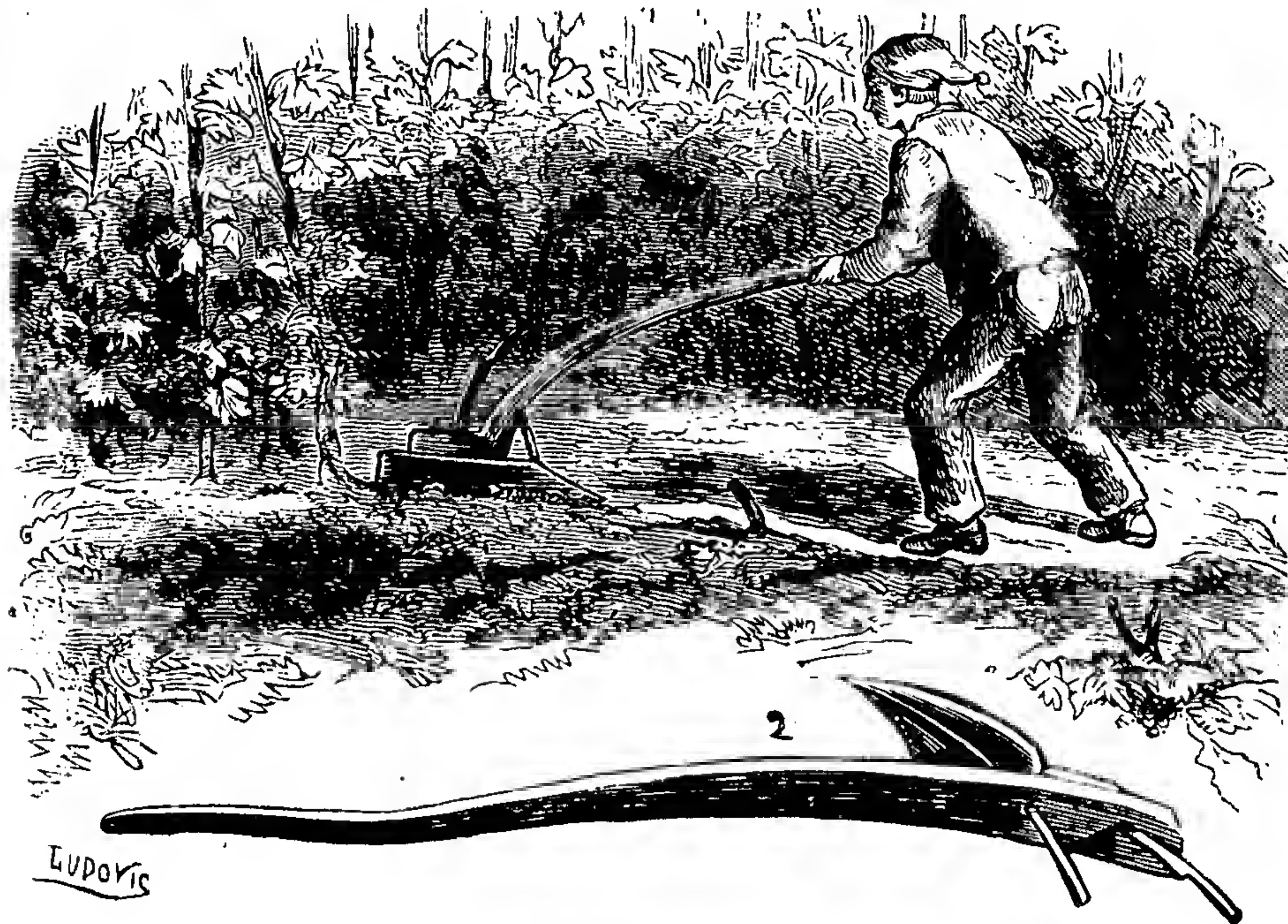
Le terret noir aime les terres bien ressuyées, graveleuses et un peu fortes.

Ce plant, qui est maintenant remplacé presque partout par l'aramon, donne un vin frais, léger et bouqueté, mais de peu de couleur et de solidité.

15° *Terret bourret* ou *terret gris.* Il présente, pour la souche, la feuille et le fruit, les caractères du terret noir. Il est cependant plus vigoureux et plus fertile, et la couleur du sarment et celle de la feuille sont un peu plus claires que dans la variété noire. Quant au raisin, il est d'une couleur rose tirant sur le gris.

Ce plant donne généralement un vin blanc commun.

16° *Terret blanc.* Mêmes caractères généraux que les deux précédents quant à la vigueur, aux sarments et aux feuilles; mais le ton de ces der-



1. Courbe de Coronte. — 2. Projection de la courbe.

nières est un peu plus clair. Les grappes de ce cépage sont assez belles, d'un blanc très-pâle.

Il donne un vin meilleur que celui du terret gris

17° *Brun-Fourca*. Sarments érigés, forts, d'un rouge grisâtre-poussiéré, très-lisses, longs. Feuilles moyennes, plutôt petites, lisses sur les deux faces, luisantes, un peu recoquillées en dedans, d'un beau vert pendant la végétation, teintées en rouge à l'arrière-saison, de forme arrondie, presque entières, à cinq lobes peu accusés. Grappe ligneuse, grosse, longue, ailée. Grains oblongs, noirs, très-fleuris ou bruinés, charnus, de saveur sucrée et acidulée, ayant quelquefois parmi eux des confrères qui restent jaunes.

Ce plant, qui est fertile, aime les terrains profonds, bien essuyés, en terre franche, un peu graveleuse, et a besoin de culture et d'engrais.

Son vin est bon, de belle couleur et d'une limpidité particulière.

D'après M. Pellicot, il y a trois variétés de brun-fourca.

18° *Piquepoul noir*. Première des trois variétés de piquepouls. Sarments érigés, forts, vigoureux, noués courts, assez rayés, d'un rouge clair. Feuilles moyennes, un peu rugueuses sur les deux faces, à cinq lobes peu découpés, d'une couleur vert gai, jaunissant à l'arrière saison. Grappe moyenne, très-ailée, à grains petits, un peu oblongs, noirs, très-juteux.

C'est le cépage par excellence des terrains pauvres.

Il produit un bon vin, assez fin et spiritueux, mais peu ferme et peu coloré.

19° *Piquepoul rose* ou *gris*. La description des caractères du piquepoul noir s'applique au piquepoul rose, sauf la couleur des raisins, qui, dans celui-ci, est d'un rose foncé tirant sur le gris. Au reste, le piquepoul gris est susceptible de se transformer en piquepoul noir, comme le terret gris en terret noir.

Ce plant, très-fertile, s'accommode très-bien des terrains pauvres; mais il aime les sols caillouteux ou marneux un peu forts.

Son vin, qui, mêlé aux vins rouges leur donne de la finesse, de la spirituosité et une qualité particulière, est incolore, limpide, spiritueux, fin, pétillant, banqueté sec, très-agréable.

20° *Piquepoul blanc*. Il ne présente rien de particulier que la couleur de son raisin. Il est aussi fertile que le rose, et, comme il mûrit un peu plus tôt, il est susceptible de donner des vins blancs plus corsés, qu'on peut mélanger avec de la clairette. C'est le moins répandu des piquepouls.

21° *Calitor noir*. Sarments demi-érigés, forts, feuille moyenne, vert-foncé, à cinq lobes très-découpés, un peu rugueuses en dessus, à revers blanchâtres et cotonneux. Grappe assez forte, cylindrique, de couleur rouge violet-clair. Grains assez gros, ronds, juteux, à suc très-doux et fade, à peau-fine.

Ce plant diminue tous les jours et ne donne, comme les deux autres variétés, qu'un vin sans couleur et de qualité commune.

22° *Calitor blanc*. Cette variété, d'une grande fertilité, est répandue beaucoup dans le Gard. Mêmes caractères que la noire, sauf la couleur du raisin et du vin.

23° *Calitor gris*. On rencontre le calitor gris çà et là dans les vieilles vignes de piquepoul. Son vin est meilleur que celui des deux précédents.

24° *Clairette rose*. Ne diffère de la suivante que par la couleur du raisin, qui est d'un vin très-joli rose clair.

25° *Clairette blanche*. Souche forte, très-nouée, d'une longévité extraordinaire, très-fertile. Sarments érigés, longs, fins, lisses, rayés longitudinalement, glauques, d'une couleur rouge très-claire. Feuille moyenne, à cinq lobes, à face supérieure rugueuse et d'un vert très-foncé, au revers cotonneux et tout blanc. Grappe fort jolie, moyenne, assez longue, ailée. Grains peu serrés, oblongs, sous-moyens, d'un blanc transparent, très-élégants de forme et de couleur bruinés, d'une saveur douce et pourtant relevée.

On plante la clairette blanche dans quelques vignes rouges pour donner au vin du corps et de l'agrément. Elle forme exclusivement les grandes vignes dont on tire les vins blancs connus sous le nom de *picardans*.

Ce cépage aime les terrains marneux, forts, pierreux, profonds et bien ressuyés.

Son vin est plein, corsé, très-agréa-

ble, et sec ou doux suivant la maturité du raisin. Sec, il imite avec succès le vin de Madère; doux, il prend avec l'âge un arôme et un goût de rancio fort remarquable.

26° *Muscat rouge.* On le cultive surtout à Frontignan. Il ressemble au muscat blanc, sauf la couleur du raisin. On ne le considère guère que comme raisin de table, quoiqu'il donne un vin très-distingué.

27° *Muscat de Rivesaltes.* C'est une variété du précédent, auquel il ressemble par les caractères. Le vin qu'il produit est exquis; on le considère comme le premier des vins de ce genre.

28° *Muscat blanc de Frontignan.* Souche moyenne, fertile et de longue durée. Sarments rampants, assez forts, de longueur moyenne, d'une couleur rouge-brun, aux nœuds rapprochés. Feuille moyenne, mince, unie, assez découpée, à cinq lobes, dentelée, d'un beau vert, plus pâle en dessous. Grappe moyenne, allongée, assez régulière. Grains moyens, ronds, d'un jaune ambré, transparents, fortement dorés, d'une chair ferme très-sucrée, délicieuse à manger, mais prenant à la gorge et rassasiant vite.

Chacun connaît le vin muscat de Frontignan. C'est, avec le vin muscat de Rivesaltes, le premier et le plus inimitable des vins de liqueur. Suavité, distinction, spirituosité, parfum exquis : le grand muscat réunit tout.

29° *Malvoisie blanche.* Souche moyenne, de longue durée, peu fertile. Sarments rampants, fins, longs, d'un rouge clair. Feuilles moyennes, presque pleines, à dentelures grossières et inégales, lisses sur les deux faces, d'un vert franc, jaunissant et se piquant de rouge. Grappe assez volumineuse, ailée, ligneuse, à queue courte. Grains oblongs, un peu ovoïdes, de moyenne grosseur, blancs, transparents, se dorant du côté du soleil, à peau fine, juteux, doux et savoureux.

Ce plant, qui a seize variétés blanches, sans compter les quatre rouges, aime les bonnes terres graveleuses, un peu fortes, mais bien ressuyées.

Son vin est excellent, de très-longue durée et se perfectionne de la façon la plus remarquable en vieillissant.

30° *Maccabéo.* Souche très-forte, fertile, de longue durée. Sarments érigés, gros et forts, assez longs, rayés longitudinalement, de couleur rouge. Feuilles très-grandes, tourmentées et lisses, à cinq lobes, à revers cotonneux, de couleur vert-jaunâtre, jaunissant à l'arrière-saison. Grappe grosse, très-belle, longue, divisée en plusieurs parties sans ailes régulières. Grains ronds, de belle grosseur, charnus, dorés du côté du soleil, très-doux, d'un goût relevé et fin.

Le maccabéo aime les terrains de côteaux et demande de l'engrais et de la culture.

Le vin qu'il produit, surtout à Rivesaltes, est un des plus grands vins de liqueurs connus.

31° *Firmint.* Souche moyenne, peu fertile. Sarments érigés, moyens, rayés, d'un beau jaunâtre. Feuilles moyennes, trilobées, presque entières, plus larges que longues, d'un vert foncé en dessus, cotonneuses au revers. Grappe moyenne, à peu près cylindrique. Grains moyens, de grosseur inégale et mélangés de petits grains, ronds, blanc jaunâtre, tachetés, se dorant du côté du soleil, juteux et très-doux.

Le firmint est cultivé sur une petite échelle dans l'Hérault et dans le Gard. Il est originaire de Hongrie, où il produit, dans l'Hegy-Allya, le grand vin de Tokay.

Les vins qu'il donne en France rivalise avec les grands vins de Hongrie.

Son raisin se vendange légèrement pourri.

Nota. Les vignes du Bordelais, proprement dites, sont comprises dans les vignes du Midi de la France que nous venons d'énumérer, comme on le verra plus loin à la classification des vins (*Voyez* VINS).

— *Vignes de la Champagne.* La plupart des grands vignobles de la Champagne reposent sur des calcaires crayeux recouvertes d'une couche végétale, généralement très-superficielle : ce sont même ces terrains qui donnent les meilleurs produits.

Les plantes les plus estimées appartiennent à la famille des pineaux, et paraissent avoir pour origine le vrai noirien, que nous avons décrit précédemment.

On en compte trois variétés princi pales, qui croissent dans l'arrondisse

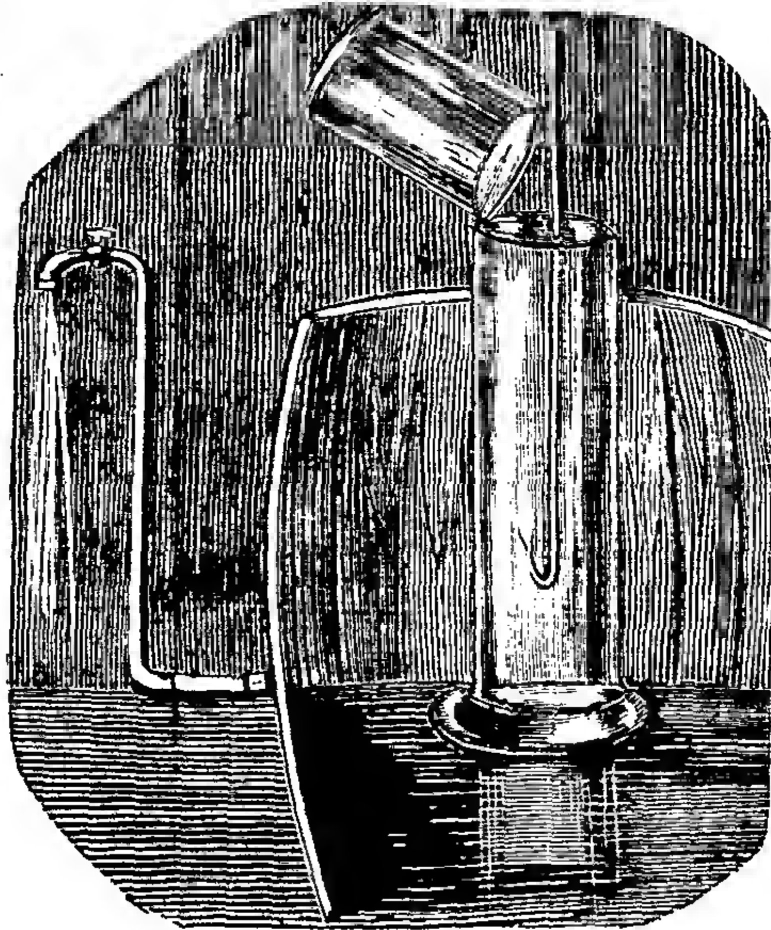
ment de Reims, dans celui d'Epernay et dans celui de Châlons (canton de Vertus) ; ce sont les suivantes :

D'oré-d'Ay ou *franc-pineau*. Sarments noués court. Feuilles petites, à peu près aussi larges que longues, presque entières, d'un vert gai. Fleur coulant facilement. Grappe petite, ramassée, ailée. Grains peu serrés, ronds, égaux, noir bleuâtre, bruinés à peau épaisse, d'une saveur fine et très-sucrée.

Vert-doré. Sarments courts. Feuilles petites, à trois lobes, d'un beau vert franc. Grappe courte, pyramidale, quelquefois ailée. Grains serrés, ovalaires, qui font les meilleurs vins de Champagne.

— *Vignes du Jura*. Les meilleures sont toutes en côteaux et reposent sur un calcaire plus ou moins mélangé d'argile avec sous-sol généralement marneux.

On en compte de nombreuses variétés; mais, indépendamment du *noirien*, du *gamai noir*, empruntés tous deux à la Bourgogne, du *Geuche*, plant grossier de l'Alsace et de la Lorraine, du *gamai blanc*, appelé *melson* à Poligny, à Arbois et à Salins, les vignobles du Jura sont peuplés essentiellement de cépages



Eprouvette.

noirs, très-fleuris, très-juteux et très-sucrés, à peau très-fine.

Epinette. Sarments noués courts. Feuilles d'une grandeur au-dessous de la moyenne, plus larges que longues, presque entières ou à lobes à peine indiqués, d'un beau vert foncé. Fleur résistant à la coulure. Grappe au-dessous d'une moyenne grosseur, pyramidales, ailées. Grains lâches, égaux, ronds, transparents, bruinés blonds, tachetés de petits points bruns qui disparaissent à la maturité complète, sous la couleur roux-doré, à peau fine, juteux, très-sucrés.

Ce sont ces trois cépages principaux particuliers à ce département : tels sont, pour les vins rouges, les quatre espèces suivantes :

Poulsard. C'est un plant robuste que recommandent particulièrement l'abondance et la qualité de ses produits.

Il a pour caractères : sarments noués court. Feuilles grandes, épaisses, légèrement caniculées, à cinq divisions profondes, d'un vert foncé. Fleurs sujettes à couler. Grappe belle, allongée, ailée. Grains lâches, égaux, oblongs, gros, noir violet, charnus, sucrés, mais sans finesse, à peau ferme.

Son vin se distingue par une grande

finesse et une saveur agréable; mais il se décolore rapidement.

Il joue le premier rôle dans la confection des bons vins rouges du Jura. On l'emploie avec succès dans celle des vins blancs façon Champagne, et il constitue le principal élément des vins rosés ou clairets du pays. Enfin, il entre du tiers au quart dans la composition des vins de paille.

Trousseau. Sarments à nœuds moyens. Feuilles fines, à cinq lobes très-découpées, d'un vert clair. Grappes de moyenne grosseur, allongées, légèrement ailées. Grains ronds, peu serrés, égaux, de moyenne grosseur, noirs, fleuris, juteux, à peau ferme.

Ce plant est moins productif que le précédent, bien qu'il résiste mieux à la coulure. Au reste, tous deux gagnent à être mêlés dans leur vendange : le poulsard donne de la finesse au trousseau, et, en revanche, le trousseau communique au poulsard la faculté de se conserver plus longtemps.

Baclan ou *béclan.* Sarments noués, longs, feuilles moyennes, assez épaisses, à cinq lobes, d'un vert sombre; grappes fortes, allongées, pyramidales, ailées; grains serrés, inégaux, ronds, d'une belle grosseur, noirs, très-bruinés, plus juteux que charnus, à peau ferme, d'une saveur peu délicate.

Sa vendange est principalement employée à la confection du vin rouge; mais on en fait aussi des vins mousseux.

Ce plant donne de la vivacité au vin et possède, à cet égard, les mêmes propriétés que le savagnin jaune.

On en connaît deux variétés, également estimées : le *gros baclan* et le *petit baclan.*



Ferret noir.

Enfariné. Sarments à nœuds moyens; feuilles à cinq lobes, d'un vert sombre; fleur résistant à la coulure; grappe assez courte, irrégulière, ailée avec ailes bien détachées; grains peu serrés, gros, égaux, ronds, noirs, couverts d'une bruine blanche et épaisse.

Son vin se dépouille de son âpreté avec le temps et acquiert une saveur agréable qui ne manque pas de bouquet.

Mélangé dans la proportion d'un douzième environ, l'enfariné donne de la durée au vin.

Quant aux vins blancs, les princi-

pales variétés de cépages sont les suivantes :

Savagnin jaune. Sarments à nœuds moyens; feuilles petites, épaisses, presque arrondies, quelquefois entières, quelquefois trilobées, d'un vert gai, cotonneuses en dessous; fleur résistant à la coulure; grappe de moyenne grosseur, allongée, ailée; grains moyens, légèrement ovalaires, tachés de points bruns, serrés transparents, bronze doré, juteux, à peau épaisse, à maturité tardive.

C'est le plant blanc par excellence. La haute réputation des vins de garde de Château-Châlons, fabriqués exclusivement avec lui, indique la qualité de ses produits. Sa vendange donne de l'âme à tous les vins dans lesquels on le fait entrer.

Savagnin blanc. Le fruit est plus petit que dans le savagnin jaune.

Savagnin vert. Moins estimé que le rouge et le blanc. Il a le brin vigoureux; ses raisins sont plus gros, mais restent de couleur verte et mûrissent tardivement.

Ce plant produit un vin qui met plus de temps à se faire que celui des deux qui précèdent.

Melon de Poligny ou *gamai blanc de Lons-le-Saulnier.* Sarments noués court; feuilles grandes, assez fines, à cinq lobes, d'un vert clair; fleur résistant à la coulure; grappe moyenne, allongée. cylindrique, ailée; grains ronds, serrés, inégaux, de moyenne grosseur, piqués de points bruns, bronze doré, juteux, à saveur fine et sucrée, d'une maturité ordinaire.

Ce plant, qui ne doit pas être confondu avec le cépage vulgaire du même nom de gamai répandu sur les bords de la Saône, ferme la série des cépages fins du Jura.

Sa vendange, mêlée à celle du savagnin jaune, tempère la vivacité du vin et lui communique plus de douceur et de légèreté. Les jolis vins de l'Etoile et de Quintigny lui doivent, en partie, leur réputation.

— *Vignes de l'Alsace.* Voici les cépages les plus répandus, dont les vins autrefois très-renommés, n'ont plus de débouchés qu'en Suisse.

— *Petit-Riesling* ou *petit-mielleux.* Souche vigoureuse, sarments noués courts, feuilles grandes, à cinq lobes, peu marqués, à la face supérieure lisse et d'un vert vert, à la face inférieure cotonneuse; fleur, résistant bien à la coulure; grappe moyenne, allongée, cylindroïde, à petites ailes; grains petits, serrés, ronds, jaune doré, parsemés de petits points bruns, à peau fixe, de maturité précoce.

Le vin de ce cépage est tres-agréable en primeur, mais il est sujet à *graisser*; il reste toujours un peu louche et ne se conserve pas.

— *Gentil blanc.* Sarments noués court, feuilles petites, tantôt entières, tantôt trilobés, d'un vert clair, fleur assez sujette à couler, grappe petite, allongée, simple; grains petits, peu serrés, égaux, ovalaires, doux, dorés, transparents, fleuris, croquants, très-sucrés, à peau épaisse, d'une maturité tardive.

— *Gentil gris.* Sarments moins longs, feuilles plus larges que longues, tourmentées, de forme variable, ayant de trois à cinq lobes, d'un vert clair en dessus, cotonneuses en dessous ; grappes petites, ailées, pendantes ; grains lâches, égaux, de moyenne grosseur, ovalaires, d'un gris rose, transparents, bruinés, juteux, sucrés, à peau épaisse, d'une maturité tardive.

— *Gentil rose.* Sarments noués très-court, feuilles petites, épaisses, tourmentées, ordinairement à trois lobes, d'un vert clair en dessus, cotonneux en dessous, fleur sujette à couler, grappes moyennes, allongées, ailées, grains lâches, égaux, de moyenne grosseur, ovalaires, gris-rosé, fleuris, juteux, d'une saveur fine et très-sucrée, à peau épaisse, d'une maturité tardive.

— *Tokai gris* ou *pineau cendré.* Sarments noués long, feuilles grandes, assez épaisses, plus longues que larges, ordinairement à trois lobes, d'un vert clair; fleur coulant très-facilement ; grappe petite, presqueallongée ; grains assez serrés, souvent inégaux, petits, ovalaires, de couleur gris rougeâtre, fortement bruissés, ce qui les fait paraître comme enfumés, très-juteux, d'une saveur fine et très-sucrée, à peau très-fine, d'une tardive maturité.

— *Pineau noir de Ribeauvillé.* C'est une variété du noirien de Bourgogne.

— *Gentil aromatique.* Sarments noués long; feuilles grandes, épaisses, rugueuses, aussi longues que larges, à cinq lobes, d'un vert franc, jaunâtre en

dessous, grappe petite, allongée, ailée, grains serrés, petits, souvent inégaux, ronds, blond-doré, fleuris, juteux, d'une saveur fine et sucrée, de maturité tardive.

Les plants gentils et le pineau noir de Ribeauvillé donnent des vins rouges assez recommandables.

— *Vignes de Lorraine*. Les cépages principaux sont les suivants :

Petit Noir. Variété du pineau.

Grosse race noire, éricé noir ou *Liverdun*. Cépage très-productif, mais qui rend un sol fertile.

Le vin de ces deux variétés, récolté surtout à Thiaucourt, se bonifie avec le temps et peut se garder au-delà de vingt ans.

Pineau. Variété du noirien de Bourgogne.

Petit noir. Même variété, différente du petit noir qui précède.

Auxos gris. Ce cépage forme avec les deux précédents, le fonds du vignoble de Sex. Tous trois produisent un vin rouge, faible de couleur, mais qui rappellent, dans les années avantageuses, les bons vins du Tonnerrois.

Aubin blanc. Souche très-vigoureuse ; sarments très-développés ; feuilles plus larges que longues, trois ou cinq lobes, tantôt presque entières, d'un vert gai en dessus, cotonneuses en dessous ; grappe de moyenne grosseur, pyramidale, ailée ; grains très-serrés, inégaux, d'un jaune doré à leur maturité.

Aubin vert. Variété du précédent. Ses grappes sont beaucoup plus fortes. Au reste, s'il est plus productif, il est de moindre qualité.

Petracine. Sarments noués court ; feuilles de moyenne grandeur, rugueuses, à cinq lobes, d'un vert franc en dessus, cotonneuses en dessous ; grappes moyennes, allongées et bien détachées ; grains de grosseur moyenne, ronds, pointillés de noir, se dorant au soleil.

Ces trois cépages donnent un vin blanc de certaine qualité, mais un peu dur dans le dernier.

Vert-plant. Ce cépage, qui domine, avec le pineau, aux environs de Bar-le-Duc, produit un bon vin rouge ordinaire, léger, délicat, ne manquant ni de parfum ni de générosité.

Vignes de Vouvray. Ce vignoble, situé dans l'Indre-et-Loire, dont il est le plus important, est assis sur un côteau calcaire à sous-sol argileux ; il ne comprend que les deux cépages suivants, qui donnent un vin blanc estimé et n'ont rien de commun avec les pineaux de Bourgogne.

Gros pinot blanc. Sarments à nœuds rapproches ; feuilles moyennes, fines, lisses, à cinq lobes, d'un vert gai en dessus, cotonneuses en dessous ; fleur résistant à la coulure ; grappe moyenne, ramassée, serrée, rigide, parfois ailée et alors pyramidale ; grains moyens, oblongs, transparents, fleuris, d'un jaune verdâtre, marqués de petits points roux, très-juteux, sucrés, à peau fine, d'une maturité tardive.

Menu pinot blanc. Sarments à nœuds plus rapprochés que ceux du précédent ; feuilles plus épaisses, plus arrondies, d'un vert foncé en dessus ; fleur coulant assez facilement ; grappe au-dessous de la moyenne, pyramidale, ailée ; grains moins serrés, moyens, arrondis, jaune doré, transparents, plus fins et plus sucrés, à peau plus fine, d'une maturité moins tardive.

— *Vignes de l'Anjou*. Ces vignes, qui peuplent les côteaux de Saumur et donnent des vins connus sous le nom générique de *vins d'Anjou*, ne se composent guère que d'un cépage ; c'est le *gros pinot* blanc dont nous venons de parler.

Le produit de ce cépage donne un vin très-alcoolique, très-capiteux, qui a de la finesse, un bon goût et du corps, et supporte parfaitement le transport.

Ce vin, qui est pétillant et mousseux, rappelle même le Champagne, moins la legèreté et la délicatesse.

— *Vignes du Centre*. Les principales, que l'on cultive à Pouilly (Nièvre), et qui donnent un vin blanc sec, d'un goût de pierre à fusil très-prononcé et d'excellente garde, mais dont la transparence est sujette à tourner au jaune, ne forment que les trois cépages suivants :

Blanc fumé. Ce cépage paraît appartenir aux sauvignons de la Gironde.

Sauvignon. Celui-ci, au contraire, n'a rien de commun que le nom avec la variété bordelaise, et a pour principal mérite de donner du montant au vin.

Ses caractères distinctifs, sont : Sarments à nœuds moyens, feuilles plus larges que longues, épaisses, à cinq

lobes, d'un beau vert en dessus, cotonneuses en dessous; fleur sujette à couler; grappe pyramidale, allongée, ailée, grains ronds et serrés, d'une belle grosseur, blond idoré, piquetés, à peau epaisse, d'une maturité tardive.

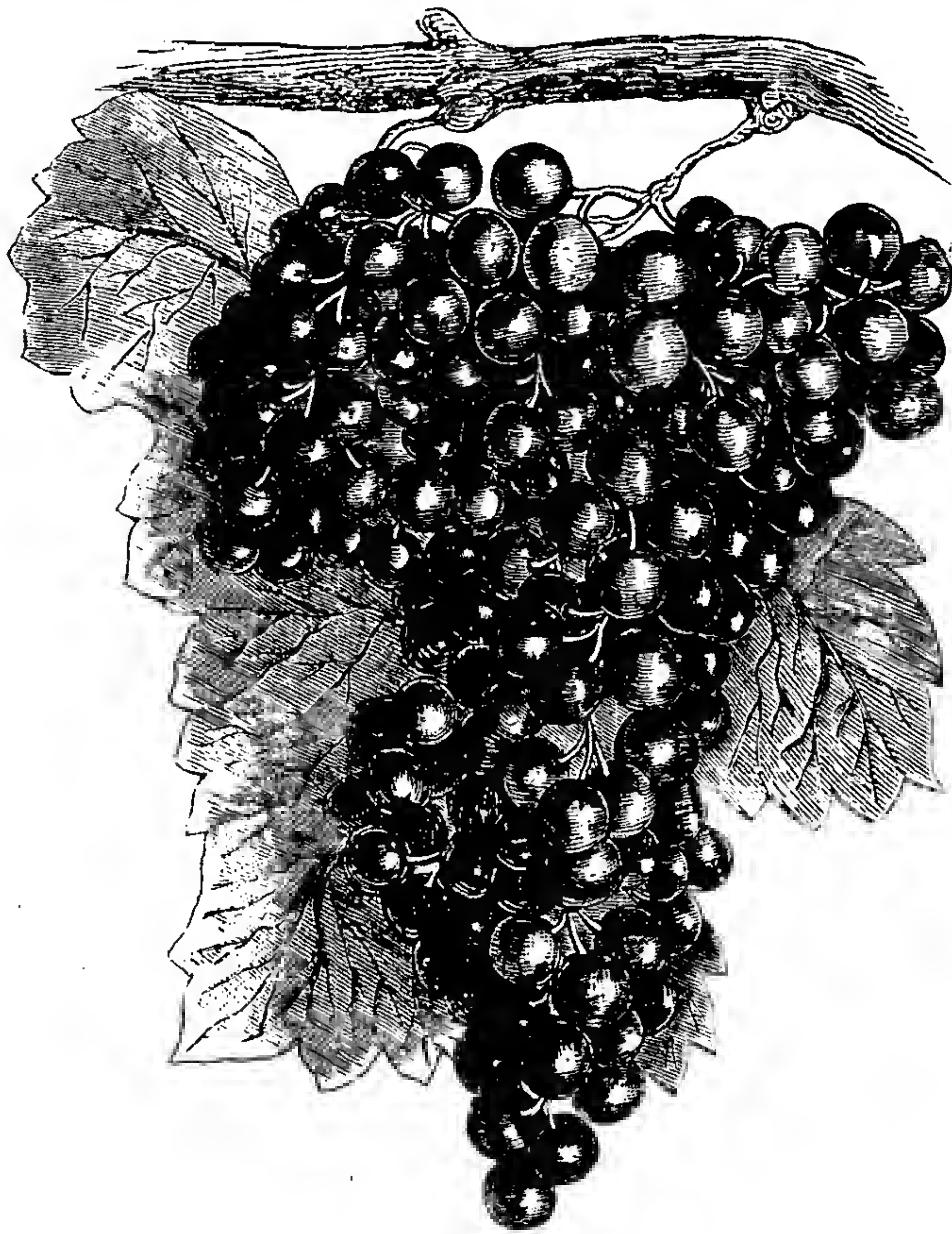
Muscadet ou *Chasselas*. Variété la plus répandue des trois, fertile dans les bons terrains, mais ne produisant qu'un vin fort ordinaire.

— *Vignes de Nantes*. Le continuateur de cette Encyclopédie, depuis le mot Poulpe, M. Benjamin Pifteau, originaire de Vallet (Loire-Inférieure), croit devoir dire ici un mot des vignes de son pays, dont il a déjà parlé dans son début littéraire, *Notice sur Vallet* (1856).

Les vignes de Nantes ne comprennent que les trois cépages, sans compter le plant noir qui les parsème çà et là :

Pineau. Ce plant, qui est le pineau blanc, plus ou moins dégénéré, de l'Anjou, se trouve particulièrement sur les côteaux nord de la Loire, entre Ancenis et Le Cellier. Il ne donne qu'un vin maigre et plat.

Muscadet. C'est un cépage devenu depuis longtemps tout spécial au sud-est de la Loire-Inférieure. Les raisins sont petits; les grains sont serrés, dorés, sucrés.



Côte du Rhône.

Il donne un petit vin blanc assez capiteux dans les bonnes années.

Il préfère les terrains caillouteux.

On le cultive dans plusieurs cantons de l'arrondissement de Nantes ; mais c'est celui du canton de Vallet qui domine comme qualité. Aussi, tout le vin du pays est-il généralement connu sous le nom de vin de *Vallet*.

Gros plant. Les raisins sont gros

mais très-acides, même dans leur plus grande maturité, qui est tardive.

Ce plant donne un vin très-vert, qui ne peut servir qu'à faire de l'eau-de vie.

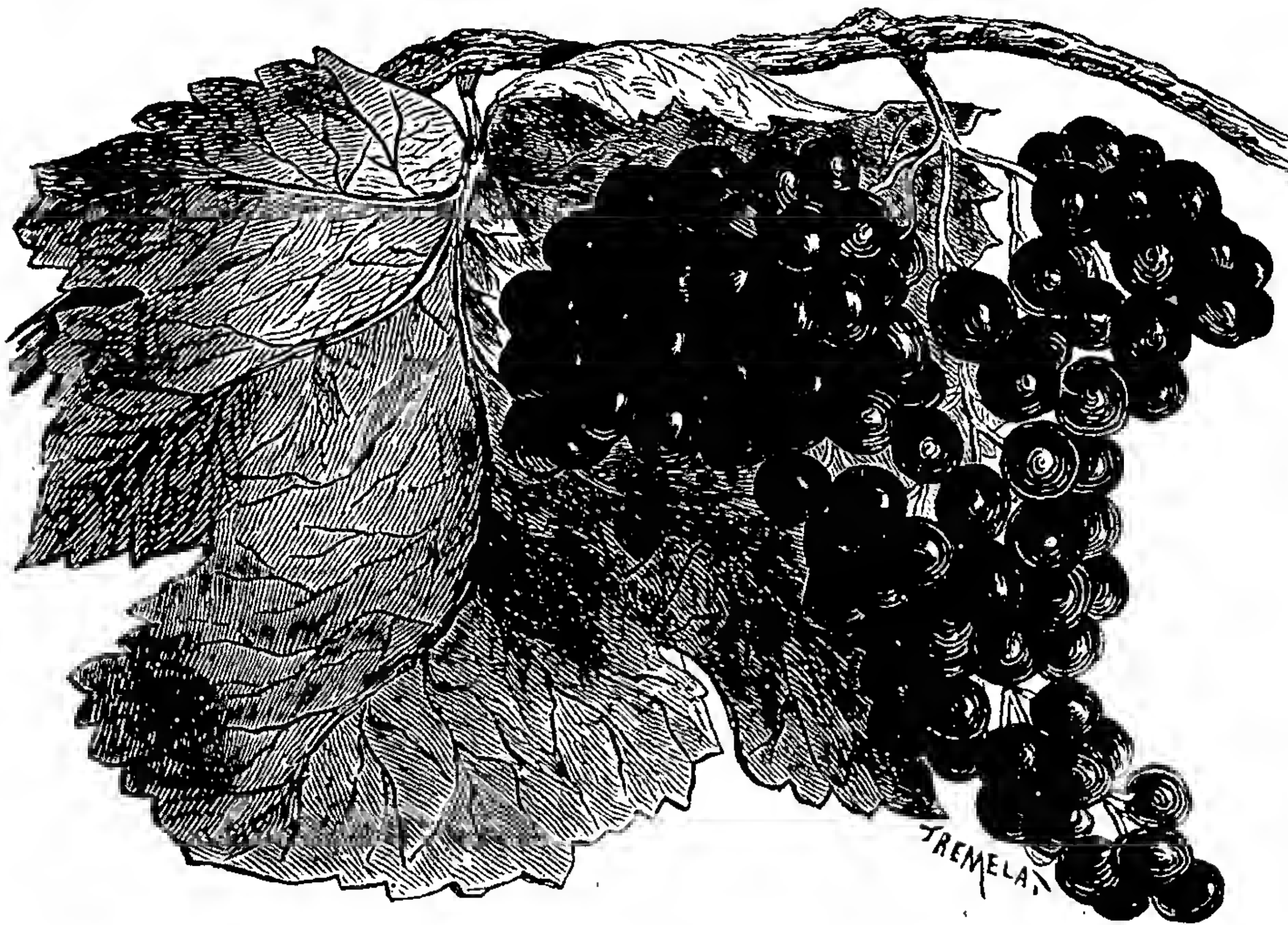
—*Vignes de Thomery.* C'est le plant qui fournit le raisin appelé *chasselas de Fontainebleau,* le meilleur et le plus renommé des raisins de table, et qui doit son nom à la fameuse treille de Fontainebleau, créée il y a une centaine d'années. Il appartient pour la plupart au territoire de Thomery, près Fontainebleau, où les habitants en font une culture exclusive. (Voyez, plus loin, *Horticulture*).

Vignes du jardin d'Acclimatation. « La collection des vignes qui existaient à Paris, dans la pépinière du Luxembourg, a été donnée par l'empereur à M. Drouyn de Lhuys, président de la société d'Acclimatation. Cette société, pour laquelle le don avait été accepté, a, d'accord avec la société du jardin Zoologique d'acclimatation, fait transporter ces vignes, en 1867, dans le jardin du Bois de Boulogne, où elles sont maintenant cultivées.

« L'ancienne collection des vignes du Luxembourg, la plus complète de celles actuellement connues, avait été commencée par les Chartreux, dans l'enclos de quatre-vingts arpents qu'ils possédaient à Paris, où ils avaient formé une magnifique pépinière d'arbres fruitiers.

« Lors de l'anéantissement des couvents, et dans les temps les plus orageux de la Révolution, on put craindre que tout cet ensemble d'arbres fruitiers ne fût perdu. Mais MM. Hervy père et fils se consacrèrent à en conserver soigneusement les types, et, quelque temps après, Chaptal, alors ministre de l'intérieur, chargea M. Hervy, fils, de transporter tous ces types dans cette partie du Luxembourg qui fut depuis lors appelée la Pépinière.

« La collection des vignes, l'une des principales de cette pépinière, dut ensuite un accroissement considérable à l'active et puissante sollicitude de M. le duc Decazes, grand référendaire de la Chambre des Pairs, et aux soins intelligents de MM. Bosc, Hardy et Rivière, à l'habilité desquels elle fut successivement confiée.



Cep d'Oullade.

« Un premier catalogue en fut fait par M. Hervy; un deuxième, en 1806, par M. Bosc; puis, un troisième, en 1848, par M. Hardy.

« Cette collection se composait de plus de deux mille variétés. Mais il existait beaucoup de synonymies, qu'il avait été très-difficile de reconnaître, d'abord à cause du manque de notes antérieures, et ensuite à raison de ce que les cépages avaient été plantés à mesure de leur arrivée, sans leur assigner sur-le-champ la véritable place qu'ils devaient avoir.

« M. Rivière eut le courage d'entreprendre, en 1867, un quatrième catalogue, devenu indispensable par suite de la suppression des doubles; ces suppressions réduisirent à moins de quinze cents les deux mille variétés du catalogue précédent. Le travail de M. Rivière a été extrêmement utile au jardin d'Acclimatation; nous lui en exprimons de nouveau toute notre gratitude.

« Toutefois, ce dernier catalogue n'était encore que provisoire. De longues et patientes observations nous ont permis d'éliminer encore un grand nombre de synonymies.

« Indépendamment des modifications et des augmentations qui y ont été apportées, le présent catalogue contient des renseignements sur les cépages qui faciliteront les amateurs dans leurs choix. Ces renseignements sont encore incomplets, et les observations que nous ferons par la suite nous obligeront, dans une édition ultérieure, à de nouvelles modifications.

« Nos observations personnelles ne suffiront pas pour l'étude de cette immense collection, car ces vignes ont des origines trop diverses pour pouvoir être complétement étudiées sous le climat de Paris.

« Aussi, faisons-nous appel à la bonne volonté des viticulteurs qui comprennent l'importance de la détermination rigoureuse des variétés. Déjà quelques amateurs nous ont fourni des documents, ce dont nous les remercions, et nous les prions de nous continuer leur obligeant concours.

« On nous a plusieurs fois reproché d'avoir laissé pendant longtemps cette collection dans le même état, malgré la grande quantité de synonymes qu'elle contenait, et, par suite, les erreurs que nous communiquions aux personnes qui nous demandaient des plants. Pouvions-nous faire autrement? Si l'on songe combien il était difficile de procéder à une épuration dans les conditions où nous nous sommes trouvés, on comprendra que notre tâche était bien difficile.

« Arrivée au Jardin zoologique d'acclimatation, la collection a été plantée par ordre alphabétique, ce qui a facilité l'étude des cépages, puisque toutes les variétés de chaque série se trouvaient réunies. Mais malheureusement, pendant les premières années de plantation, l'absence complète de raisins n'a pas permis de continuer l'épuration, et quatre années consécutives de gelées printanières (de 1871 à 1874), sont venues encore retarder ce travail. Enfin, l'année dernière, ces vignes nous ayant donné quelques fruits, nous avons pu, avec nos notes antérieures, essayer la rédaction de ce catalogue qui, nous l'espérons, donnera d'utiles renseignements. Les détails que nous y avons ajoutés nous faciliteront le travail pour les années suivantes.

« La collection est placée dans le Jardin zoologique d'acclimatation, côté sud, auprès des grandes écuries. Les cépages exotiques, et ceux qui mûrissent difficilement sous le climat de Paris, sont cultivés en espalier; les variétés qui exigent moins de chaleur sont cultivés en contre-espalier, et enfin celles dont la maturité se fait bien sont cultivées en plein champ.

« Le Jardin zoologique d'acclimatation est actuellement en mesure de fournir, mais en petites quantités, aux personnes qui désireraient en faire l'acquisition, des sarments aux conditions suivantes :

« Un sarment pouvant produire trois « à cinq boutures, 30 centimes;

« Le cent de sarments, 25 francs;

« Un bout de sarment, contenant deux boutures, 20 centimes;

« Le cent de bouts de sarments, 15 francs.

(Bulletin mensuel de la Société d'Acclimatation.)

Culture de la vigne. Les procédés de culture de la vigne varient d'un canton à un autre. Ainsi, telle pratique, excellente pour les vignes du Nord, ne saurait être appliquée dans celles du Midi.

Cependant il y a des préceptes généraux, qui sont applicables partout.

La vigne doit être cultivée de préférence sur les pentes escarpées, à l'exposition du Nord-Est, de l'Est, du Sud, de l'Ouest et du Nord-Ouest, que ces pentes contiennent ou non des rochers ou des pierres. Si les roches sont calcaires, la vigne fait pénétrer ses racines dans leurs fissures, à de très-grandes distances et y donne d'excellents produits. Toutes les natures de terre sont bonnes à la culture de la vigne, pourvu que l'eau n'y séjourne pas; mais elle aime tout particulièrement les terres où la chaux domine, l'élément calcaire étant indispensable à sa végétation, et, lorsque la terre qu'on lui consacre n'en contient pas assez naturellement, il faut lui en procurer sous forme de chaux, de marne ou de cendres.

La disposition la plus commode pour les soins à donner à la vigne est de la cultiver en rayons disposés dans le sens de la pente du terrain. Les ceps ne doivent être ni trop serrés ni trop espacés. Trop serrés, ils s'affament réciproquement et ne donnent pas les produits qu'on aurait pu en attendre; trop espacés, ils produisent peu aussi.

Dans certains vignobles de la Provence et du Languedoc, on cultive la vigne en lignes, distantes les unes des autres, de cinq à six mètres, et on espace les souches entre elles d'un mètre dans les lignes; les intervalles entre deux lignes forment des planches cultivées à la charrue, qui, n'approchant pas trop près des ceps, ne les endommage pas. Ces planches sont emblavées en froment par moitié; la première, la troisième, la cinquième et ainsi de suite, produisent du blé, tandis que l'autre moitié reçoit une culture de *jachère*.

L'année suivante, on fait la culture en sens inverse, en sorte que le vignoble contient tous les ans une surface égale cultivée en blé. Après la récolte du blé, on fume la partie jachérée; et, comme sur deux planches, il y en a toujours une qui ne produit rien, on peut, en tout temps aborder la vigne pour la soigner.

Au printemps qui précède la plantation de la vigne, on défonce le terrain à une profondeur de 50 centimètres au moins. Ce défoncement se fait soit à bras, soit avec la charrue à défoncer, et est suivi, dans les terres de plaine, de roulages, de hersages, et au besoin d'un ou deux labours superficiels pour enlever le chiendent et les autres herbes que le défoncement a pu faire germer. Les meilleurs précédents pour une plantation de vigne sont un vieux trèfle, une vieille luzerne ou un vieux sainfoin. On procède à la plantation dès les premiers jours de mars et même avant, dans une terre saine et peu compacte et quand l'hiver n'a pas été trop rigoureux.

Excepté dans une partie des vignes du Midi où les vignes, plantées dans la plaine sont cultivées à la charrue, elles sont partout ailleurs travaillées à bras, soit à la *fourche* plate à trois dents ou à la *bêche* soit au *hoyau* ou au *crochet*.

On compte trois espèces de plants de vigne : 1° les *boutures*, qui proviennent de la taille de l'année précédente, et que l'on a d'abord mises en pépinière pour leur faire prendre racines. Ces boutures sont bonnes à mettre en place à la seconde et toujours à la troisième année. Quand elles ne réussissent pas la première année, on peut en faire d'autres immédiatement en place. 2° les *crossettes*. On appelle ainsi des boutures munies au talon d'une petite portion de bois de deux ans. 3° les *marcottes* ou provint obtenus par le marcottage dans les vieilles vignes. Mais ce sont les boutures et les marcottes enrainées qui méritent la préférence, toutes les fois qu'on peut s'en procurer à un prix raisonnable.

Les unes et les autres se plantent avec la plantoir, à un mètre de distance, de chaque côté de la fosse, appuyés contre les rayons qui forment ados. De cette façon, chaque rayon d'un vignoble se compose de deux rangées de ceps espacées entre elles de 8 centimètres. et il est séparé du rayon voisin par une fosse de 4m20. Pour ce genre de plantation, il faut 10,000 plants par hectare. Ces plants se taillent à *deux yeux* au-dessus du sol, et, pour la première année, les soins de culture se bornent à tenir la terre meuble et nette de mauvaises herbes. Afin que ces façons ne soient pas onéreuses, on peut planter, tant au fond des fosses que sur le sommet des rayons, des pois, des haricots

nains, des pommes de terre, des betteraves et des carottes, mais il faut se garder d'y semer des céréales. A la rigueur, on peut renouveler ces cultures la seconde année en réparant, par de bon fumier, ce qu'elles ont pu enlever à la terre au détriment de la vigne; mais jamais elles ne doivent se prolonger au-delà.

Les façons annuelles ultérieures consistent en un labour à la grosse fourche à trois dents plates, donné en hiver ou au printemps, suivant les lieux et la nature du sol. Dans une partie du Centre et du Midi, les ceps sont souvent plantés à 1m20 ou à 1m50 les uns des autres en tous sens, ce qui permet de les cultiver à la charrue en long et en travers; cette méthode économise la main d'œuvre, mais c'est la culture qui fait obtenir des vignes le produit le plus élevé.

La vigne se taille en hiver, avant ou après les gelées. Commencée en décembre ou en janvier, cette opération se continue quelquefois jusqu'en avril; sous le climat de Paris, elle est ordinairement terminée vers le 15 mars; elle l'est beaucoup plus tôt dans les départements du Sud. Une taille hâtive dirige la sève sur les boutons conservés, tandis que lorsque la taille est tardive, la sève gorge d'abord les yeux du sarment qui doivent tomber plus tard, ce qui apporte un retard considérable à l'époque de la vendange. La manière de tailler varie souvent le climat, l'exposition, la nature du terrain et du cépage.

Pour contraindre une variété vigoureuse à produire, il faut l'épuiser pour la production du bois et la tailler long, et il faut tailler court une variété délicate qui fructifie beaucoup et qui serait bientôt épuisée si elle portait plus de bourgeons qu'elle n'en pourrait nourrir. Dans les vignobles du Nord, on conserve un sarment vigoureux à la taille; on le ploie en cerceau, soit en l'attachant au pied de l'échalas avant que les bourgeons de l'extrémite supérieure ne soient développés. Ces sarments ne doivent être laissés que sur les ceps vigoureux et il faut les supprimer à la taille



Vigne de Balzac

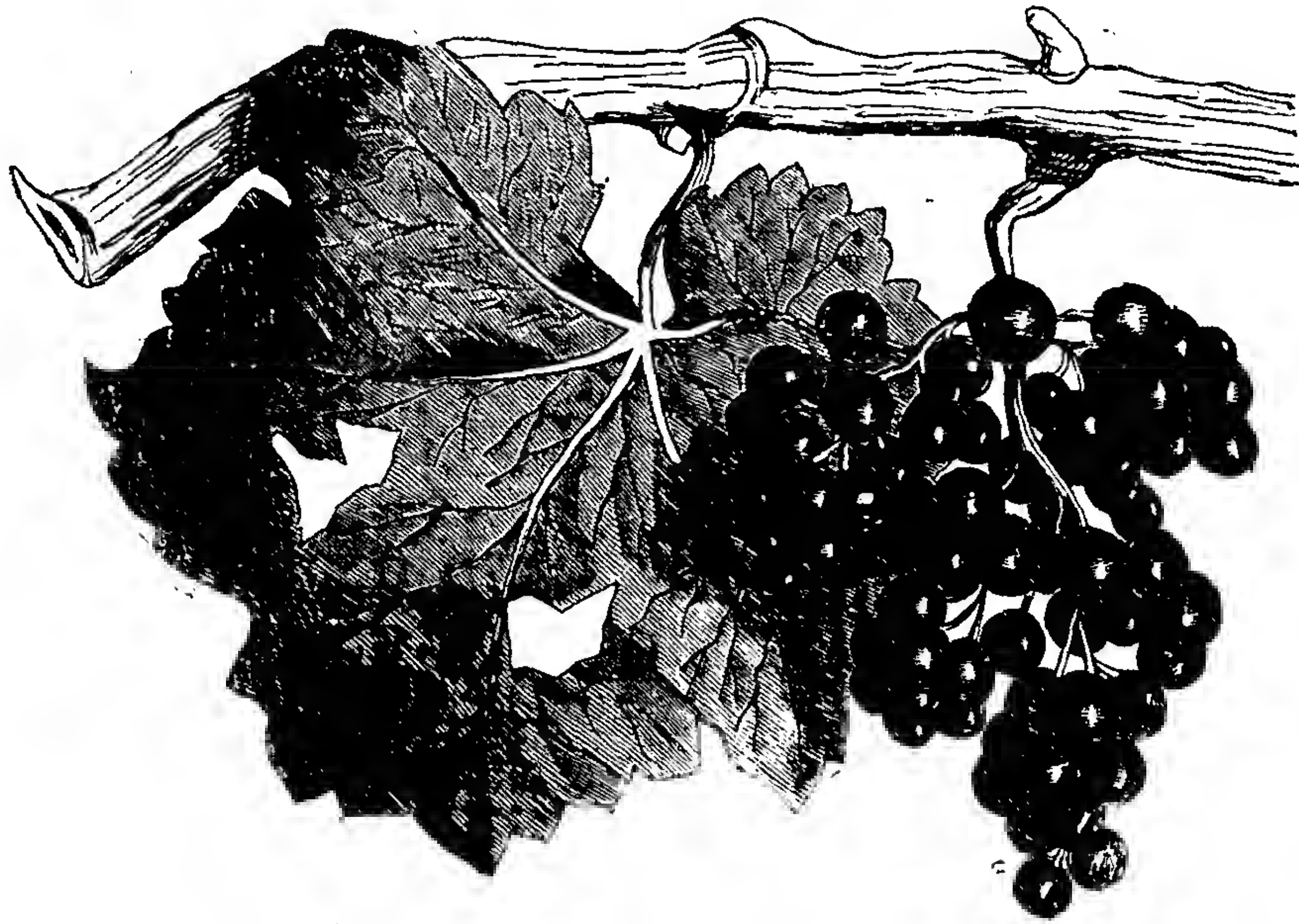


EUCHARIDIUM GRANDIFLORUM

suivante. Le fruit de la vigne est produit par un bourgeon de l'année venu sur un sarment de l'année précédente, tandis que les bourgeons qui se développent sur le vieux bois sont stériles. Aussi les fait-on disparaître à la taille.

Cependant, comme ils sont devenus sarments après qu'ils se sont *voutés*, ils produisent l'année suivante des bourgeons fertiles, et c'est au moyen de ces bourgeons soigneusement conservés de l'année précédente, qu'on rajeunit une vigne trop chargée de vieux bois. Le raisin, même dans le Midi, ne mûrit jamais mieux que lorsqu'il est près du sol, dont les grappes ne doivent être éloignées qu'autant qu'il faut pour ne le pas toucher, ce qui, dans les années humides, exposerait le raisin à la pourriture. Cette nécessité de la proximité du sol est indispensable au point de vue de la maturation du raisin, autant qu'à la qualité du vin. Les *hautains* et même les vignes *moyennes* ou en *treilles*, cultivées dans le Midi de la France, ne produisent que des vins de médiocre qualité, à de rares exceptions près.

Dans les vignobles du Midi et dans une partie de ceux du Centre, les soins de culture, après la taille, se bornent aux labours, aux binages et aux terçages; puis on laisse courir les sarments à leur gré, non-seulement chargés de leurs grappes, mais encore des bourgeons anticipés que la sève d'août fait naître dans l'aisselle des feuilles, et qui affament la vigne au détriment du fruit. Dans tous les départements du Nord ou la culture de la vigne est possible, c'est-à-dire depuis les vignobles d'Orléans jusqu'à ceux de la Champagne et de la Moselle, le climat exige du vigneron les plus grands soins pour faire arriver le fruit à maturité. Ces soins consistent dans l'*échalassage*, la *rognure* ou *cassement*, l'*ébourgeonnement* et l'*effeuillage* ou *épamprement*.



Auxerrois, côte rouge.

L'*échalassage* consiste à ficher au pied de chaque cep un support que, suivant les localités, on nomme *échalas*, *paisseau* et *charnier*. On les arrache après les vendanges, et on les conserve en petites meules. Quand le raisin est noué, on *rogne* le sommet, à la hauteur de l'échalas, pour faire refluer la séve dans les grappes. Le but de cette opération est de faire développer en peu de temps des bourgeons dans l'aisselle

de chaque feuille. Lorsque ces bourgeons ont atteint une longueur de 30 à 35 centimètres, on les enlève, c'est ce qu'on appelle *ébourgeonner*. Sous les climats humides et dans les terres très-fertiles, on *effeuille* les ceps un mois ou trois semaines avant la vendange. Cette opération se fait à plusieurs reprises, après que le raisin a pris tout son développement et qu'il est prêt à prendre couleur.

C'est vers l'âge de trois ou quatre ans que la vigne donne ses premiers produits, et à vingt-cinq ou trente ans que ses récoltes ne paient plus les frais. Bien que les vieilles vignes soient celles qui donnent les vins de première qualité, elles ne peuvent être conservées que dans les hauts crûs, dont les produits ont une valeur très-élevée. On *provigne* à mesure que le vide se fait dans un cépage que l'on tient à conserver. Pour faire cette opération, on réserve les sarments les plus vigoureux; on couche les provins, sans les séparer de la souche, dans des fosses profondes de 30 centimètres; on les y enterre en laissant sortir deux yeux bien conformés et on taille au-dessus. Il arrive souvent, au moment du provignage, qu'on trouve des sarments qui ont plus de trois mètres de longueur, et qu'on peut provigner deux fois en les laissant sortir de terre vers la moitié de leur longueur, puis on les recouche, en laissant un arc garni de trois yeux. C'est cet arc qui fait souche par la suite.

On peut sans inconvénient remplacer, au bout de cinq à six années, une vigne arrachée après cinquante ans d'existence.

Les produits de la vigne sont plus variables que ceux de toute autre culture, et il est à remarquer que les cépages fins donnent moins que les communs, et les bons crus moins que les mauvais.

Ennemis et maladies de la vigne. Un grand nombre d'insectes ravagent la vigne : quelques-uns se multiplient parfois en un nombre si considérable, que leur présence suffit pour détruire tout espoir de récolte. Parmi ces insectes, il faut compter la *pyrale*, l'*eumolpe*, les *mites* et les *acarus*, qui s'attachent aux feuilles, les *limaçons* ou *escargots*, qui dévorent les jeunes pousses. Ces derniers sont moins redoutables que les autres; néanmoins, il est bon de leur faire une chasse assidue.

Les maladies de la vigne sont généralement causées par un trop grand froid ou par une chaleur excessive, par l'humidité, par des gelées tardives et aussi par une trop grande fertilité du sol. Celle qui est la plus redoutable de toutes et qui est connue sous le nom spécial de *maladie de la vigne*, est produite par la présence d'un champignon parasite que les savants désignent sous le nom d'*oïdium*. L'application du soufre en poudre ou fleur de soufre sur toutes les parties vertes de la vigne malade a été constatée comme le seul remède à la propagation de ce champignon. L'échaudage et le flambage des ceps n'ont jamais donné que des résultats négatifs contre l'*oïdium*, tandis qu'ils sont d'une très-grande efficacité pour la destruction de la pyrale et de tous les insectes ennemis de la vigne. L'explication de ceci est bien simple : tous les germes de l'*oïdium* se propagent par des courants d'air qui les déposent sur les feuilles de la vigne, et, comme le flambage et l'échaudage se font pendant le sommeil de la végétation, ils deviennent sans action sur l'*oïdium*.

C'est du 1er mai au 1er août, suivant la localité, que s'applique le soufrage. Ordinairement cette opération se fait en trois fois, mais successivement et à mesure que les ceps sont envahis. On commence dès qu'on aperçoit sur les premières feuilles de la vigne des traces d'oïdium; et, losque la maladie reparait une seconde et une troisième fois, on donne un second et un troisième soufrage. Dans les serres et dans les jardins, on se servait de différentes sortes de soufflets qui distribuent très-également le soufre sur la vigne humectée, soit par la rosée, soit par un léger bassinage. Mais ce moyen n'était pas assez expéditif dans les grands vignobles, et aujourd'hui on emploie généralement une boite de fer blanc, de forme conique, contenant la fleur de soufre. Le fond de cette boîte est percé de trous comme une passoire, et d'une houppe en coton, assez volumineuse. C'est au moyen de cette houppe que la fleur de soufre est tamisée en un instant sur une surface considérable.

En débarrassant les vignes de l'humi-

dité du sol, qui les rend plus accessibles au froid, on les préserve des gelées tardives. Ce résultat s'obtient par le drainage. En outre, il faut, autant que possible, retarder les labours du printemps, surtout si la température est humide. Dans tous les cas, on atténue les effets de la gelée sur la vigne par l'emploi du lait de chaux, dont on enduit les ceps. Pour appliquer ce lait, il faut préalablement nettoyer avec soin le tronc du cep, et, quinze jours après, on applique l'enduit en commençant par le haut et en évitant d'opérer quand il gèle.

On a remarqué que les vignes blanches sont les plus exposés à geler, leur végétation étant beaucoup plus précoce que la végétation des vignes rouges. On les préserve encore de la gelée en obtenant des cépages plus tardifs. Il suffit d'une différence de huit jours dans la végétation pour préserver une grande étendue de vigne, et, dans bien des cas, la couleur plus ou moins foncée du terrain donne ce résultat.

Constitution des plants. Par quelque plant que soit produit le raisin, il appartient toujours à l'une de ces quatre constitutions particulières : ou il appartient à la *constitution sucrée*, qui produit l'alcool; ou à la *constitution tannifère*, dans laquelle domine le tannin; ou à la *constitution fermentative*, celle où domine le ferment; ou bien, enfin, à la *constitution* que nous appelons *lymphatique*.

Les deux premières de ces constitutions sont équilibrées, l'une par le tannin, l'autre par l'alcool, et peuvent facilement se conserver avec les éléments qui les composent.

La constitution fermentative, au contraire, est généralement mal équilibrée, si ce n'est dans les années de grande chaleur, qui lui apportent le sucre dont elle est habituellement dépourvue. Pour assurer la conservation de cette constitution, il lui faut le concours de l'une des deux premières, c'est-à-dire une proportion plus ou moins forte d'alcool ou de tannin.

Il est incontestable que la constitution sucrée est équilibrée par l'alcool. Néanmoins, sans l'intervention du tannin et des sels, ceux du raisin ou de la grappe, il est rare qu'elle soit pourvue de toute l'étoffe désirable, et nous considérons comme très-utile de toujours lui adjoindre l'élément tannifère, soit par le cuvage avec la grappe, soit avec des raisins appartenant à cette constitution. Cette adjonction tout à fait opportune donne plus d'agrément à ses produits, et les rend susceptibles d'une conservation beaucoup plus longue.

Quant aux types indicateurs des quatre constitutions, dont nous venons de donner les principaux caractères, chacun a déjà compris que la détermination de ces types divers doit nécessairement résulter de l'élément qui figure en proportion plus considérable dans chacune de ses constitutions.

Ainsi, tous les raisins, dont la saveur sucrée est très-appréciable, tels que les pineaux ou noiriens, le puisard du Jura, la syrrah de l'Ermitage, la serine de Côte-Rotie et du bassin du Rhône, surtout les raisins blancs, tels que les sauvagnins du Jura et du Doubs, le luisant ou petit-arnoison de Champagne, le chardenet ou noirien blanc, la roussette de la Savoie et de l'Ain, etc., représentent la *constitution sucrée*.

Ceux qui sont pourvus d'une forte proportion de tannin, tels que l'ancien grappenoux du département du Doubs, le mourvède ou mourvèdre de l'ancienne Provence, espar dans le Gard, bénicarlo dans la Dordogne. mais surtout l'enfariné du Jura, représentant la *constitution tannifère*.

Ceux qui contiennent beaucoup de ferment, telles que les variétés inférieures de gamais et les gros plants en général, surtout dans les terres basses et drues, représentent la *constitution fermentative*.

Enfin, le chasselas, par la privation de sucre et de tannin et par l'exagération d'eau et de fervent qui le caractérisent, peut être considéré comme le type le mieux déterminé de la *constitution lymphatique*.

Nous ne parlerons qu'en passant de cette dernière constitution, parce que, tout en donnant des produits d'un mérite réel pour la table, elle est sans valeur pour la cuve, et ne peut donner des vins pourvus de quelques qualités conservatrices, sans une forte addition de matières sucrées.

Il va sans dire que ces différentes constitutions se modifient suivant les sols et les années; néanmoins, malgré les modifications qu'elles peuvent subir,

elles demeurent toujours entre elles, dans des proportions relatives à peu près identiques.

Nous engagerons les propriétaires qui sont dans la position de planter des vignes à se pénétrer des éléments que renferment ce chapitre; s'ils veulent en suivre les indications, il résultera pour eux, nous en avons l'espoir, un double profit : celui d'assurer la qualité de leurs produits, tout en les constituant de la manière la plus durable, avantages trop souvent mis en oubli dans l'établissement d'une plantation, et qui pourtant, valent la peine qu'on s'en préoccupe, puisque ce sont eux, en définitive, qui, seuls, peuvent assurer, et qui assure, en effet, la réalisation des bénéfices.

— *Horticulture*. Ce n'est que lorsque la vigne, cultivée dans les jardins, pour la production du raisin de table, est conduite en treille, en espalier ou en contre-espalier, qu'elle donne de bons produits, et, si l'on veut propager les bonnes espèces anciennes, il faut la multiplier de marcottes et de boutures. On produit de nouvelles espèces en semant des pépins de raisin. C'est sur des ceps nés de boutures que l'on cueille les meilleurs raisins de table, pourvu toutefois que ces boutures soient faites en place, dans des fossettes remplies d'un mélange de terre et de fumier.

On garnit un espalier de plusieurs cordons de vigne individuellement peu étendus, en posant les boutures à peu de distance les unes des autres; loin de nuire à la vigne, ce voisinage modère sa végétation et est favorable à la maturité précoce du raisin, ainsi qu'à sa qualité.

On peut transplanter la vigne à tout âge, et le déplacement des vieux ceps ne compromet en rien leur existence. Si on veut améliorer le produit des treilles en quantité comme en qualité, on enterre sur leurs racines les sarments secs, hachés grossièrement, et provenant de la taille d'hiver et les sarments herbacés chargés de feuilles, qui proviennent de la taille d'été. Enfin, le meilleur engrais qu'on puisse donner à la vigne, c'est l'engrais purement végétal, sans aucun mélange de matières animales.

On compte un nombre considérable d'espèces de variétés et de sous-variés-



Jolie blanche.

tés de vignes donnant des raisins de table : Le *morillon hâtif* et le *blanc de la Madeleine*, qui se recommandent parmi les espèces hâtives ; la *chasselas de Fontainebleau*, qui n'a pas de rival pour la table, parmi ceux de pleine saison ; ensuite le *chasselas rose* ou *royal rosé* et le *chasselas doré* de Bar-sur-Aube. Les raisins à maturité tardive sont : le *blanc de Saint-Pierre* de l'Allier, et le *camus noir* à grains ronds. Dans la serre à forcer, on peut cultiver les *muscats blancs* et *roses* qui mûrissent mal à l'air libre, et le *frankenthal*, l'un des meilleurs parmi les noirs. Lorsque les raisins de table sont arrivés à la grosseur d'un pois, on doit les éclaircir en retranchant environ un tiers des grains. Ceux qui restent prennent plus de volume et gagnent en qualité.

Vignes d'ornement. Au nombre des espèces de vignes étrangères, remarquables par l'élégance de leur feuillage, et qui servent particulièrement à orner les berceaux et les treillages, il faut compter : la *vigne cotonneuse*, originaire de la Caroline ; la *vigne d'été*, qui nous vient du même pays et qui croît dans les bois humides ; la *vigne lambrusque*, qui, de toutes les vignes d'Amérique, se rapproche le plus des nôtres ; la *vigne palmée*, dont les feuilles sont profondément dentées et labiées ; la *vigne sinueuse*, aux feuilles en cœur, à dentelures larges ; la *vigne des rivages*, qui croît sur les bords du Mississipi ; la *vigne à feuilles rondes*, la vigne à *fleurs en cœur*, la *vigne d'orient*, qui nous vient de l'Asie-Mineure ; la *vigne à fleurs de persil*, etc.

On désigne sous le nom de *vigne de Judée*, les espèces de Maurelle ou douce-amère, cultivées pour l'ornement des jardins.

La *vigne vierge* ou *cisse à cinq feuilles* se cultive dans les jardins ; elle a la propriété de monter seule, sans soutien, le long des vieux murs que l'on veut masquer, et qui se trouvent ainsi, pendant l'été, tapissés d'une belle verdure. Tous les sols, toutes les expositions conviennent à la *vigne vierge*, qui se multiplie d'autant plus facilement de marcottes que sa végétation est un marcottage continuel.



Gamai.

Vignobles (*Econ. dom.*). D'après les classifications les plus généralement admises, voici les noms des crûs qui fournissent les meilleurs vins, soit en France, soit à l'étranger :

VIGNOBLES FRANÇAIS. *Vins rouges de 1re classe. Bourgogne* (Côte-d'Or). Romanée-Conti, Chambertin, Clos-Vougeot, Richebourg, Musigny, clos Saint-Georges et Corton;

Bordeaux (Gironde). Château-Laffitte, à Pauillac; Château-Margaux, Château-Latour, à Saint-Lambert; Haut-Brion, à Pessac; Léoville et Larose-Balguerie, à Saint-Julien-de-Reignac;

Dauphiné (Drôme): les vins de l'Hermitage.

Vins rouges de 2e classe. Bourgogne (Cote-d'Or): Nuits, Volnay, Pomard, Baune, Meursault;

Beaujolais et *Mâconnais* (Saône-et-Loire et Rhône): Moulin-à-vent, Thorins, Côte-Rôtie;

Bordelais: Sainte-Estèphe, Branne-Mouton;

Champagne: Verzy, Verzenay, Bouzy;

Comtat d'Avignon : Château-neuf-du-Pape.

Vins rouges de 3e classe (Bourgogne): Chassagne, Santenay, Savigny et plusieurs crûs de Tonnerre et d'Auxerre;

Beaujolais et *Mâconnais*: Fleury, Romanéche;

Bordelais: Léognan, dans les Graves; les meilleurs crus du Médoc;

Champagne (Marne): Mareuil, Dizy, Pierry, Epernay;

Aube; les Riceys;

Languedoc: Chusclau, Tavel, Saint-Geniez, Saint-Georges, Caute-Perdrix.

Vins rouges ordinaires. Bourgogne: Pouilly, Tonnerre, Mercurey, Coulanges et tous les vins dits de première cuvée de la Côte-d'Or.

Dans le *Bordelais*: Saint-Emilion, Fronsac et les crus du Médoc. Dans le *Languedoc*: Langlade, Saint-Drézéry;

Franche-Comté: Salins, Arbois :

Orléanais: Guignes, Meung, Beaugency;

Vins blancs de 1re classe. Champagne: Sillery, Aï, Mareuil, Epernay, Verzy, Verzenay, etc.

Bourgogne: Montrachet;

Bordelais : Sauterne, Brassac;

Dauphiné: l'Hermitage.

Vins blancs de 2e classe. Bourgogne: les meilleurs crus de Meursault (Côte-d'Or); Chablis (Yonne); Pouilly-Fuiné (Saône-et-Loire);

Béarn: Jurançon;

Champagne: Avize, Saint-Martin d'Ablois, Epernay, etc.;

Franche-Comté: Arbois;

Alsace; Turkheim, Ribeauvillé, Molsheim;

Languedoc: Limoux;

Centre: Angers, Saumur, Vouvray, etc.

On préfère généralement les vins de Bourgogne, de Bordeaux et de Champagne, aux vins du Midi, parce qu'ils ont une saveur plus agréable et qu'ils sont moins capiteux.

Vins de liqueur et de dessert. Ces vins se divisent en trois classes. La première, qui appartient au *Roussillon*, comprend le muscat de Rivesaltes (Pyrénées-Orientales); la deuxième classe, du *Languedoc*, compte les muscats de Frontignan et de Lunel (Hérault); dans le *Roussillon*, les vins de Grenache; enfin, les vins de la troisième classe, qui appartiennent au *Périgord*, sont les muscats, dits de paille; en *Languedoc*, les vins dits Picardan, vins muscats de Béziers; et en Provence, les vins dits de Malvoisie.

Vignobles étrangers. Il faut citer, parmi les vins étrangers les plus estimes, les vins d'Alicante, de Malaga, de Rota, de Xérès ou Pacaret, qui nous viennent d'*Espagne;* le vin de Porto et celui de Madère, du *Portugal*; les vins de Lacryma-Christi et de Monte-Fiascone, d'Italie; les vins de Marsala, Zucco et de Syracuse, de la *Sicile*; les vins de Chypre et de Malvoisie, de Grèce et de *Turquie*; les vins du Rhin, et particulièrement le cru de Johannisberg en *Allemagne*, le vin de Tokay, de *Hongrie*; enfin, le vin de Constance, du cap de Bonne-Espérance, en Afrique.

Vime (*Arboric.*). On appelle ainsi un arbuste de la nature du jour. On s'en sert, en le fendant, pour lier la vigne aux échalas et les arbres fruitiers qui se mettent en espalier. (Voir notre gravure).

Vin (*Econ. rur.*). Les procédés de fabrication du vin sont aussi variés que ceux de culture pour la vigne et dépendent également des lieux, en même temps que de la qualité du produit; cependant, tous ces procédés se résument en un certain nombre de pratiques basées sur des principes identiques.

Nous allons faire connaître ces pratiques en passant en revue les opérations successives de récolte, de fabri-

cation et de conservation relatives au vin.

Récolte du raisin. Les vendanges matinales sont utiles en Champagne, pour faire, avec des raisins noirs, du vin qui soit limpide et aussi incolore que de l'eau : si ces raisins étaient cueillis pendant le jour, à la chaleur, il serait impossible, quelque précaution que l'on prît, d'empêcher les grains détachés, en tout ou en partie, de la grappe, de subir un commencement de fermentation, et cela suffisait pour donner au moût une légère coloration.

C'est surtout dans les années d'extrême maturité qu'il convient de commencer les vendanges avec le jour. Cet usage est encore observé dans les vignobles du Midi, où les raisins contiennent presque toujours la matière sucrée en excès, parce que ce peu d'eau dont la rosée couvre les raisins contribue à augmenter la fluidité du moût et a accélérer la fermentation, en même temps que la fraîcheur que les raisins apportent dans la cuve prévient les effets d'une fermentation trop tumultueuse.

Dans le Nord, au contraire, et dans les régions moyennes de la France, où la matière sucrée est souvent en trop faible proportion, il y a toujours de l'avantage à vendanger lorsque le soleil a entièrement dissipé la rosée et les brouillards et échauffé les raisins.

La précaution de vendanger ainsi par le sec et par le beau temps est surtout indispensable dans les années pluvieuses, dans celles où le raisin est *détendu* et lorsqu'il a été surpris par la gelée, car alors, le moût étant sans énergie, on a le plus grand intérêt à ne pas abaisser son degré; à peine, en effet, renferme-t-il, dans de telles circonstances, la proportion de sucre rigoureusement nécessaire pour produire la quantité d'alcool susceptible d'empêcher les mouvements d'une fermentation putride.

Il convient de vendanger très-promptement; de cueillir, ainsi que nous en avons donné le conseil, le raisin à diverses reprises et suivant l'état de sa maturité; *de se garder bien de craindre le mélange des raisins blancs avec les raisins rouges*, mais de les associer, au contraire, en proportion convenable, parce que l'addition des raisins blancs communique généralement au vin rouge beaucoup d'agrément et de force; de ne pas craindre davantage le mélange de raisins *tannifères*, c'est-à-dire producteurs de tannin, tels que l'*enfariné du Jura*, le *grappenoux* du département du Doubs, le *mourèdre*, *espar*, *alicante*, *benicarlo*, etc., des vignobles méridionaux, mais surtout de mélanger ces raisins conservateurs, lorsqu'on a eu l'intelligente idée de les admettre dans les vignes, à ceux qui ne produisent que des vins faibles et dépourvus de qualités conservatrices. Enfin, il convient de rejeter avec soin toutes les grappes qui ne sont pas mûres, celles qui sont sèches, moisies, gâtées, et de prendre tous les ouvriers nécessaires pour que la besogne se fasse activement, afin que la cuve ou les cuves où l'on place le raisin soient, autant que possible, remplies dans la journée. La fermentation, une fois commencée, ne veut pas d'interruption, et c'est précisément ce qui arrive quand le remplissage des cuves traîne en longueur : la vendange s'échauffe et fermente; si l'on verse de la vendange froide dans la cuve, la fermentation s'arrête. Elle recommence ensuite, sans doute; mais y mêle-t-on de la vendange nouvelle, celle qui se trouve déjà dans la cuve se refroidit encore, et la fermentation s'arrête de nouveau.

D'aussi fréquentes interruptions dans l'acte fermentatif doivent porter, et portent, en effet, au vin un très-notable préjudice. Il est généralement reconnu que, lorsque le remplissage des cuves s'accomplit avec la célérité convenable, cette circonstance exerce l'influence la plus heureuse sur la fermentation, conséquemment sur l'organisation du vin, parce qu'alors cette fermentation, se faisant avec régularité, avec suite, les principes du vin subissent naturellement une élaboration beaucoup plus parfaite.

Il est surtout très-important de saisir le vrai point de maturité du raisin. Ce point est, ce nous semble, celui où le goût du sucre, dominant toute saveur acide, est devenu seul appréciable au goût, sans être pourtant *en excès*; c'est aussi lorsqu'on le prend à ce point, que son organisation paraît tendre à son plus parfait équilibre, et que ses principes constituants sont mieux à

même de développer tout le parfum qui leur est propre.

La dégustation du raisin, l'aspect brunissant de son pédoncule, la couleur plus ou moins foncée de ses grains sont les moyens les plus naturels, le plus à la portée de tous pour juger le degré de maturation du raisin, et ceux qu'on généralisera toujours davantage; ces indications pourtant ne sont pas infaillibles, celles tirées de sa couleur surtout, bien qu'avec raison le plus généralement admises, peuvent cependant aussi induire en erreur; c'est ce que nous avons vu arriver certaines années, où le raisin, quoique très-noir, et, en apparence, parfaitement mûr, était pourtant tellement acide, qu'il ne donnait que des vins faibles, de qualité très-médiocre.

Les indications du gleuchomètre, pour qui a cet instrument à sa disposition, sont sans doute le moyen le plus sûr et le mieux à même de faire cesser toute incertitude à cet égard, en accusant mieux que tout autre l'état réel du raisin, et en donnant sa richesse précise en éléments sucrés.

Ainsi, quand cet instrument signale une densité de neuf à dix degrés à peu près pour les cépages communs, et de douze, treize ou plus pour les cépages fins, on est dans les conditions les plus favorables à la qualité du vin, celles qu'accusent d'habitude les moûts des meilleures années.

De même, des récoltes les plus rapprochées de nous, celles qui ont produit les vins les plus remarquables, 1842, 1846, et 1849, d'après les meilleures



Pinot bourguignon

observations, donnaient au gleuchomètre de neuf à dix degrés pour les plants communs, et de douze à treize degrés, même treize degrés cinquante et plus pour les plants fins.

On ne peut sans doute chaque année prétendre à une maturité aussi parfaite, mais on pourrait l'obtenir beaucoup plus souvent.

Se presser moins, être moins impatient, et laisser le raisin profiter des beaux jours, qui, d'habitude sont si communs à l'époque des vendanges, sont les moyens qui conduiraient infailliblement à ce résultat; et, quand le temps est beau, comme il l'est depuis bien des années à cette saison, quand le soleil est chaud, surtout au point de rendre possible des vendanges dans les meilleures conditions, on commet une grande faute de ne pas mettre à profit d'aussi heureuses chances pour obtenir la réalisation du degré producteur de vins d'une aussi bonne qualité.

Cette maturité si désirable, puisqu'elle produit la qualité la plus parfaite, est donc une merveilleuse condition pour tous les plants, pour les fins d'abord, qui y puisent de précieux avantages : la beauté de coloration, le bon goût, la suavité de parfum, la supériorité qui, dans les vignobles de renom, constituent les vins de haut prix, *les grands vins*.

La maturité parfaite, en apportant au vin une forte proportion de sucre, lui apporte nécessairement aussi une forte proportion d'alcool, et avec lui les autres alcools, sources des éthers qui se produiront plus tard et deviendront la cause de son parfum.



Saint-Emilion.

Une fermentation insensible et le temps développent toujours abondamment ces éthers dans un vin obtenu de raisins bien mûrs, parce qne ce vin d'habitude est très-alcoolique, et que l'alcool ordinaire est toujours accompagné d'autres alcools qui peuvent s'unir à tous les acides pour produire des éthers composés.

Il est donc facile de se rendre compte des avantages qu'une maturité parfaite apporte toujours avec elle, et des qualités précieuses qui, nécessairement, en résultent.

On perd tous ces avantages quand on vendange le raisin non mûr, parce que la partie sucrée, source de richesse et de force, n'existe qu'en très-faible proportion dans le moût; qu'elle ne peut, par conséquent, venir en aide à sa faiblesse, que le ferment y surabonde et que les acides y dominent.

Le vin alors est sans vigueur; il est dominé par les acides, il est sans couleur parce que les éléments qui la produisent sont à peine constitués et que les alcools manquent pour les dissoudre; il est sans agrément et mêlé d'une quantité considérable de matière fermentative: constitution faible, appauvrie, et qui ne peut apporter avec elle que l'infériorité et les altérations.

La crainte d'obtenir des vins rouges qui restent doux, nous a fait donner le conseil d'éviter, pour le raisin, l'excès de maturité qui produit cette constitution défectueuse, source de plus d'une altération.

Il est d'autant plus utile d'empêcher les vins rouges de rester doux, qu'en cet état ils ont peu d'agrément et de parfum; ils ne peuvent en avoir, parce que les éléments qui concourent à la formation du bouquet, les éthers, ne peuvent se dissoudre en entier que dans un liquide alcoolique, et préparer les plus grands développements ultérieurs que dans une fermentation rapide et complète; or, elle ne l'est jamais quand le vin est resté doux, car, si la fermentation eût été complète, le sucre aurait disparu.

Ces imperfections d'une constitution inachevée ne sont pas les seules qu'on ait à signaler dans ces vins; ils en ont d'autres plus préjudiciables encore; ils tirent presque toujours à l'aigre. Toutefois, que les viticulteurs ne tombent pas dans le défaut contraire, celui d'une maturité incomplète, la maturité exagérée ayant son correctif facile dans le mélange bien entendu de raisins tannifères, dans ceux d'une constitution plus ferme, dans le cuvage avec la grappe, etc., moyens faciles et sûrs, qui peuvent toujours faire tourner cet excès de maturité au profit du vin, qui peut alors, non-seulement en être amélioré, mais en retirer encore de notables avantages.

Quelquefois, cependant, la saveur sucrée de ces vins se modifie et finit même par disparaître: ils sont alors excellents, mais il est rare qu'ils arrivent à cet état sans subir d'altération, surtout sans se piquer.

Des vins de certains cépages, plus que d'autres, sont sujet à ces inconvénients: ceux du pulsard, par exemple; aussi, répéterons-nous le conseil de toujours adjoindre, dans les plantations, l'énergique trousseau au pulsard délicat; la réunion de ces deux bons plants constitue toujours un parfait mélange; c'est celui qui fournit l'excellent vin des *Arsures*, le premier crû en vin rouge des vignobles du Jura.

Du reste, cette constitution, qui n'est particulière qu'à certains cépages dans les années de grande maturité, n'a vraiment d'inconvénient que pour les vins rouges de nos régions centrales, la vigoureuse organisation des vins méridionaux les mettant à l'abri des accidents que le tempérament moins robuste des vins de nos pays leur fait justement redouter.

C'est même dans ces constitutions que le Midi produit tant d'excellents vins, les *bagnols*, les *collioures*, les *rivesaltes;* les *rancios*, etc., délicieux produits, qui, lorsque le temps les a suffisamment mûris, déposent leur excès de coloration, prennent une couleur dorée magnifique, et font alors des vins exquis.

Dans un grand nombre de nos vignobles, on a la pernicieuse habitude de soumettre le raisin à l'égrappage, c'est-à-dire de rejeter complètement la grappe.

Cette manière de procéder, à laquelle nous venons de donner la dénomination qu'elle mérite est de plus tout à fait irrationnelle

De nombreuses expériences ont démontré, et la pratique quotidienne vient à l'appui des expériences pour prouver de manière à ne pas laisser place au moindre doute, que l'emploi de la grappe est toujours pour le vin la source des plus grands avantages.

Cette substance paraît d'abord ne rien ajouter à son arôme; quand on y réfléchit pourtant, on acquiert la certitude qu'elle n'y est point étrangère, non qu'elle puisse le produire par elle-même, mais par l'aide énergique qu'elle prête à la fermentation; par ce fait également qu'elle décompose d'une fa-

çon plus complète les principes du moût, elle concourt, sans aucun doute au développement de cet arôme, en même temps qu'elle fait rendre au moût tout l'alcool qu'il est de sa nature de produire.

En général, les qualités précieuses de la grappe ne sont point appréciées à leur valeur; on confond son astringence avec l'acide, deux principes qui sont loin d'être les mêmes, et l'on est persuadé que sa présence ne peut qu'augmenter la verdeur des vins qu'on fait cuver avec elle; c'est une grave erreur: la saveur astringente de la grappe n'augmente en aucune façon la verdeur des vins qui ont ce défaut: elle est au contraire, et tout dégustateur en rendra témoignage, *le plus heureux correctif de leur excès d'acide et de leur manque de corps.*

La plus grande partie de nos vins, disons mieux, la généralité de nos vins français, surtout ceux du Jura, de la Haute-Saône, du Doubs, de la Haute-Marne, de l'Alsace, etc., ont le besoin le plus urgent de son secours.

Les produits de ces localités se font généralement recommander par la privation du principe astringent et par un surcroit de matière fermentative, qui les disposent tout particulièrement à la pousse.

Il est clair, dès lors, que, par le tannin qu'elle renferme, la grappe est l'agent le plus capable de donner l'astringent à ces vins. Il est également clair que, par l'aide qu'elle prête à la fermentation, elle est encore l'agent le plus capable d'opérer la décomposition du ferment que contiennent ces vins et de les empêcher de contracter la pousse ou les autres maladies qui peuvent résulter pour eux de cette constitution défectueuse.

Une chose nous est démontrée jusqu'à l'évidence, c'est que la grappe ne peut produire que d'excellents effets, et, quand le contraire a lieu, et qu'il lui arrive de communiquer au vin un goût peut flatteur, c'est toujours la faute, non pas de la grappe, mais de celle de mains inhabiles qui, ne sachant pas apprécier le moment où son contact avec le vin devrait cesser, la laissent séjourner indéfiniment avec ce liquide.

Les propriétaires de vignobles ordinaires ou médiocres peuvent bannir toute crainte au sujet des effets de cette substance sur la franchise ou le bouquet de leurs vins, et savoir que les excellents vins de Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne, etc., sont toujours cuvés de cette façon.

Sans avoir la même constitution que ces vins renommés, les vins du Jura en ont une qui réclame impérieusement ce mode de cuvage, si éminemment rationnel.

On objectera peut-être que les eaux-de-vie sont moins bonnes quand le raisin est égrappé; mais cet inconvénient, qui peut se modifier d'une manière très-sensible, par les soins donnés à la distillation, est compensé par le corps, par la riche coloration et par une grande augmentation de qualité.

On doit toujours faire un usage complet de la grappe, excepté peut-être lorsque le raisin est *grillé, millerand* ou profondément altéré par la grêle, cas particuliers, qui pourraient faire craindre une absorption trop forte de la part de cet agent, et dans lesquels on n'en doit faire qu'un usage partiel.

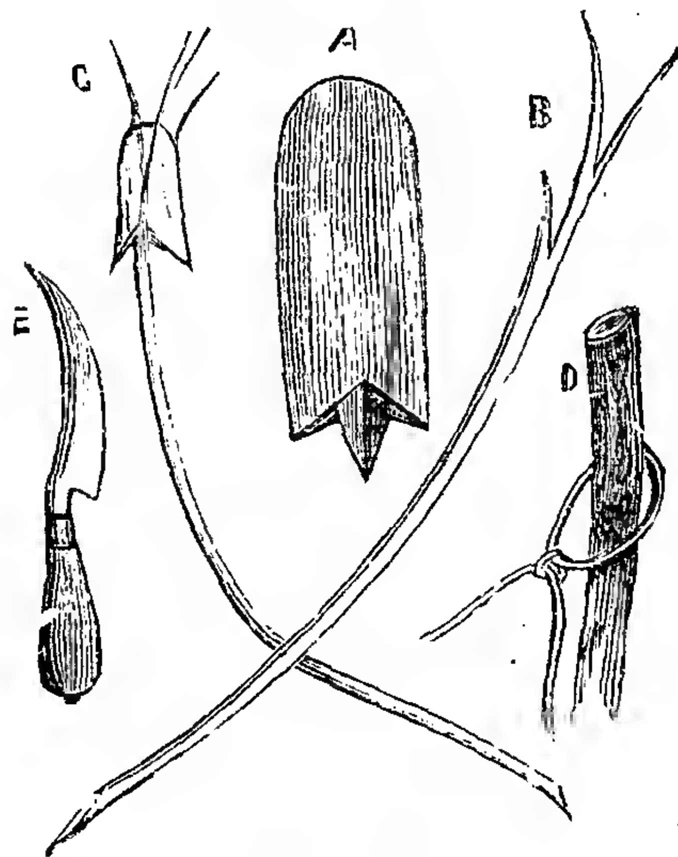
Le délaissement peu judicieux de cet excellent moyen a contribué, plus qu'on ne le pense, à priver de leur antique réputation une foule de vignobles distingués, réputation qu'ils ne sauraient reconquérir que par un prompt retour à cet usage commandé par la raison, par l'expérience, et qui présente des avantages que n'offre aucun autre moyen. En effet, il résume tout: perfectionnement dans la fermentation, facultés conservatrices, corps, agrément, franchise de goût, augmentation de couleur et *effets bienfaisants sur l'économie.*

Cuve. Il y a différentes espèces de cuves. Nous ne discuterons ici ni les avantages ni les inconvénients des cuves en maçonnerie. Certains auteurs en ont fait de fastueux éloges; d'autres les ont dépréciés d'une manière déraisonnable; il est juste de dire que, si ces vaisseaux n'ont pas tout le mérite qu'on s'est plu à leur attribuer, ils n'ont pas non plus tous les défauts qu'on leur reproche.

Dans nos régions moyennes et dans le nord, on se sert peu de ces cuves, les merrains étant, dans ces pays, d'un prix trop peu élevé pour qu'il n'y ait pas avantage à construire des cuves en bois plutôt qu'en maçonnerie. D'ail-

leurs, il est peu de propriétaires qui récoltent assez de vin pour avoir besoin d'une cuve en maçonnerie. Dans le midi, au contraire, où l'on récolte des quantités considérables de vin, et où les bois se vendent très-cher, ces cuves peuvent offrir de l'avantage. Mais on paraît avoir renoncé à cette ressource, et les vignobles méridionaux se servent aussi de merrains pour la construction de leurs cuves, et leurs caves sont pourvues maintenant en foudres de toutes les grandeurs, aussi bien que celles de nos viticoles les mieux fournies.

Ces cuves sont établies sous la forme de cuves ordinaires, c'est-à-dire en



VIME

A. Instrument pour fendre la vîme. — B. Vîme pour être fendu.— C. Instrument en fonction. — D. Nœud de vîme. — E. Serpe à couper les vîmes.

cônes tronqués; on sort cependant quelquefois de cette habitude pour leur donner une forme *carrée*. Mais, construites de cette manière, elles peuvent donner lieu à de graves inconvénients, comme on en va juger.

Tout le monde a pu remarquer que le mouvement de toute liqueur qui entre en ébullition est circulaire, c'est-à-dire qu'à mesure que le gaz s'élève à sa surface, on le voit se couvrir d'une foule de globules qui s'étendent en cercle et vont se confondre avec les parois des vases. Il est donc facile de comprendre que, plus ces parois auront de rapports dans leurs contours avec les figures décrites par les globules, plus l'action qu'elles exercent sur la masse du liquide devra agir d'une manière uniforme; tandis que si le mouvement circulaire de l'ébullition rencontre des espaces anguleux, son action s'étant amortie sur les points où la tangente s'est opérée avec les cercles, elle reste à peu près nulle sur les parties du liquide qui sont renfermées dans les angles. Or, la première condition pour assurer la bonne organisation du vin, étant de soumettre le plus uniformément possible toutes les parties du moût à l'action de la fermentation tumultueuse, la conséquence doit être que *les cuves carrées* sont défectueuses, par cette seule raison



Vigogne.

que leur forme est incompatible avec une bonne fermentation.

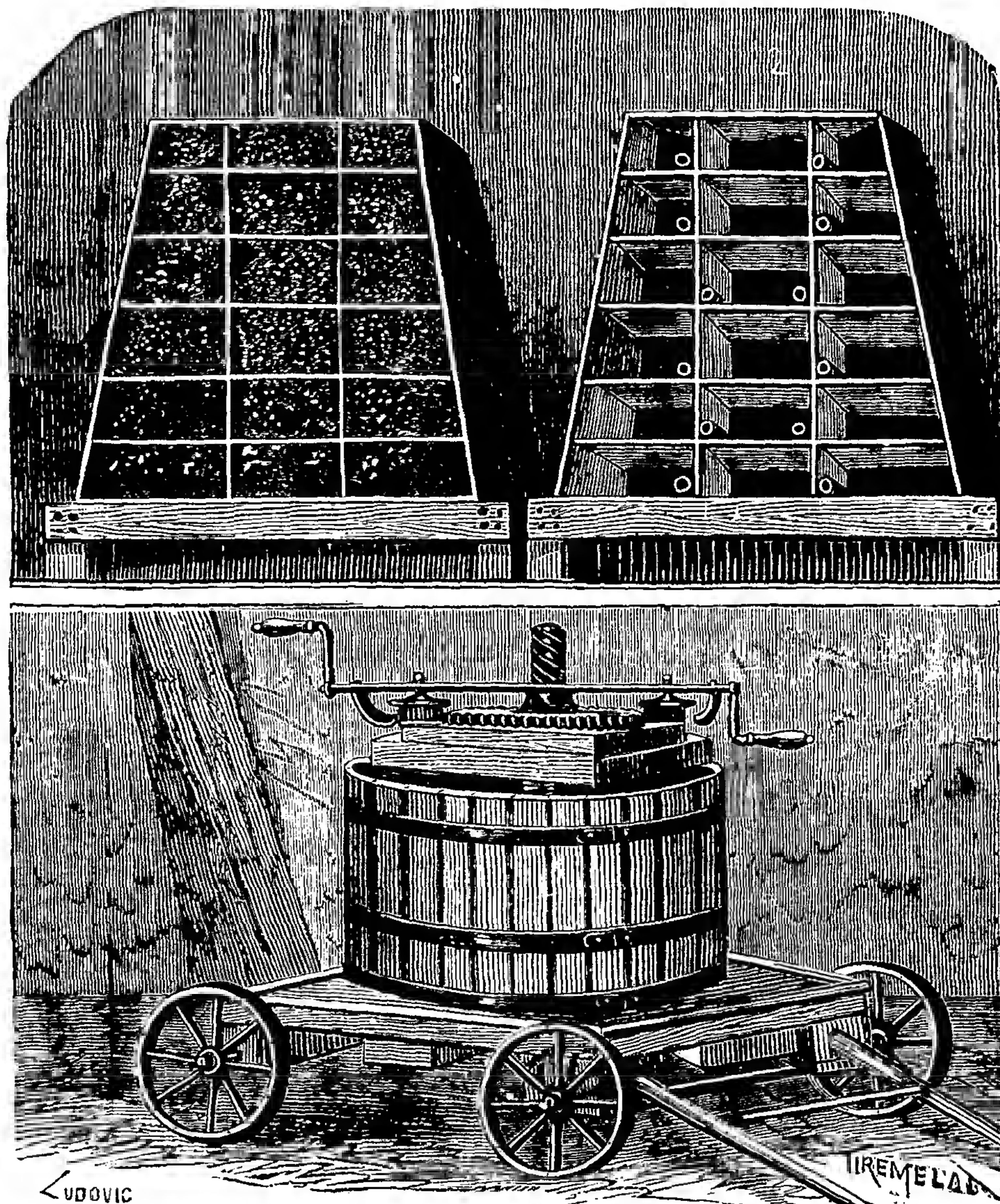
Les phénomènes de la fermentation sont puissamment modifiés par la différence des volumes, et c'est un principe incontestable que l'activité de la fermentation est toujours proportionnelle à la masse de la vendange.

Les cuves de grandes dimensions ont donc sur les petites ces avantages : que la fermentation s'y développe avec plus d'énergie, qu'elle y est plus parfaite, et que le vin qui en sort, pourvu de plus de couleur et de corps, offre, par la réunion de ces deux qualités, plus de ressources au commerce et à la grande majorité des acheteurs. Il est inutile d'ajouter que ces grands vaisseaux sont l'envaisselage naturel

et le meilleur, sans contredit pour les vins communs.

Quant aux vins délicats et légers, tels que les bons vins de Bourgogne, de Bordeaux, de Mâcon, du Beaujolais, quant aux vins de prix, les cuves qui leur conviennent le mieux sont celles de douze à quinze hectolitres.

Il arrive très-souvent que les propriétaires ou les vignerons n'osent se hasarder à placer leur vendange dans des cuves de grande dimension, lorsqu'ils n'ont qu'une vendange insuffisante pour les remplir.



Plan et coupe d'une cuverie. — 1. Cuve chargée. — 2. Cuve vide. — Pressoir et engrenage.

En pareille circonstance, il ne faut pas redouter de cuver dans des cuves de grande dimension ; elles ne seraient pleines qu'à la moitié ou même au tiers que la vendange y serait mieux logée que dans une cuve trop pleine. L'espace considérable qui reste libre entre la vendange et les bords de la cuve se remplit de fluide gazeux qui, à l'abri des perturbations extérieures, garantit

parfaitement la vendange de toute altération.

Précisément à cause de cette concentration du fluide gazeux, qui ne manquerait pas de devenir funeste à celui qui ne craindrait pas de s'exposer à son action, on ne doit, sous aucun prétexte, descendre dans la cuve. Il ne faut procéder au foulage que de l'extérieur et avec des instruments qui ne necessitent que le jeu des bras, tout en permettant de tenir constamment la tête en dehors de la cuve.

Mise en cuve, foulage et cuvage. L'écrasoir est un plancher mobile percé de trous, qui s'adapte alternativement sur toutes les cuves de la *vince*, et sur lequel on verse les raisins lorsqu'on apporte la vendange au *cuvage*. Un ou deux hommes chaussés de sabots neufs, s'installent sur ce plancher, marchent sur les raisins à mesure qu'on lui apporte et, avec une pelle en bois, les répartissent sur toute l'aire pour les écraser uniformément. Le jus tombe dans la cuve au travers des trous, et lorsque toutes les grappes sont écrasées aussi complétement que possible, ils les poussent avec la pelle dans une ouverture ménagée sur le côté, afin de faire tomber les *rafles* avec le reste de la vendange. Indépendamment de l'écrasoir, on se sert aussi de divers appareils se rapportant tous à un système de cylindres cannelés au travers desquels on fait passer les grappes reçues dans des bachots que l'on vide dans des cuves: mais ces écrasoirs cylindriques multiplient les frais de main-d'œuvre et ne sont pas expéditifs.

Si on veut obtenir une fermentation prompte et égale, il faut que la cuve dans laquelle se fabrique le vin, puisse être couverte, et ne soit, par conséquent, pas pleine. Ceci est de la plus grande importance, surtout pour les vignobles du nord, ou les nuits d'octobre sont assez froides pour abaisser sensiblement la température des cuves quand elles ne sont abritees que par des hangards. D'un autre côté, si, dans le même local, il y a plusieurs cuves en fermentation, la quantité considérable d'*acide carbonique* qui s'en dégage peut vicier l'air et asphyxier les ouvriers. Du reste, on évite cet accident en donnant de l'air avant d'entrer.

On règle la fermentation dans les cuves en *foulant* la vendange lorsque le *chapeau* est fermé. On donne le nom de chapeau à la masse compacte qui se forme sur la surface de la cuve; cette masse se compose de ce qui n'est pas le jus du raisin. Le jus, plus lourd que les rafles, les pellicules, les pépins et les tissus de la pulpe du grain, occupe la partie inférieure de la cuve, et, si le chapeau restait exposé à l'action de l'air atmosphérique, la fermentation ne tarderait pas à devenir acide et la cuvée serait complétement perdue. D'autre part, c'est dans les pellicules des raisins que réside la substance colorante du vin : cette substance qui est résineuse, ne peut se dissoudre que lorsque le sucre contenu dans le raisin a été transformé en alcool par la fermentation.

Il y a encore un autre moyen mis en usage pour fouler le vin : quand le chapeau commence à se former, le vigneron met en travers de la cuve une planche qu'il peut changer de place à volonté, et sur laquelle il s'assied; puis, avec ses deux pieds, il foule le chapeau qu'il enfonce sur tous les points de la cuve, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement immergé dans le liquide. Sur une cuve d'une contenance de 50 à 60 hectolitres de vin tiré à clair, cette opération dure environ 10 minutes. Au bout de douze heures, le chapeau est refermé; on le refoule de nouveau, et ainsi de suite toutes les douze heures, jusqu'à ce que la fermentation tumultueuse soit apaisée, c'est-à-dire jusqu'à ce que le moût se soit transformé en un vin plus ou moins limpide et alcoolique, de sucre et de mucilagineux qu'il était. C'est au moment précis où le chapeau est refermé que le foulage doit s'opérer. Un simple retard d'une heure suffirait pour faire contracter au chapeau une acidité telle, que, mêlé au liquide, ou seulement en surnageant sur le liquide, il se formerait bientôt un levain de décomposition. Le moyen d'obvier à cet inconvénient est de couvrir la cuve avec un couvercle qui n'a pas besoin d'être luté, et qui se compose seulement de deux segments qui, étant rapprochés aussi exactement que possible, doivent dépasser de 2 centimètres les bords de la cuve. Ce couvercle concentre entre lui et le chapeau

l'*acide carbonique*, qui se dégage en abondance de la masse en fermentation, et qui, plus lourd que l'air atmosphérique, ne déborde au dehors que lorsqu'il a rempli l'espace compris entre le couvercle et le chapeau. Celui-ci, préservé par le gaz du contact de l'air ne contracte aucune acidité, ce qui permet de retarder impunément le *décuvage* du vin fermenté dans les cuves couvertes. Les cuves fermées ne se foulent pas; c'est tout au plus si on pratique une *foulée* quand la fermentation commence à s'apaiser, afin de donner de la couleur au vin. Les vins fermentés en vases clos sont moins colorés que lorsque le raisin a été foulé, mais ils sont plus délicats.

Lorsque l'été n'a pas été assez chaud pour parfaire la maturité du raisin, et que le commencement de l'automne est humide, le principe sucré n'est pas assez développé, l'air d'été n'a pas complétement disparu et c'est le tartre qui domine. C'est surtout dans la zone septentrionale en France que ceci se produit. Dans ce cas, on réduit sur le feu une partie du moût afin de concentrer le sucre et d'obtenir quelques cristaux de tartre, quand la récolte se borne à 5 ou 6 pièces de vin. Si on opère en grand, on ajoute par hectolitre de vin que doit produire une cuve, et suivant le degré de pauvreté du moût, de 2 à 4 kilog. de sucre brut, ou de sirop de pommes de terre, ou même d'autre sirop. C'est au commencement de la fermentation que se fait cette addition dans la cuve. On sature aussi au moyen de la craie l'acide tartrique surabondant; mais il faut prendre garde de neutraliser complétement le tartre, cette substance contribuant à donner au vin son bouquet. Pour cela on tire le quart ou le cinquième du moût contenu dans la cuve, et on verse à plusieurs reprises dans les cuveaux qui le contiennent de la craie en poudre, jusqu'à ce qu'elle ne produise plus la moindre effervescence; quand la craie a déposé, on décante et on réintègre le vin dans la cuve. Dans le nord, on a recours à l'*égrappage* pour faire disparaître l'âpreté de certains vins, qui sont ainsi plus agréables à consommer, mais qui ne se gardent pas.

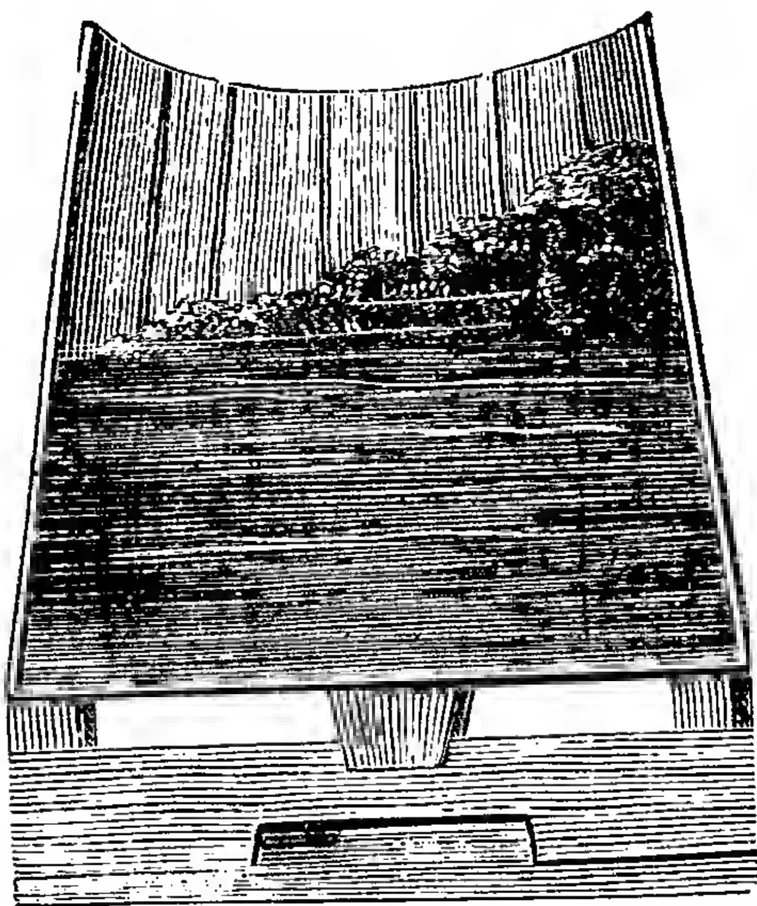
Le *décuvage* s'opère pour les cuves découvertes avec des soins qu'il est inutile de prendre par les cuves couvertes. C'est à l'affaissement du chapeau, qu'on reconnaît la fin de la fermentation. Alors le moût a pris une saveur piquante et son principe sucre a totalement disparu. On ne foule plus, on remet le chapeau et on l'*arrose*. Cette opération consiste à tirer du cinquième au dixième du vin contenu dans la cuve; on le laisse couler dans le *tiroir* en ouvrant une grosse canelle de bois fermée par une fusée. Cette canelle qui se nomme *chantepleure*, doit se trouver à chaque cuve au moment de la vendange. On puise dans le tiroir avec des seaux, et on arrose le chapeau de manière à le bien pénétrer du liquide, afin qu'il ne passe pas à la fermentation acide au moment du décuvage; et, quand on est forcé de différer le décuvage de quelques heures, on renouvelle l'arrosement dès qu'on voit la surface du chapeau se dessécher, que ce soit pendant le jour ou pendant la nuit. On décuve en versant le contenu dans la cuve dans des tonneaux préparés à l'avance. Les fûts doivent être emplis exactement et bouchés seulement le lendemain avec un simple tuileau posé sur le trou de la bonde. Tous les deux jours d'abord, puis tous les trois ou quatre ensuite, on continue le remplissage; enfin, lorsque la fermentation est complètement calmée, ce qui a ordinairement lieu trois ou quatre semaines après la mise en tonneaux, on *bondonne*.

Le marc, composé de la lie mêlée au chapeau, doit être porté au pressoir aussitôt après le décuvage. Le vin de pressurage, celui de la troisième *serre* surtout, est plus âpre et plus rude que le vin tiré à la cuve; il est d'autant moins alcoolique qu'on a employé plus d'eau en faisant le pressurage. Dans les pays vignobles, les vins de pressoir servent à la consommation des domestiques et des ouvriers.

Choix des tonneaux. Les *vins nouveaux* seuls doivent être mis dans des tonneaux neufs; quant aux vieux vins, il leur faut, au contraire, des tonneaux *envinés*, c'est-à-dire ayant déjà contenu du vin pendant un certain temps. C'est ainsi qu'on agit en Bourgogne, où la manutention des vins est portée à une rare perfection; les dégustateurs sont des maîtres toujours parfaitement ini-

tiés à tout ce qui peut servir à la conservation des vins et à leur amélioration. D'ailleurs, leurs avis, pleins de tact et de prudence, révèlent toujours une pratique des plus éclairés, et leurs appréciations sont tellement sûres qu'elles étonnent parfois; aussi, ont-elles force de loi. On peut donc sans crainte se faire les imitateurs de ces hommes habiles, qui savent toujours saisir, avec un rare bonheur, les nuances les moins prononcées dans la qualité des vins sans nombre qui sont journellement soumis à leur dégustation.

Les conséquences du séjour du vin



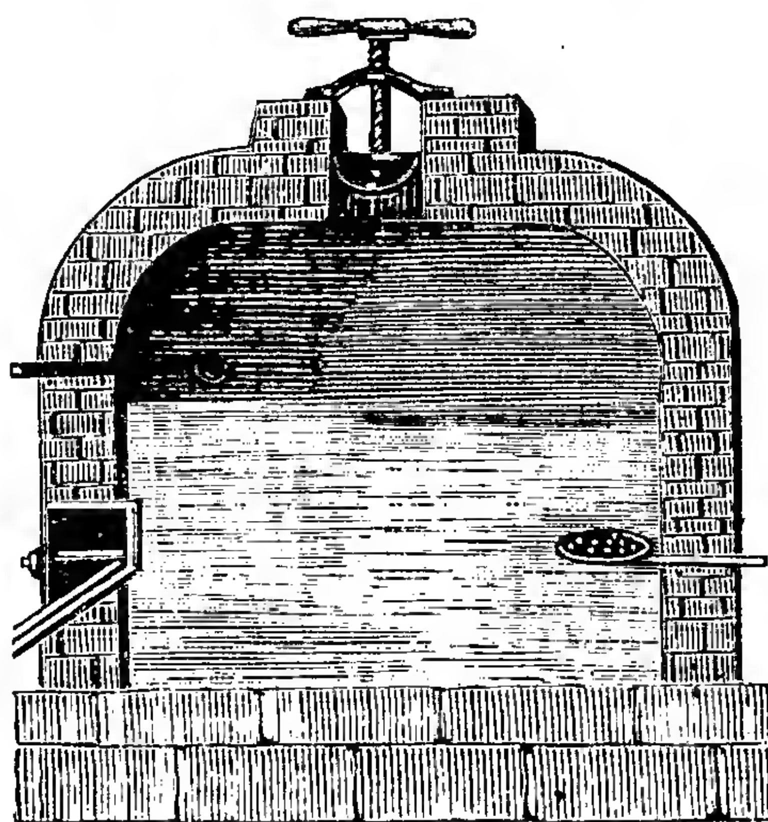
Cuve en fermentation

dans les tonneaux qui ont contenu du vin monté, ne sont pas, de la part de certains propriétaires, l'objet d'une bien saine appréciation; beaucoup d'entre eux sont persuadés que, si, dans les fûts qui ont contenu ce vin monté, ils plaçaient des vins sains, les derniers seraient perdus. Il en est même qui poussent ces craintes jusqu'à l'exagération, et qui redoutent tellement l'emploi de ces fûts qu'ils ne les remplissent plus, les abandonnent toujours ouverts et perdent ainsi de fort bons tonneaux, dans la crainte de communiquer la pousse aux vins qu'ils ont à y placer.

S'il était question de tonneaux profondément gâtés, tels, par exemple, que ceux altérés par le goût de fût, on ne saurait pousser la crainte d'y placer du vin; mais, quand il s'agit de tonneaux qui n'ont contenu que du vin monté, on ne doit plus avoir de crainte à leur égard, parce que le bois de ces tonneaux n'est aucunement altéré. Il suffit, pour en pouvoir faire usage avec sécurité, de les débarrasser du gaz délétère que la fermentation du vin monté y a produit.

C'est la seule chose que le vin qu'on veut y placer puisse avoir à craindre.

Pour se débarrasser de ce fluide dé-



Cuve en maçonnerie.

létère, voici les moyens auxquels on doit avoir recours:

Quand un tonneau est vide de vin monté, si le tonneau est à porte, on enlève cette porte ainsi que la bonde, afin de laisser partir le gaz acide carbonique qu'il contient.

On introduit ensuite une lumière dans son intérieur, et, tant que la *lumière s'éteint ou brûle mal, on ne doit pas y entrer;* mais, quand la lumière n'accuse plus de troubles et y brûle d'une flamme vive, c'est un signe que l'air vicié en est tout à fait sorti.

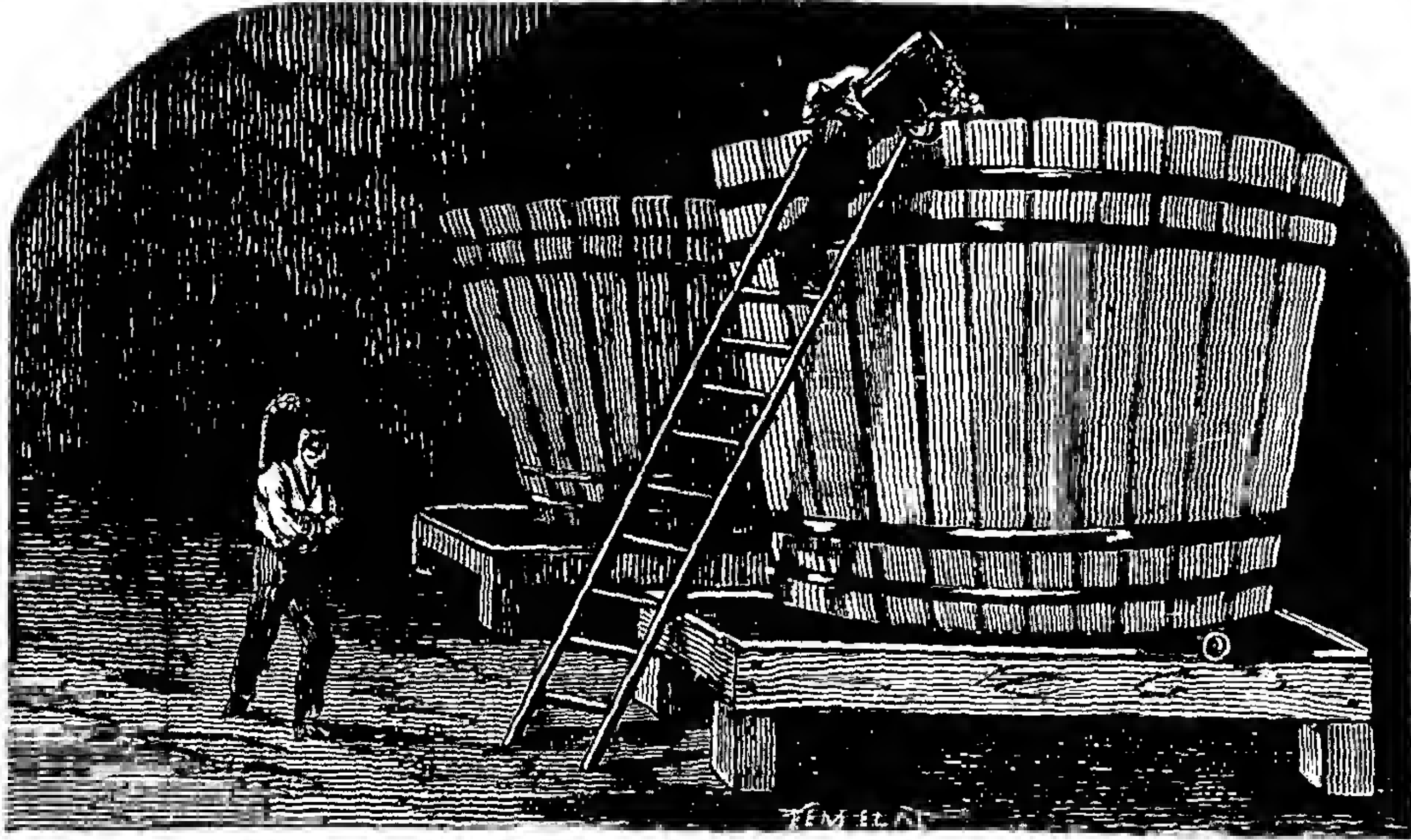
C'est alors qu'on s'y introduit pour procéder au nettoyage.

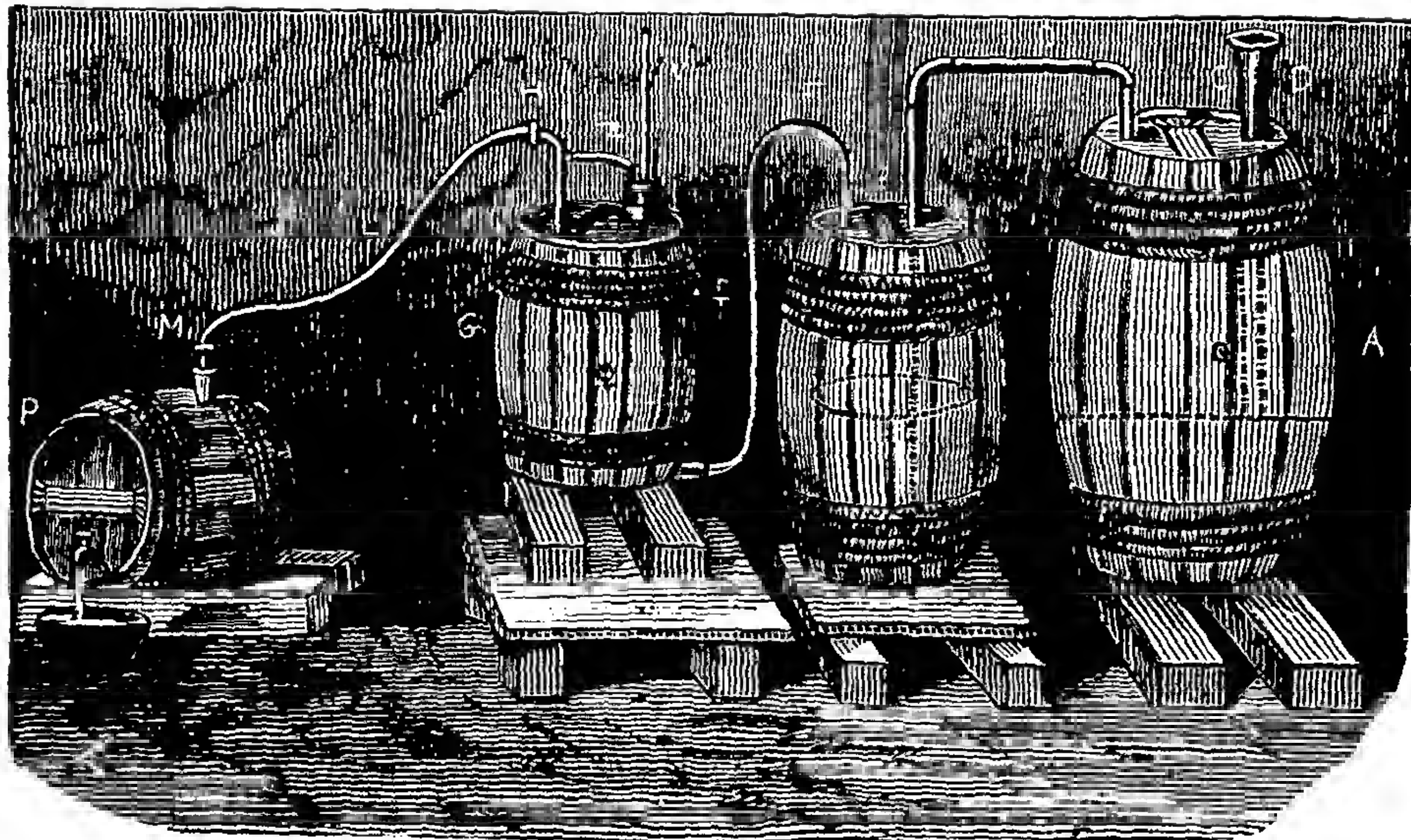
On rince la pièce à grande eau; on recommence trois et quatre fois, s'il le

faut, jusqu'à ce qu'enfin l'eau en sorte parfaitement claire.

Ensuite, on l'éponge, puis on la rince avec du pressurage ou du vin, que l'on éponge également.

On replace la porte, et l'on fait brûler





Intérieur d'une cuverie. — Soutirage de l'acide carbonique.

ans le fût, une mèche avec une fraction de mèche soufrée, suivant la capacité du tonneau, et l'on verse le vin immédiatement sur la fusée de la mèche.

Quand, au lieu d'une pièce de couche, c'est un tonneau *maniable* qui a contenu le vin monté, pour le rendre de suite propre à contenir du vin, on n'a qu'à le rincer tout simplement à la chaîne, renouvelant l'eau jusqu'à ce qu'elle sorte parfaitement claire.

On égoutte cette eau, et l'on passe ensuite dans le tonneau deux ou trois litres de pressurage ou de vin, qu'on fait égoutter, puis on brûle dans ce vaisseau un tiers ou une moitié de mèche soufrée, et tout de suite, on y verse

le vin, après en avoir retiré la mèche consumée. Après cette opération, on n'a plus rien à redouter.

Si on n'a pas l'intention de se servir de suite des fûts qui ont contenu du vin monte, et qu'on ne veuille les utiliser qu'après quelques semaines ou quelques mois, il faut leur faire subir les préparations que nous venons d'indiquer, ensuite les *faire bien sécher*, les *mécher*, les boucher hermétiquement; alors ils seront aussi convenables que possible pour recevoir le vin.

Des propriétaires de vignes nous ont raconté que, pendant trois années de suite, ils avaient perdu du vin en fûts ayant contenu du vin monté, et ils attribuaient à ce vin monté les pertes qu'ils avaient faites.

Ces propriétaires étaient dans l'erreur: ils ont perdu leurs vins dans ces fûts, parce qu'ils ont négligé leurs vins, parce qu'ils n'ont ni soutiré ni rempli leurs tonneaux; enfin, parce qu'ils n'ont pas donné aux vins les soins nécessaires à leur conservation.

Pour le *méchage* des tonneaux, voyez SOUFRAGE.

Clarification du vin. Le vin se clarifie de lui-même en déposant peu à peu les parties solides qu'il contient. Mais, ces substances qui constituent la *lie*, sont susceptibles de se mélanger au vin par l'agitation ou par un changement de température. Pour obvier à cet inconvénient, il faut soutirer le vin dans des tonneaux propres. On *clarifie* le vin en le *collant*. (Voyez *Collages des vins*). Quelques personnes emploient pour clarifier les vins certaines poudres, telles que des cailloux calcinés et pilés, de l'albâtre gypseux (calcaire en poudre). Mais le *collage* est de beaucoup préférable à toutes ces substances.

Fabrication du vin blanc. Généralement, le vin blanc se fabrique avec des raisins blancs; cependant dans beaucoup de vignobles, en Champagne, par exemple, on le fait avec des raisins noirs, aussi bien qu'avec des blancs. Ce n'est pas la couleur du fruit, mais sa maturité d'abord et aussi sa qualité qu'il faut rechercher pour obtenir du vin délicat. Il faut donc trier avec le plus grand soin les raisins destinés à produire ces vins et écarter, plus sévèrement encore que pour les vins rouges, non-seulement les raisins gâtés, mais encore ceux qui ne sont pas parfaitement mûrs.

La vendange est portée immédiatement au pressoir, et le liquide obtenu est versé sans retard dans une cuve qui doit n'avoir jamais servi à la fabrication du vin rouge. On revêt aussitôt cette cuve d'un couvercle pour soustraire le moût au contact de l'air, qui communiquerait au vin une couleur jaunâtre et en diminuerait la valeur.

Quand la fermentation a cessé et que la lie est déposée, on soutire et on verse le vin dans des fûts neufs ou n'ayant jamais contenu de vin rouge.

Au lieu de déposer le moût dans des cuves pour le faire fermenter, on peut simplement l'entonner dans des pipes que l'on a soin de tenir pleines jusqu'à la bonde, et qu'il faut remplir à cet effet deux fois par jour pour que l'écume puisse déborder continuellement. Les pipes ou barriques qui ont contenu de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin sont très-propres à cet usage. Quand la fermentation est apaisée et que la lie s'est déposée au fond des vaisseaux, on se hâte de soutirer le vin blanc au premier temps favorable, c'est-à-dire clair et frais.

Le marc qui provient du pressurage du vin blanc est mis en fermentation dans une ou plusieurs cuves avec de l'eau; on y ajoute, s'il est possible, une certaine quantité de vendange non pressurée. On obtient par la fermentation de ce marc avec l'eau seule, une boisson légèrement alcoolique, un *râpé* qui se conserve jusqu'aux chaleurs de l'été suivant. Lorsqu'on y ajoute un tiers ou moitié de raisin, on obtient un vin de ménage très-agréable qui se conserve bien d'une année à l'autre.

Les vins blancs sont souvent très-alcooliques, mais ils pèchent généralement par le défaut du tannin, ce qui vient de ce que le moût fermente sans les râfles. Il en résulte que ces sortes de vins sont très-sujets à la maladie appelée *gras*. Les vins atteints de cette altération filent comme de l'huile lorsqu'on les verse, et, bien qu'ils n'en aient contracté aucune propriété malfaisante, on éprouve de la répugnance à les boire. Cette maladie se guérit facilement en restituant au vin, sans que sa saveur en soit altérée, le principe austère qui lui manque. Les fruits du *sorbier domes-*

tique ou *cormier*, et ceux du *sorbier des oiseaux*, avant leur maturité complète, sont riches en tannin et particulièrement propres à guérir le *gras* des vins blancs. On écrase ces fruits, on les introduit dans la proportion de 250 grammes par hectolitre de vin, dans une barrique aux trois quarts pleine, et on agite le liquide de manière à y mélanger intimement cette pulpe écrasée. On renouvelle cette agitation plusieurs fois, puis on colle le vin et on le laisse reposer. Au bout d'une huitaine, on soutire et on met en bouteilles; la maladie ne reparaît plus.

Manière de rendre mousseux les vins blancs. Quand on dispose, surtout à la campagne, d'une certaine quantité de vin blanc de bonne qualité, on peut en convertir une portion en vin mousseux, analogue au vin de Champagne. Le procédé est fort simple et peu coûteux. On prépare au bain-marie un sirop composé, par parties égales, poids pour poids, de beau sucre candi blanc et de vin blanc très-clair.

Au mois de mai suivant, on met en bouteille la quantité de vin blanc dont on veut disposer, en ajoutant une petite quantité de sirop dans la proportion de 3 0|0, c'est-à-dire de 3 centilitres de sirop pour un litre de vin. Les bouteilles, solidement bouchées, sont ensuite placées dans les trous d'une planche à bouteilles, par conséquent, la tête en bas.

Après un mois ou six semaines, on prend avec précaution chaque bouteille, et on la débouche sans la changer de position ; dès que le peu de dépôt qui a pu s'y former est tombé dans un vase placé au-dessous, on la retourne vivement. Si le vin est très clair, l'opération est terminée ; s'il ne l'est pas, on verse dans la bouteille, à la place de la petite quantité de dépôt qui en est sortie, une égale quantité de colle de poisson délayée dans de l'eau, et la bouteille est aussitôt rebouchée et replacée dans sa première position. Au bout de quelques jours, la colle ayant produit son effet, on recommence l'opération ci-dessus décrite pour la débarrasser du dépôt. Le vide causé par la séparation de la colle, qui a entraîné ce qui restait de parties troubles dans le vin, devenu alors parfaitement limpide, est rempli avec du vin blanc bien clair, et les bouteilles, après avoir été aussi solidement bouchées que le sont celles de vin de Champagne, sont une dernière fois replacées dans les trous de la planche à bouteilles. La fermentation y développe de l'alcool et du gaz acide carbonique.

Les vins blancs rendus ainsi artificiellement mousseux, ne peuvent point, évidemment, rivaliser avec les véritables vins de Champagne ; mais ils n'en sont pas moins très-agréables, et leur préparation n'impose qu'une faible dépense.

Conservation du vin. Voici un procédé tout à la fois simple et économique pour conserver le vin sans le mettre dans des tonneaux, et qui peut rendre service à un grand nombre de propriétaires au moment des vendanges. Ce procédé consiste à laisser le vin dans la cuve, et, après la fermentation, à verser dessus une couche d'huile. On emploie indifféremment l'huile de navette, l'huile de chénevis ou l'huile de lin, et 12 litres d'huile suffisent pour une cuve ordinaire de deux mètres de diamètre. Il faut placer sur la cuve quelques planches ou des draps, afin que l'huile soit garantie de la poussière. Le vin peut rester ainsi pendant plusieurs mois, et, quand on le tire, il est clair et sans aucune odeur étrangère.

Pour tirer le vin, on opère ainsi : on le soutire par la fontaine de la cuve jusqu'à ce que l'huile arrive à peu près au niveau de cette fontaine, et, afin d'avoir l'huile sans mélange, on reçoit le liquide restant dans la cuve dans un vase étroit ayant un robinet à la base. On ne perd guère que deux litres d'huile sur la quantité qui a servi à mettre le vin à l'abri de l'air ; ce qui ne fait qu'une dépense de trois francs, en comptant le litre d'huile à 1 fr. 50 centimes.

L'huile qu'on emploie doit être parfaitement épurée, et elle peut servir ensuite à tous les usages ordinaires.

L'avantage de ce procédé est évident, puisqu'il n'y a point de tonneaux à acheter, et que, pour la quantité de vingt à vingt-cinq pièces de vin, on ne dépense que trois francs d'huile. On peut ainsi attendre facilement les acheteurs ou même l'époque où les tonneaux sont à bon marché.

Collage des vins. Nous verrons plus loin que toutes les maladies des vins,

la pousse, qui les fait monter ou tourner, l'aigre, l'amer, l'évent, le poux, etc., sont produites par le ferment; c'est donc une opération très-importante que le collage, puisqu'il a pour effet de précipiter, c'est-à-dire de faire descendre au fond, cette cause perturbatrice et de précipiter également les portions hétérogènes qui restent en suspend dans ce liquide, en altèrent la substance et nuisent à son agrément.

Ainsi que pour les soutirages, un temps froid, serein, et le vent du Nord, son indispensables pour procéder au collage.

Cette opération réussit mal pendant un temps pluvieux, par un vent violent du Sud et surtout aux époques où la vigne travaille, parce qu'alors la lie montre toujours une grande tendance à remonter dans le liquide. On doit surtout éviter de la pratiquer au moment de la véraison du raisin, parce qu'à cette époque de l'année cette tendance est beaucoup plus prononcée.

Le collage quand il a produit son effet, c'est-à-dire quand il a rendu le vin parfaitement clair, oblige toujours au soutirage. Si l'on ne soutirait pas, ce serait un moyen infaillible de perdre le vin, parce que la masse de lie que la colle accumule au fond des tonneaux, ne manque jamais, à certaines époques, de donner lieu à des mouvements fermentatifs plus ou moins violents, qui finissent toujours par altérer sa constitution et par déterminer sa perte.

Il y a différentes espèces de collage ; les plus usitées sont les suivantes :

Collage à la gélatine. Que la gélatine s'emploie à l'état de *colle de poisson* ou de *colle d'os*, elle doit être de bonne qualité, sinon elle communiquerait au vin un goût désagréable; on la fera tremper dans un peu d'eau ou dans du vin du tonneau même; on peut, si l'on veut, faire chauffer le mélange jusqu'à ce qu'il soit converti en une masse gluante que l'on jette dans le vin. Agitez aussitôt très-fortement. Laissez reposer.

Pour coller le vin blanc, il faut préférer la colle de poisson en feuilles; on en fait fondre 35 gr. dans un demi-litre d'eau pour une barrique de vin, on passe le mélange et on le mêle à un demi-litre du vin à coller. Il faut soutirer huit jours après le collage, sinon la colle remonterait. Si le vin est susceptible de fermenter, il faut laisser un peu d'air après le collage.

Collage à l'albumine. Le *blanc d'œuf* et le *sang de bœuf* sont les deux substances qui contiennent le plus d'albumine. Quand on veut coller au blanc d'œuf, il faut avoir soin de bien choisir les œufs, de peur de gâter le bouquet du vin; on fait dissoudre de trois à cinq blancs dans environ un demi-litre d'eau ou du vin à coller pour une barrique de vin; on remue et on laisse reposer. Aux blancs d'œufs on peut ajouter les coquilles bien broyées, parce que le carbonate qu'elles contiennent corrige l'acidité du vin.

Si le vin est susceptible de fermenter, il faut laisser un peu d'air après le collage.

Depuis quelques années, on colle au moyen de 30 gr. de poudre anglaise par barrique, poudre qui convient aussi bien au vin blanc qu'au vin rouge.

Quelques personnes évitent de coller les vins pendant la floraison de la vigne et pendant que le raisin tourne et se colore.

Pour coller au sang de bœuf, on délaye celui-ci dans un peu d'eau et on le met dans le vin comme le blanc d'œuf. On emploie souvent le sang desséché à une basse température, sous la forme d'une poudre noirâtre.

Lorsque les vins déjà collés se troublent de nouveau, il arrive souvent qu'il soit impossible de les clarifier en les collant une seconde fois parce qu'ils ne contiennent plus de tannin. On y supplie artificiellement, en ajoutant au vin une infusion d'écorce de chêne.

Utilité du collage. Quand des vins sont placés dans un lieu chaud, les parties fermentatives qui sont en suspend dans leurs masses, influencées par l'élévation de la température, sont toujours disposées à entrer en fermentation et à produire la pousse ou l'acidification, si l'on n'a pas soin de les soumettre au collage et au soutirage accompagné de la mèche, lequel doit toujours être la conséquence de ces opérations.

En soumettant ces liquides à la colle, ces mêmes parties fermentatives n'étant plus en suspension dans la liqueur, mais se trouvant précipitées au fond des tonneaux et séparées du vin par le soutirage, ne peuvent plus y ex-

citer la fermentation, ni donner lieu aux altérations qui en sont la conséquence; ils vieillissent même beaucoup plus facilement dans ces conditions que les fûts qui les renferment soient toujours parfaitement remplies.

Le collage est non-seulement conservateur, mais il est en même temps souverainement améliorateur, et les vins de mauvaise qualité, faibles, conséquemment d'une conservation difficile, tels que les vins de mauvais plants et ceux des mauvaises années, tels surtout que ceux de raisins détendus, au moyen de collages répétés, suivis de soutirages bien faits, pourraient se conserver, s'améliorer même et devenir, par ces seuls moyens, très-facilement vendables.

Chargés de ferment, d'acide et d'une notable proportion de matières impures, lorsque ces vins ne sont pas soumis à des collages répétés, leur couleur n'est jamais droite, leur saveur jamais franche, et leur extrême verdeur en fait une boisson des moins agréables et des moins salubres.

Cette constitution si défectueuse se modifie totalement quand on les soumet au collage : leur goût devient droit, agréable; leur arôme vineux, leur goût de vin se développe et devient plus pur et plus franc, parce que l'odeur nauséabonde que leur communiquait l'excès de ferment a disparu; leur couleur perd sa nuance douteuse et devient plus belle parce que les matières albumineuses, interposées entre les molécules colorantes du vin, sont déposées; ils sont aussi beaucoup moins acides par la précipitation d'une grande quantité de tartre et d'autres sels; ils faut voir enfin dans toute leur organisation les plus heureux changements.



Merlot.

Cas où la colle n'agit pas. Dans les années où la température est froide et pluvieuse, les vins sont dépourvus de sucre, conséquemment d'alcool, quelquefois aussi de tannin, l'élément fermentatif y surabonde, et la partie colorante, mal dissoute, est plutôt suspendue que combinée dans la liqueur. Naturellement trop pauvres, ils ne contiennent pas en quantité suffisante les

substances propres à se combiner avec la colle et à la coaguler; d'où il résulte que cette dernière est maintenue en suspension dans le liquide, qu'elle épaissit, au lieu d'en opérer la clarification. On dit alors que *la colle ne prend pas*.

Nous savons déjà que ce phénomène a pour causes la pauvreté de la partie spiritueuse et de défaut de tannin.

Il faut alors non pas coller sur la première colle, mais soutirer le vin en le méchant, puis le coller de nouveau, en mêlant à la colle une bouteille d'eau-de-vie de bon goût ou l'équivalent en alcool.

Une remarque : plus un vin est nouveau et chargé en couleur, plus il doit être collé fortement; au contraire, plus il est vieux et fondu, plus le collage doit être léger.

Combien de temps le vin doit-il rester sur colle? On ne pourait répondre à cette question d'une façon absolue : ce sont les circonstances qui en déterminent la prolongation ou qui lui imposent des limites.

Ainsi, quand on colle au sang, il convient de soutirer dès que le vin est bien éclairci. La puissance de décoloration que possède cette colle, jointe à l'inconvénient d'affadir le vin, impose l'obligation de ne laisser ce liquide que le moins longtemps possible en contact avec elle.

La colle forte, composée de substances animales le plus souvent à l'état de décomposition commençante, ne doit non plus permettre qu'un séjour extrêmement limité sur cette colle.

D'autres motifs encore, dans ces deux cas, doivent déterminer un prompt soutirage : c'est d'abord l'extrême énergie de ces colles et le goût toujours peu flatteur qu'elles peuvent communiquer au vin.

La gélatine clarifiée présente moins d'inconvénient sous ce rapport ; mais, de toutes, la colle aux œufs bien frais est celle qui en est la plus exempte : c'est évidemment la plus saine, la moins susceptible de donner au vin un goût désagreable, et c'est cette conséquence qui permet d'attendre plus long temps l'instant du soutirage.

Le séjour du vin sur la colle doit être aussi plus ou moins limité suivant la saison.

C'est en hiver naturellement que le vin peut rester le plus longtemps sur colle; car, à cette saison, en effet, l'abaissement de température, en rendant tout mouvement fermentatif impossible, éloigne tout danger pour le vin.

Si l'on emploie la colle aux œufs, le vin peut, à cette époque, y rester un mois et beaucoup plus sans inconvénient.

En été, aux époques où la vigne travaille, mais tout particulièrement à celle de la véraison et jusqu'à la vendange inclusivement, quelle que soit la colle que l'on emploie, le vin doit rester peu de temps en contact avec elle. On doit même, à moins qu'on n'y soit tout à fait contraint, se dispenser du collage en cette saison. Lorsque des raisons particulières ont forcé d'y recourir dans de pareils moments, il faut s'empresser de soutirer le vin dès qu'il s'est éclairci, parce que la lie qui s'est agglomérée au fond des tonneaux tend constamment à entrer en fermentation.

En temps ordinaires, on laisse le vin doux, quinze jours, trois semaines quelquefois sur la colle sans inconvénient; mais cette limite est celle que la prudence prescrit de ne pas dépasser, et si, dans certains vignobles, on laisse les vins deux mois et plus sur colle, cela ne doit jamais faire règle.

Il est aussi des pays où l'on a l'habitude de forcer les collages pendant les deux ou trois premières années qui suivent la récolte, sans tenir compte de la constitution particulière du vin.

Nous ne pouvons pas souscrire aux raisons qui ont déterminé un pareil usage; il est essentiel de prendre cette circonstance en considération sérieuse, et ce que nous avons à dire des soutirages peut parfaitement s'appliquer au collage, les vins n'ayant pas chaque année la même organisation, l'usage à faire de la colle, doit aussi admettre des modifications.

Rien n'est plus naturel, en effet, que de faire subir, durant leur première année, un collage aux vins de mauvais crûs ou de mauvais cépages, chargés en matière fermentative et en acides, car il est extrêmement urgent d'enlever à ces vins leur excès de ferment et d'adoucir leur verdeur; il est naturel aussi

de faire subir cette opération aux vins chargés en couleur pour les débarrasser de l'excès de coloration; quant aux vins délicats, légers, de bons crûs, et aux vins de bonnes années qui n'ont qu'une coloration légère et qui ne sont pourvus que d'une faible proportion de ferment, il convient de ne pas trop les débarrasser, afin que la fermentation insensible s'accomplisse chez eux sans obstacle et dans les conditions les plus convenables à son organisation.

Soutirage des vins. L'énergie avec laquelle l'acide tartrique agit sur les métaux, dont il dissout les oxydes avec une puissance égale, sinon supérieure à celle du vinaigre, commande toujours une extrême prudence dans l'emploi des mesures, vaisseaux, brocs, etc., en métal, en zinc, en plomb ou autres, que l'on fait servir au transvasage ou au mesurage des vins. Non-seulement, il faut éviter d'employer ces objets pour ces sortes d'opérations, mais il faut se garder d'y laisser séjourner le vin, même pendant un temps très-court, ce contact ayant pour effet de rendre promptement le vin vénéneux.

L'oubli de ces précautions peut, du reste, avoir pour leurs auteurs les plus funestes conséquences.

Il serait donc bon, puisque les objets sus-désignés peuvent présenter un danger, si faible qu'il soit, d'en prescrire l'emploi.

La constitution du vin est très-facilement altérable par le contact des métaux; le fer-blanc lui-même ne reste pas longtemps sur lui d'une innocuité complète; un séjour tant soit peu prolongé du vin dans des vases de ce métal dénature sa constitution, fait noircir sa couleur, et lui communique une saveur métallique des plus désagréables.

L'emploi de vaisseaux en bois serait infiniment préférable à celui de vaisseaux en métal, en ce qu'il donnerait une sécurité complète, et affranchirait tout à fait des soins minutieux auxquels oblige toujours l'usage de semblables mesures. Du reste, aussi maniables que celles de métal, ces mesures ne causeraient pas plus d'embarras, et entretenues avec la plus grande propreté, elles ne donneraient jamais lieu au moindre inconvénient.

Les conditions indispensables à un bon soutirage et qui, seules, sont capables d'en assurer la réussite, sont :

1° De l'exécuter par un temps sec, clair, et autant que possible par le vent du Nord, parce que ce n'est qu'alors que la précipitation de la lie est réellement complète ;

2° D'éviter de procéder à cette opération par un temps humide, pluvieux, et pendant les vents violents du Sud;

3° De ne pas la faire non plus pendant les temps d'orage, parce que les parties les plus légères de la lie remontent dans la liqueur, en y produisant une fermentation qui est toujours à redouter ;

4° De ne jamais soutirer le vin quand il est trouble, parce qu'on s'exposerait à faire un autre soutirage, le dépôt, en cet état, se trouvant toujours mêlé au vin ;

5° De ne pas soutirer, non plus, aux époques où la vigne travaille, au moment de la pousse des premiers bourgeons, pas plus qu'à l'époque de la floraison et encore moins à celle de la véraison;

6° De ne jamais soutirer pendant la chaleur du jour et le vent du Midi ;

7° De toujours faire usage de la mèche;

8° De ne pas laisser longtemps le vin exposé au contact de l'air ;

9° De ne pas le laisser tomber d'une hauteur trop grande, afin de ne pas le dépouiller de son acide carbonique conservateur, et de lui éviter une fatigue toujours préjudiciable à sa constitution;

10° Enfin d'apporter les soins les plus minutieux à dépouiller entièrement le vin des moindres parties de son dépôt.

Un soutirage fait en dehors de ces conditions est toujours défectueux et ne réalise jamais les avantages qu'on a le droit d'attendre de cet excellent moyen, lorsqu'il est exécuté convenablement.

Nous avons prescrit de ne pas procéder aux soutirages des vins lorsque règne le vent du Midi, mais de toujours choisir, au contraire, pour faire cette operation, les moments où le vent est au Nord.

La raison principale est la crainte de l'ozone, de l'oxygène électrisé, que portent avec eux les vents du Midi

chassés des régions où l'électricité ne cesse d'en produire.

Cet oxygène, d'une activité toute particulière, exerce une influence que ne produirait jamais l'oxygène obtenu sous l'influence de la chaleur.

Il oxyde les métaux bien plus énergiquement que l'oxygène ordinaire; il est surtout nuisible aux liqueurs végétales ou animales, et fait surtout aigrir facilement le vin.

C'est la crainte de cet agent redoutable, dont l'odeur ressemble à celle que la foudre laisse après sa chute, qui doit toujours faire préférer le vent du Nord pour les opérations de la manutention des vins, surtout pour celle des soutirages, la plus susceptible de mettre le vin à découvert et de l'exposer davantage à l'action de cet agent.

Il résulte des recherches qui ont été faites et publiées par Van Marum, en 1785, et qui prouvent que l'oxygène qui se dégage au pôle positif d'une pile dont on se sert pour décomposer l'eau, possède une odeur particulière qui rappelle celle du phosphore ou du soufre en combustion; il compare aussi cette odeur à celle qui se manifeste par suite des décharges électriques ou lorsque la foudre éclate. Schœnbein, qui a étudié avec le plus grand soin les propriétés de ce gaz odorant, lui a donné le nom d'ozone. Il a reconnu que la production de ce corps dépend de la nature du métal qui sert d'électrode positive et de la nature du liquide décomposé. C'est en prenant pour électrode du platine ou de l'or qu'on recueille l'oxygène odorant, tandis que les métaux oxydables ne contiennent que de l'oxygène ordinaire. Enfin, l'eau acidulée par l'acide sulfurique, l'acide azotique, ou l'eau, contenant des sels très-oxygénés, produit un oxygène des plus odorants; mais certains sels, tels que les chlorures, les bromures, les iodures, le sulfate de protoxyde de fer en dissolution dans l'eau, ne donnent lieu à aucun effet, de ce genre. De plus, Schœnbein a observé que le gaz odorant perd son odeur quand on l'agite avec du charbon, du mercure, du fer, etc.; il a encore trouvé que l'oxygène humide ou l'air humide que l'on fait passer sur du phosphore à la température de 20 à 25 degrés devient très-odorant et présente les mêmes propriétés que le gaz odorant de la pile.

MM. Marignac et de la Rive ont établi plus tard que l'ozone est de l'oxygène modifié par l'électricité, en soumettant de l'oxygène pur et sec à l'action d'une série d'étincelles électriques ou d'un courant électrique continu.

Maintenant que nous connaissons la composition de l'ozone, il nous est facile d'apprécier le danger auquel serait exposé le vin, si peu de temps qu'il demeurât soumis à son action.

Les causes les plus légères peuvent déterminer de graves accidents pour les vins qu'on n'a pas le soin d'affranchir de leur dépôt, et on peut tout craindre tant qu'ils reposent sur un ferment aussi dangereux : les changements de température, les orages, les coups de tonnerre et surtout les mouvements de la vigne aux époques dont nous avons déjà parlé :

A la pousse des premiers bourgeons;
A l'époque de la fleur;
Et à celle de la véraison.

S'il arrive que le vin non soutiré traverse sans accident les deux premières époques, il succombera toujours à la troisième. En effet, la véraison du vin est la phase la plus redoutable pour les vins qui sont encore sur leur lie. On a vu des caves entières dont les vins non soutirés n'avaient éprouvé qu'une agitation légère à l'époque de la pousse de la vigne et à celle de la fleur, se perdre entièrement au moment de la véraison, tandis que le soutirage aurait permis aux vins de traverser heureusement cette époque critique.

Quoiqu'on n'ait pas de règle bien positive sur les moments les plus favorables au soutirage, les uns faisant cette opération de bonne heure, les autres la faisant tard, il est cependant des motifs qui en doivent déterminer l'époque, et qui se résument à cette remarque : le vin ressent tous les mouvements de la vigne. En effet, c'est bien plutôt à l'influence de ces mouvements, qu'aux effets de la température, qu'est due l'agitation du vin. Sans doute, l'élévation de la température, quand elle a lieu aux époques en question, contribue à déterminer plus sûrement encore ces mouvements perturbateurs et à leur imprimer un caractère d'activité plus énergique ; cependant, en juillet, la

température est le plus souvent à son apogée d'élévation, et le vin reste calme ; en août, au contraire, la température s'abaisse quelquefois d'une façon très-appréciable, et le vin éprouve une vive agitation. Il en faut donc conclure que l'agitation du vin est réellement due aux mouvements de la vigne.

Aussi, est-ce en vue de cette influence, et de la qualité plus ou moins bonne du vin, ou encore d'après la proportion plus ou moins forte de sa fermentation que nous jugeons l'opportunité des soutirages et les époques les plus favorable à leur exécution.

Les vins ordinaires ou communs se soutirent le plus habituellement en décembre, le froid qui règne à cette saison étant une condition très-favorable à cette opération; toutefois, il faut le dire, une température trop rigoureuse pourrait troubler le liquide.

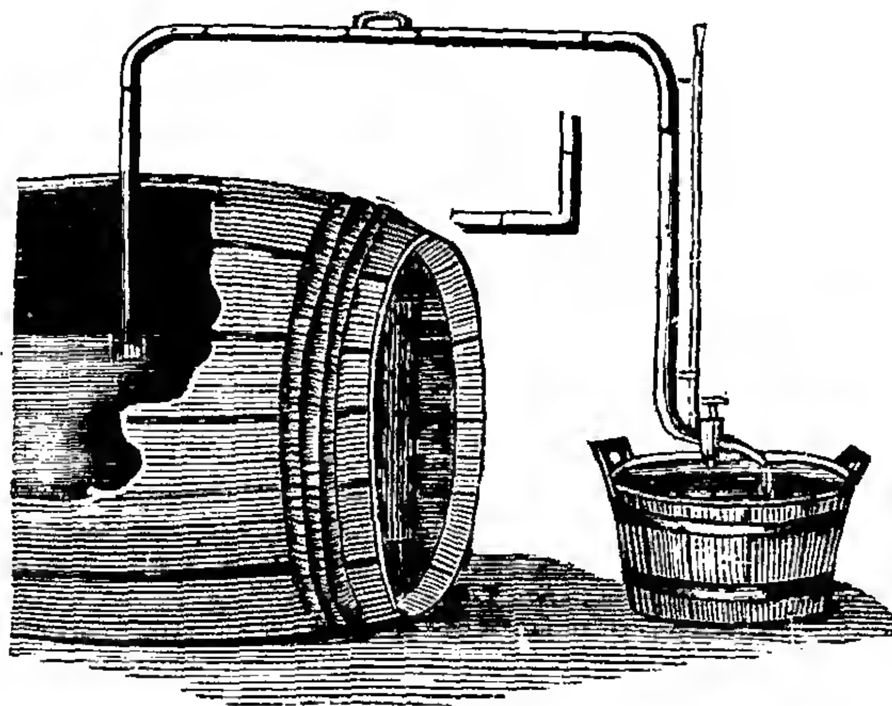
Ce qui fait la valeur de ce soutirage, c'est qu'il affranchit le vin de sa lie grossière, qu'il prépare le soutirage de mars, et rend ce dernier beaucoup plus parfait; cependant, il ne doit jamais en tenir lieu.

Le soutirage de décembre est surtout très-utile aux vins des terres très-fertiles, à ceux des mauvais plants, aux vins inférieurs ou qui proviennent de raisins imparfaitement mûrs, qui, dépourvus de matière sucrée, contiennent une très-forte proportion de ferment et d'acide.

En effet, on sait que, moins un vin contient du sucre, plus il contient d'acide et de ferment, ces substances figurant dans le vin en raison inverse de la matière sucrée.

Mais le soutirage de mars est celui qui, à notre avis, a le plus d'importance. C'est surtout pendant les hâles qu'on le doit exécuter, les bises qui règnent à cette époque possédant le grand mérite d'affranchir le vin de son dépôt.

Quand ce soutirage est fait avec soin et qu'il ne laisse dans le vin aucune lie perturbatrice, il permet à ce liquide de traver la saison des chaleurs et la série des phases d'agitation qu'il doit traverser depuis la pousse des bourgeons de la vigne jusqu'à la vendange, et de sortir victorieux de ces épreuves.



Tube recourbé à soutirage.

Ce soutirage étant tout à fait obligatoire, nous en conseillons la pratique à tout propriétaire qui tient à la conservation de ses vins, car il peut à la rigueur dispenser de tous les autres.

L'oubli de cette opération importante est toujours regrettable, et ne manque jamais de déterminer les plus graves accidents. C'est cet oubli surtout qui produit cette altération désorganisatrice qui a pour résultat de faire *tourner*, ou si on aime mieux, de faire *monter* le vin.

Les vins soutirés avec soin au mois de mars n'ont pas besoin d'être soutirés au mois de juillet. Cependant il est des circonstances où ce soutirage peut devenir utile.

Ainsi, quand on est sous l'influence d'une température trop ardente, lorsque le soutirage de mars, mis en oubli ou exécuté avec négligence, a laissé dans le vin une certaine quantité de dépôt, ce soutirage peut réaliser de très-bons effets, parce que le méchage qui l'accompagne, en opérant la désoxygénation de ce liquide, le force au repos et lui permet de traverser sans aucun danger les chaleurs excessives qui, ces dernières années, ont déterminé la perte d'une quantité considérable de vin.

Mais, comme à cette saison on opère toujours sous l'influence d'une haute température, il convient de faire cette opération à la fraîcheur du matin, de l'exécuter promptement, de toujours l'accompagner d'un bon mélange, sans cependant exagérer l'énergie de ce dernier moyen.

Le soutirage du mois d'août s'applique surtout aux vins de Bourgogne, et se pratique avant le moment que l'on désigne d'habitude sous le nom de séve d'août; si l'on attendait que cette séve fût en mouvement, on se trouverait, suivant toute probabilité, à l'époque de la véraison du raisin, phase capitale, qui produit toujours dans le vin une agitation qui se poursuit jusqu'à la complète maturité du fruit; on a donc intérêt à agir avant cette époque et à profiter du calme dans lequel le vin se trouve encore pour en opérer le soutirage. Toutefois, si, à ce moment critique, on remarque des signes indicateurs de trouble, tels que des suintements entre les douves et les fonds des tonneaux, si l'on entend une aspiration plus ou moins forte quand on tire du vin par un fouet, on ne doit pas, pour prendre une décision, attendre ni demander d'indication plus impérative : il faut se hâter de procédé au soutirage et le faire avec les soins les plus minutieux.

Les soutirages étant la conséquence obligée des collages, ils ont avec eux une liaison intime; on a donc tout intérêt à précipiter le collage par le ferment.

Comme les vins des mauvaises années et des mauvais cépages sont ceux qui contiennent le plus de ferment, ce sont eux aussi qui ont le plus besoin des collages et des soutirages qui doivent suivre.

Il ne faut pas l'oublier : ces vins sont, de tous, ceux qui ont le plus besoin d'être soutirés; aussi, sous aucun prétexte, ne doit-on se dispenser de leur faire subir cette opération aux époques les plus convenables pour la mettre en pratique.

Ces vins sont si pauvres de constitution et tellement dépourvus d'éléments conservateurs qu'ils *tourneraient* infailliblement pendant les jours de chaleur et d'orage, si on ne prenait soin de les affranchir du dépôt qu'ils contiennent toujours avec une grande surabondance.

Pour arriver à ce but, deux soutirages et un collage ne sont pas de trop.

C'est pendant l'année qui suit leur récolte qu'on fait ces deux soutirages : le premier, fin de décembre, après le collage, et le second en mars, autant que possible pendant les bises qui règnent à cette saison.

C'est surtout pour les vins qui nous occupent que ce dernier soutirage est regardé comme une opération des plus conservatrices, surtout si on a soin de toujours faire usage de la mèche, et de ne pas mêler aux vins que l'on soutire le plus léger dépôt.

En traitant les vins des mauvaises années et ceux de qualité inférieure par deux soutirages, seulement à leur première année, l'un en décembre, l'autre en mars, on suit une méthode rationnelle, celle du reste que la pratique, si peu éclairée qu'elle soit, suit généralement.

En conseillant pour certains vins un second soutirage en mars, nous voulons non-seulement empêcher le vin de s'altérer, mais nous voulons le rendre meilleur et le préserver de toute altération, en le dégageant de tout ferment.

D'ailleurs, un second soutirage, avec collage préalable, ne peut avoir que des avantages au point de vue de la conservation des vins, de leur amélioration, de leur coloration, qui, loin de s'affaiblir, devient d'autant plus belle et plus franche que les collages leur ont enlevé une plus grande quantité de ferment et d'acide.

Mais, pour que les moyens que nous indiquons produisent les effets désira-

bles, il faut que le soutirage soit fait par un temps sec et clair; ainsi, lorsque la pression barométrique est considérable, lorsque règne le vent du Nord, le vin est habituellement limpide, et la lie ramenée au fond du tonneau alors le moment est favorable au soutirage, et il faut y procéder le plus promptement possible pour empêcher l'aération du vin. Il faut toujours aussi l'accompagner de la mèche, et l'exécuter avec une précaution que nous ne saurions trop recommander, c'est-à-dire l'affranchir complétement des moindres parties de son dépôt.

Il est bien entendu que la manutention particulière, dont nous venons de conseiller l'application aux vins inférieurs, ne devra s'exercer que dans l'année qui suivra leur récolte. Si l'on est forcé de conserver ces vins plus longtemps, on ne fera que soutirer chaque année au mois de mars, mais sans leur faire subir l'opération du collage.

Dans tous les cas, on ne devra jamais se dispenser d'ajouter à chaque pièce un litre d'alcool ou un litre et demi de bonne eau-de-vie. Cette addition est d'un excellent effet, surtout si on commence par verser l'alcool et le vin ensuite. La raison en est que le spiritueux, étant plus léger que le vin, se mélange en remontant.

La constitution des vins ordinaires ne rend pas nécessaires pour eux deux soutirages par an; celui du mois de mars est suffisant.

Moins chargés d'acides et de ferment que les vins de mauvaises années, ils n'ont pas non plus besoin d'être soumis au collage.

De plus, les vins des années ordinaires, et particulièrement ceux des bons cépages ,contiennent beaucoup de sucre, et par conséquent peu de lie.

Nous pensons que pour des vins des années chaudes et des vins de bons cépages, un soutirage en mars et un soutirage en août, comme on le fait en Bourgogne, seraient les conditions les meilleures et les plus éminemment conservatrices. En effet, sous l'influence d'une chaleur exceptionnelle, le raisin arrive toujours à une excessive maturité, et est, par conséquent, très-sucré; aussi, le vin qu'il produit n'a-t-il pas de lie, et peu ou point de ferment.

Le soutirage des vins peut s'opérer de trois manières : à la cannelle, au syphon et au boyau. Le soutirage à la cannelle est si généralement connu qu'il peut dispenser de toute explication : il consiste tout simplement à recevoir le vin dans un baquet, d'où on le verse ensuite dans un tonneau parfaitement nettoyé. Cette opération se renouvelle jusqu'à ce que le tonneau que l'on soutire ne donne plus qu'une faible quantité de vin par le cannelle.

Alors, le verre ou la tasse à la main, on examine soigneusement le vin qui s'écoule, et dès qu'on aperçoit le moindre *fleur*, on ferme le robinet, et le peu de liquide qui reste dans le tonneau est soutiré ensuite avec la lie et mis à part.

Le soutirage au syphon est aussi simple que le précédent ; seulement, il convient de se servir du syphon à robinet, qui est beaucoup plus commode et rend l'opération plus facile.

On s'en sert, en introduisant dans le tonneau, le moins brusquement possible, la branche *plongeante* du syphon, en fermant le robinet de la branche *afférente*, et en aspirant vivement l'air qu'elle contient au moyen du petit tube dont elle est surmontée; alors le vin se précipite dans le vide, et on ouvre le robinet par lequel s'échappe le liquide, qui est reçu dans des baquets, comme dans le cas précédent.

Lorsque les fûts qui contiennent le vin sont placés sur des chantiers un peu élevés, cette manière de soutirer donne la possibilité d'établir les tonneaux que l'on veut remplir, d'une façon telle qu'on puisse introduire par leur bonde la branche plongeante du syphon. Alors le transversage s'opère facilement, promptement, et le vin n'est pas exposé au contact de l'air, ce qui est toujours un grand avantage.

Voici maintenant comment s'opère le soutirage au boyau :

On adapte à la cannelle placée au tonneau que l'on veut soutirer un boyau en cuir d'environ 1m30, terminé à chacune de ses extrémités par une douille en bois, l'une placée à angle droit du boyau, l'autre placée suivant sa longueur : la première est introduite dans la cannelle où on la fixe fortement; la seconde est mise dans la bonde du tonneau que l'on veut remplir; alors, après

avoir ôté la bonde du tonneau à vider, on ouvre le robinet, et le vin s'écoule jusqu'à ce que la pièce que l'on remplit soit au niveau de celle que l'on vide; puis, pour forcer tout le liquide à passer, on fait jouer un fort soufflet par la bonde du vaisseau en soutirage, et bientôt tout le vin et transvasé.

On s'aperçoit que l'opération est à peu près terminee, dès qu'on entend un léger bruit : c'est l'air qui, en refluant du boyau, en indique la fin. Alors, on ferme le robinet en inclinant le tonneau en avant, et l'on reçoit dans un baquet le peu de liquide qu'il peut encore contenir.

Lorsqu'on fait cette opération, il faut avoir la précaution de percer avec un foret un ou plusieurs trous dans la partie supérieure du tonneau qui reçoit le vin, afin de livrer passage à l'air; de cette façon, on évite la résistance que ce fluide pourrait offrir. Ce genre de soutirage est surtout très-avantageux pour les vins vieux et les vins à bouquet; il les bat moins, ne les fatigue pas et les préserve du contact de l'air extérieur, ainsi que d'une déperdition d'arômes, laquelle est une de leurs propriétés les plus précieuses.

On laisse reposer les lies qui restent après les soutirages, et, lorsqu'elles sont éclaircies, on soutire le vin qui est monté à leur surface; puis, comme ce vin, quoique éclairci, renferme toujours une certaine quantité de lie folle, il est bon de le coller de nouveau, de le laisser se reposer pendant une quinzaine de jours et de le soutirer une seconde fois.

La lie qui résulte de ces soutirages, peut être vendue aux vinaigriers, ou si on le préfère, être employée à la distillation.

La lie est un mélange confus de tartre, de fibres végétales très-divisées, de ferment non décomposé pendant la fermentation, ferment toujours très-abondant dans les vins des mauvaiss cépages, de matières colorantes et extractives, etc., etc.

De toutes ces substances, le tartre seul peut contribuer à la conservation du vin, et il en est plusieurs, le ferment non décomposé entre autres, dont l'action, lorsqu'elle est favorisée par certaines circonstances, tend éminemment à l'altérer.

Cette lie doit donc être séparée du vin le plus promptement possible, afin qu'elle ne porte pas le trouble dans se liquide en remontant; car elle n'est pas autre chose qu'un principe essentiellement maladif et un agent certain de désorganisation.

Les propriétaires qui ne soutirent pas leurs vins sous le prétexte que *ce qui sort du vin, ne saurait nuire au vin*, et ceux qui, en les soutirant, ont peur de les *affaiblir*, sont dans une erreur complète. Ils laissent tout simplement leurs vins se perdre sur la lie, croyant les *mieux conserver*.

Les pertes que ces erreurs ont causé et causent encore journellement aux vignerons sont incalculables.

On ne doit jamais, à moins qu'il ne soit à la *graisse*, laisser tomber le vin de trop haut quand on le soutire, mais il faut approcher le baquet qui le reçoit le plus près possible de la cannelle, afin que la chute du liquide soit moins brusque et l'énerve moins.

Nous répéterons encore que, lorsqu'on soutire du vin, il faut le laisser le moins de temps possible exposé au contact de l'air, et toujours apporter dans l'acte du soutirage la plus *grande célérité*, parce que, indépendamment des dispositions à l'évent ou à l'aigre que contracte infailliblement le vin lorsqu'il est soumis à l'action de l'air, il perd son velouté, son arôme vineux et il n'a plus aucun mérite.

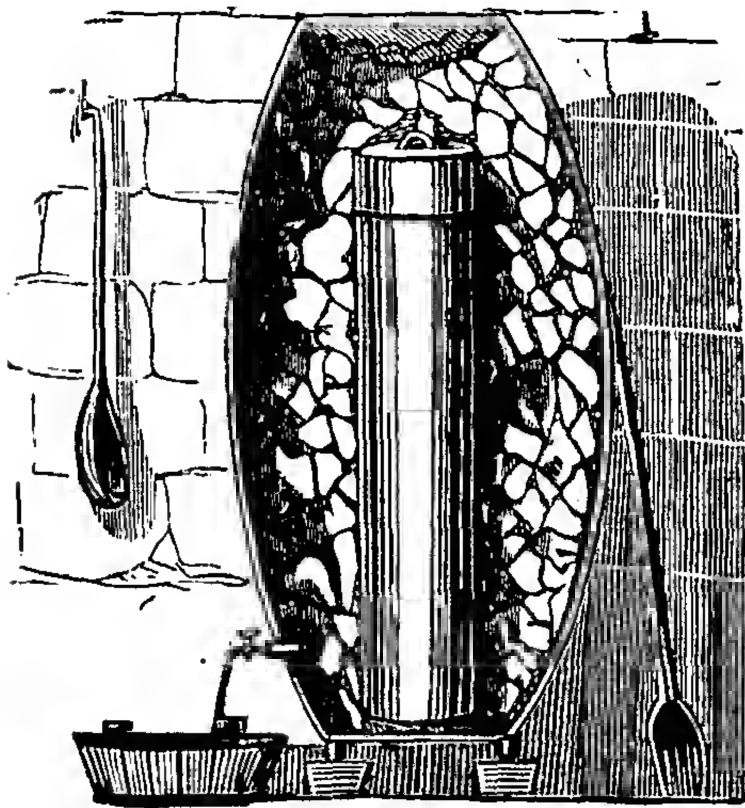
Maladies des vins. Il serait difficile à un homme de l'art de combattre avec succès une maladie s'il ignore les causes qui l'on déterminée; il nous semble également difficile à un œnologue de guérir les altérations des vins s'il ne connaît pas non plus les causes qui les ont produites.

Quand on passe en revue les différents éléments qui entrent dans l'organisation du vin, on comprend sans peine que ces principes aient toute leur utilité particulière; chez quelques-uns, cependant, les limites de cette utilité sont bien étroites.

Si l'on excepte l'alcool, le sucre, le ferment, l'eau végétale, le tartre et le tannin, les autres principes sont plutôt en général, les accessoires heureux, les assaisonnements délicats dont la nature se plaît à perfectionner ses œuvres ; mais l'agent qu'il importe tout

particulièrement de signaler, parce que son influence est, sans contredit, la plus prononcée, celui qui se fait voir partout agent organisateur d'abord, mais ensuite et le plus souvent, ou travaillant sourdement, ou agissant avec violence, et alors véritable agent de désorganisation, le ferment n'a point assez préoccupé les œnologues; on ne l'a point assez vu comme la cause la plus fréquente des altérations des vins; de là vient que rarement on a eu recours aux moyens avec lesquels on aurait pu plus sûrement le combattre.

Ce qui prouve que les causes de ces altérations n'ont pas toujours été approfondies autant qu'elles pouvaient



Glaçage des vins.

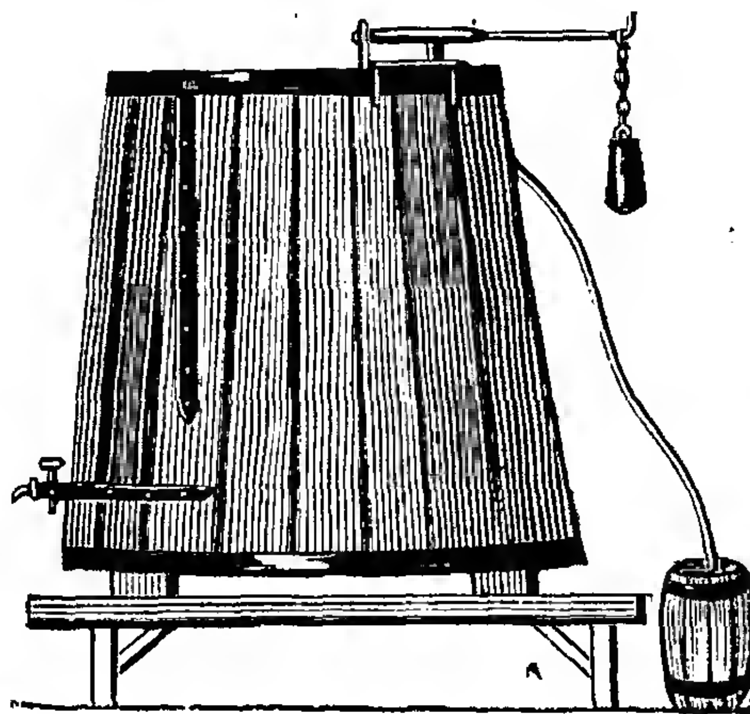
l'être, c'est qu'on n'a encore établi entre elles aucune ligne séparative; il en est cependant qui sont le résultat de changements très-notables dans l'organisation du vin. D'autres, au contraire, ne présentent aucun changement dans ses principes.

On comprend quelle différence il existe entre des altérations d'une nature aussi distincte. Quels caractères de similitude, par exemple, peut-on reconnaître entre le goût d'aigre et le goût de fût? Dans le premier cas, le vin a subi une transformation, la constitution est changée; dans le second, il est affecté d'un goût désagréable, mais son organisation reste la même.

Les vins subissent donc des altérations de deux sortes : des altérations organiques et des altérations inorganiques.

Au nombre des altérations organiques, il faut compter la pousse, l'aigre, l'amer, l'évent, le poux, le détendu, enfin toutes les altérations dans lesquelles les principes du vin changent de nature; et, dans les altérations inorganiques, se placent les goûts de moisi, de soufre, de fumée, etc., c'est-à-dire toutes celles qui sont dues seulement à la présence, dans le vin, d'un goût plus ou moins désagréable, mais qui ne sont le résultat d'aucun changement dans ses principes.

S'il était urgent d'établir cette dis-



Cuve fermée.

tinction, il ne l'est pas moins de déterminer d'une manière sûre les véritables causes de ces altérations, car ce n'est que de leurs causes bien connues que doit naturellement découler l'application des moyens les meilleurs pour les combattre.

L'expérience nous a démontré que *toutes les altérations organiques du vin sont produites* par le ferment :

Soit qu'il agit violemment en décomposant le sucre et les sels, comme dans la pousse;

Soit qu'il agisse sourdement en décomposant encore les sels et les derniers atômes de sucre, comme dans l'amer;

Soit qu'il n'agisse pas et demeure frappé d'atome comme de la graisse;

Soit qu'il éprouve un commencement de putréfaction, comme dans l'évent;

Soit qu'il éprouve cette putréfaction à un plus haut degré, comme dans le poux;

Soit, enfin, qu'il décompose l'alcool comme dans l'aigre.

Toutes les altérations organiques du vin sont produites par le ferment; mais le moyen de réduire la proportion de cet agent, d'en opérer une décomposition plus parfaite, c'est le cuvage avec la grappe, en d'autres termes, le tannin.

L'action puissante que le tannin exerce sur le ferment est un obstacle à ses mouvements perturbateurs, rend les vins infiniment plus stables, et ceux de ces liquides qui en sont pourvus en proportion convenable, ne renfermeraient-ils que deux ou trois pour cent d'alcool, traversent les mers, subissent l'influence des ardeurs tropicales, et nous arrivent sensiblement améliorés.

Toutes les maladies organiques du vin sont produites par le ferment, qui ne peut pas agir sans une impulsion quelconque; mais il lui faut une cause qui détermine son action, et cette cause, c'est l'oxygène.

Dès lors, on conçoit combien il est indispensable d'opposer à cet oxygène un pouvoir assez fort pour neutraliser son action. Et l'agent que, dans ce cas, on peut employer avec le plus de succès est le gaz acide sulfureux.

Ce moyen est sans contredit le plus convenable et le seul assez puissant pour prévenir l'action du ferment, pour sa maîtriser, pour la régulariser et pour l'opposer aux perturbations dont il est si souvent l'auteur.

La pousse cessera d'avoir lieu, si on désoxygène le ferment, et l'aigre ne pourra plus se produire. Si on ôte au vin tout contact avec l'air, aucune des maladies organiques ne se produira plus chez lui.

Une connaissance approfondie de l'organisation du vin ne peut que nous mettre sur la voie des moyens, les meilleurs et les plus sûrs pour opérer la conservation de ce liquide; déjà elle nous conduit à l'emploi d'un des moyens d'amélioration les plus puissants dont nous puissions faire usage, le *cuvage avec la grappe*; mais, de plus, elle nous conduit nécessairement à l'usage très-fréquent du gaz sulfureux. Ces moyens ne sont pas nouveaux et ne sont mis en œuvre que dans des cas trop rares et souvent peu convenablement, ce qui explique certains effets qui ne sont causés ni par la grappe, ni par le gaz acide sulfureux, mais seulement par l'*inhabileté* des agents qui les emploient.

La pousse. Quand un vin a contracté cette altération, on dit, suivant le pays, qu'il est *monté, taré, tourné, poussé* ou *à l'échaud*.

Elle est produite par le ferment contenu particulièrement dans la lie et qui, dans une foule de circonstances, dans les temps chauds, dans les moments d'orage, à l'époque de la pousse de la vigne, à celle de la fleur, mais surtout à celle de la véraison du raisin jusqu'à l'époque de la vendange inclusivement, remonte dans le liquide et le met en fermentation.

Ce qui prouve que cette altération est produite par le ferment contenu dans la lie, c'est qu'elle commence toujours par le bas des tonneaux, c'est-à-dire précisément par l'endroit où le dépôt séjourne.

Le premier soin à prendre pour prévenir la pousse est de cuver avec la grappe, et c'est aussi le premier moyen.

Le second, d'une nécessité peut-être plus indispensable encore et auquel on ne doit jamais manquer d'avoir recours, c'est de tenir le vin toujours exempt de lie, c'est-à-dire de le bien soutirer.

Et, en effet, le vin ne saurait monter si l'on a eu soin de faire disparaître les causes qui pouvaient déterminer chez lui cette dangereuse altération.

Voici, dans l'ordre de leur succession habituelle, les phrases diverses que parcourt cette dangereuse maladie; parfaitement distincts, ces phases sont au nombre de trois.

D'abord, le vin se trouble, mais il ne fait pas encore éprouver au palais un sentiment d'effervescence; on ne ressent pas encore de pétillement en le conservant dans la bouche; il ne noircit pas encore quand on l'expose à l'air; il n'y a pas encore chez lui de fermentation; il faut pourtant se hâter de la prévenir, car elle se prépare et ne tarderait pas à se manifester si l'on n'en détruisait au plus tôt les causes en enlevant la lie, c'est-à-dire en soutirant.

On nettoie le tonneau dont on veut

se servir, de manière à le rendre parfaitement propre; on le mèche: quand la mèche est brûlée, on la retire avec précaution, afin d'empêcher qu'elle ne tombe; on introduit dans le tonneau un demi-litre d'alcool ou l'équivalent en vieille eau-de-vie bon goût, et l'on y verse immédiatement le vin.

On colle ensuite ce liquide avec huit blancs d'œufs, on le laisse reposer jusqu'à complète clarification, et, lorsqu'il est à ce point, on le soutire de nouveau dans un tonneau très-propre et légèrement méché.

Si l'on a soin de descendre le tonneau en cave fraîche et de le tenir toujours plein, le vin ne court plus aucun danger.

Au deuxième degré, la fermentation commence; le vin fait ressentir un certain pétillement lorsqu'on le conserve dans la bouche; il noircit légèrement quand on l'expose à l'air; enfin, il se monte, il tourne.

Au troisième degré, la fermentation est violente; le vin fait éprouver au palais une effervescence subite et très-vive; il pétille avec force et noircit rapidement lorsqu'on l'expose à l'air.

Dans ces deux cas, il faut repasser le vin sur des marcs qui ont cuvé peu de temps, et proportionner la quantité de ces marcs à la quantité du vin à rétablir.

Si l'on n'a que peu de marcs à sa disposition, on peut en augmenter beaucoup la puissance en leur additionnant une certaine quantité de grappes.

On ne doit jamais avoir recours à l'alun; car, devant ses propriétés à un acide minéral, l'acide sulfurique, cette substance ne peut que produire sur la santé les plus fâcheux effets.

D'un autre côté, l'alumine, qui constitue particulièrement l'alun, ne peut que dénaturer les principes du vin et les rendre insalubres.

Une circonstance qui est surtout de nature à faire proscrire l'alun, c'est que, dans les cas d'ivresse, son influence devient tellement délétère que, lorsque la proportion dans laquelle on l'a admis dans le vin est portée à huit grammes par litre, par exemple, elle peut occasionner dans l'économie les plus graves désordres, même amener la mort.

Si le vin se montait ou tournait à une époque qui ne permît pas d'avoir recours immédiatement au repassage sur les marcs, il faudrait soutirer les vins, en les méchant, tenir les tonneaux qui les renferment toujours bien pleins, et attendre, après les avoir ainsi conditionnés, que le moment arrive de les passer sur les marcs.

Tenir les tonneaux parfaitement pleins est une mesure de rigueur dans cette circonstance, parce qu'avec la fermentation continuelle que désorganise ce vin, avec l'absorption d'oxygène qui en est la conséquence, s'il subissait l'influence prolongée de l'air, son alcool passerait à l'état d'acétique, ou, s'il était trop faible, il tirerait à la putréfaction,

On conseille l'emploi de l'acide tartrique comme un excellent moyen à opposer à cette maladie, parce que, dit-on, l'acide carbonique se dégage et le vin est guéri. De pareils résultats, obtenus aussi facilement, ne sauraient être admis sans réserve.

Sans doute, la double action de l'acide tartrique, qui reproduit les sels de tartre et agit efficacement sur la matière colorante pour en opérer la reconstitution, sera toujours d'une valeur incontestable dans l'altération qui nous occupe : mais il est rare qu'il n'y ait que la couleur et le tartre qui soient altérés. Presque toujours la substance azotée a porté son action désorganisatrice non-seulement sur les sels tartriques et sur la couleur, mais encore sur l'alcool et sur les autres matières organiques qui entrent dans la composition du vin.

Il est dès lors impossible que l'acide tartrique exerce une action également curative sur tous ces principes à la fois; de là, le succès presque toujours incomplet qu'on réalise par ce moyen.

Quoi qu'il en soit, l'emploi de ce sel n'en est pas moins très-utile dans le traitement de la pousse, attendu que, par l'effet désorganisateur qu'elle a exercé sur le vin, le tartre est à peu près effacé de la constitution de ce liquide, ou du moins sa proportion s'en trouve tellement réduite, que l'analyse y rencontre à peine quelques traces d'acide tartrique, les tartrates ayant été convertis en carbonates, tandis qu'on y rencontre l'alcool intact, ou du moins en quantité à peu près égale à

celle que présente le même vin qui n'a pas subi d'altération.

Si, dans cette circonstance, l'acide tartrique a disparu de la constitution du vin, ce qui doit préoccuper d'abord, après le soutirage de ce liquide et le mélange que l'on a commencé par prodiguer, doit être de lui rendre le sel en proportion suffisante; mais ce n'est pas encore là qué doit se borner le traitement à faire subir au vin tourne; la fermentation violente qu'il a subie a dénaturé son goût et lui en a fait contracter un autre que la pratique appelle *goût d'échaud*. Or, l'affranchissement de ce goût désagréable est impossible à obtenir sous la seule influence de l'acide tartrique; la disparition complète ne peut réellement s'opérer que par le repassage, sur des marcs frais, vineux et dans un parfait état de conservation.

En effet, nous considérons cette excellente opération comme le traitement obligé à suivre pour le rétablissement du vin monté; car, tout en rendant à ce vin une partie des principes qu'il a perdu, il lui enlève une partie de son mauvais goût. Aussi, a-t-il une très-grande valeur à nos yeux et le regardons-nous avec raison comme supérieur à tous les moyens réparateurs dont on fait généralement emploi.

L'*amer*, de même que la pousse, est une maladie organique, produite par le ferment; seulement, dans la pousse, l'action du ferment s'exerce d'une manière violente, et dans l'amer, cette action est tout à fait cachée.

L'amer est donc le résultat de l'action occulte du principe fermentatif qui décompose dans le vin les derniers restes du sucre, qui en décompose également les sels, et conduit nécessairement le vin à la dégénération *amère*. Aussi, les formes pathologiques de ces deux altérations nous paraissent-elles procéder d'éléments générateurs tout à fait identiques.

Il serait difficile, en effet, de ne pas reconnaître à chacune d'elles une parfaite communauté d'origine. Ainsi, dans la pousse, lorsqu'on laisse le ferment agir sans opposer d'obstacle à son action violente, lorsqu'on laisse la maladie suivre son cours, sans y porter remède, il s'opère dans l'organisation du vin une décomposition rapide de la partie sucrée et des sels, et le liquide arrive à une extrême amertume.

Dans l'amer, l'action du ferment n'est pas immédiatement sensible, mais il arrive également à consommer son œuvre; ce qui reste de sels et de sucre est décomposé, et, comme dans le cas précédent, le vin contracte un goût amer, mais à un degré moindre.

Les vins qui sont à la pousse noircissent par leur contact avec l'air; beaucoup de vins qui sont à l'amer, montrent cette tendance.

Quand on soumet les vins poussés à l'action de la colle, ils déposent une lie noirâtre; il en est de même pour les vins amers.

Lorsque les vins poussés sont vieux et de bon crû, ils s'éclaircissent après le collage et prennent la teinte pelure d'oignon; les vins amers montrent la même disposition quand ils ont subi l'action de la colle et qu'ils sont éclaircis.

Enfin, les vins à la pousse dégagent toujours du gaz acide carbonique; le plus souvent aussi, le même phénomène se produit dans les vins qui sont à l'amer, mais avec moins de vivacité cependant.

Il y a donc une grande similitude dans les causes et dans les résultats que présentent ces deux altérations; seulement, il y a dissemblance dans leurs symptômes.

Toutefois, il faut établir une grande différence entre les vins rendus amers par le fait de la pousse, et les vins qui sont attaqués par la maladie connue sous le nom d'amer, proprement dit.

Les premiers sont presque toujours des vins communs, de mauvaise qualité, chez lesquels un ferment grossier surabonde, et qui, parvenus à cet état d'altération sont devenus incurables et toujours fort malsains.

Les seconds, au contraire, sont des vins délicats qui, bien qu'altérés par la maladie, conservent des qualités qui accusent presque toujours une noble origine; ce sont des vins le plus souvent agréables à boire et en général très-salubres.

Voici les moyens à prendre pour porter remède à l'altération résultant de l'action du ferment:

D'abord, il faut précipiter ce dépôt au moyen du collage;

Ensuite, puisque ce ferment n'agit que parce qu'il est oxygéné, il faut opérer sa désoxygénation au moyen du gaz acide sulfureux. Pour cela, on procède de la manière suivante :

Pour une pièce de 220 à 230 litres, on colle le vin avec sept ou huit blancs d'œufs, on le laisse reposer jusqu'à complète clarification, et, quand il est arrivé à ce point, on brûle dans un tonneau parfaitement affranchi le quart ou la moitié d'une mèche soufrée, et l'on verra immédiatement le vin amer sur la fumée que cette mèche aura produite, mais après lui avoir additionné par litre un gramme environ d'acide tartrique, préalablement dissous dans l'eau tiède. Cette addition aura pour effet de reconstituer les sels qu'il a perdus, d'agir avantageusement sur sa couleur et de relever notablement son goût.

La pièce dans laquelle on dépose le vin amer ne doit être remplie qu'aux trois quarts, aux deux tiers, ou même à la moitié ; le vide est rempli avec du vin vieux, ferme et conservé ; le vin nouveau ne conviendrait pas, à cause de son peu de sympathie pour le vin vieux.

Le repassage sur les marcs, de si bon effet dans d'autres cas, n'est pas convenable en cette circonstance.

Le collage, le soutirage avec la mèche, le mélange d'un vin corsé, généreux et datant de quelques années, sont les meilleurs moyens dont on puisse se servir contre l'amer. En les employant, on conserve au vin un goût de vieux qui a bien son agrément, on répare sa couleur et on lui conserve les qualités hygiéniques qui résultent tout naturellement des années qu'il a acquises, avantages qui seraient perdus avec un mélange de vin nouveau.

Tous les vins amers ne le sont pas au même degré : les uns sont d'une amertume à peine supportable, d'autres le sont moins ; quelques-uns ne le sont que très-légèrement ; il y a même de ces vins qui sont si peu altérés par la maladie qu'ils en sont pour ainsi dire améliorés. Dans ce cas, il faut bien se garder de tenter quoi que ce soit pour leur guérison, car on ne pourrait que les rendre moins agréables. En effet, le travail qui s'est fait chez eux les a rendu plus légers, on pourrait dire plus salubres qu'avant qu'ils ne fussent amers.

Il est complétement inutile de chercher à rétablir les vins dont l'amertume est arrivée à son point extrême ; il vaut mieux les employer à des mélanges en faible proportion avec des vins moins vieux, avec des vins qui auraient une tendance à se piquer ou qui seraient déjà atteints de cette maladie. Dans ce cas, une main habile en peut parfaitement tirer parti.

La *graisse* est aussi produite par ce ferment. C'est une maladie organique, une véritable paralysie du vin, comme nous l'avons déjà dit, et qui est produite par le défaut d'action du ferment.

La graisse affecte tout particulièrement les vins blancs, surtout ceux des plants inférieurs qui végètent dans les lieux bas, parce qu'ils renferment une forte proportion de ferment.

La constitution des vins rouges ne les dispose pas à cette maladie, aussi y sont-ils fort peu sujets. Cependant, il arrive que certains vins en sont quelquefois attaqués ; ce sont ceux qui proviennent des vignes basses, ou ceux qui sont tombés au dernier degré de dégénération putride.

Certains terrains compactes, situés en plaine, donnent assez habituellement aux vins une disposition à la graisse, en même temps qu'ils donnent des vins rouges toujours tendres.

La graisse a aussi pour cause un excès de ferment, qui n'a pas été suffisamment décomposé, et l'admission, dans la vendange, de plants à constitution fermentative, tels que les gamais blancs ou des plants à constitution lymphatique, comme les chasselas.

C'est toujours une faute grave que d'admettre ces raisins dans la composition des vins. Excellents pour la table, ils ne valent absolument rien pour la cuve, attendu qu'ils ne produisent qu'un vin gras et filant comme de l'huile. D'habitude, ils sont très-doux, mais cette douceur est produite par le principe doux et non par l'élément sucré ; ce qui le prouve, c'est qu'on ne peut obtenir de vin passable de ces raisins, qu'en y ajoutant du sucre dans une forte proportion.

Les meilleurs préservatifs contre cette maladie, sont : le tannin et les

sels. Par conséquent, le cuvage avec la grappe.

Pour les vins qui ont des dispositions à la contracter, c'est un moyen excellent et qui produira toujours les meilleurs effets.

Mais, si cette utile précaution a été négligée et que le vin soit au gras, il faut faire usage du tannin, mais du tannin de raisin, bien entendu, et à l'exclusion des autres, qui, tous, ont la propriété de se combiner avec la gélatine, et de former avec elle un corps insoluble, le tannate de gélatine.

Tous les tannins ont encore l'inconvénient de tanner les membranes animales et d'agir de la même façon sur les membranes de l'estomac.

Le tannin du raisin seul produit de très-bons effets dans toutes ses applications à la manutention des vins.

Plusieurs causes produisent la graisse aux vins: l'absence du tannin d'abord, ensuite, une décomposition incomplète, par la fermentation, de l'élément azoté qui n'a pas trouvé la proportion d'acide tartrique suffisante pour le maintenir en dissolution dans le vin. Pour rétablir le vin tourné à la graisse, il est donc nécessaire de lui faire subir une nouvelle fermentation, et de lui fournir le tannin et l'acide tartrique qui lui font défaut. On y réussit, en faisant chauffer, jusqu'à l'ébullition, 250 grammes d'acide tartrique pour un fût d'environ 228 litres. On ajoute à l'acide une égale portion de sucre, et, lorsqu'il est dissous, on introduit le mélange encore chaud dans le fût contenant le vin gras. On replace ensuite la bonde, et, pendant six ou huit minutes, on agite le tonneau dans tous les sens, et on fait auprès de la bonde un trou que l'on bouche avec un fosset, lequel est retiré à volonté pour l'échappement du gaz. Deux ou trois jours après, on colle ce vin avec de la colle de poisson, et on l'agite avec la bonde bien assujettie; puis, au bout d'une semaine de repos, le vin redevient sec, il reprend sa limpidité et n'est plus exposé à contracter la *graisse*.

Les vins en bouteilles qui deviennent gras se rétablissent presque toujours d'eux-mêmes, mais il faut les attendre et ne pas les déranger, jusqu'à ce que le dépôt changeant de couleur prenne une teinte brune. C'est le moment que l'on doit choisir pour les soutirer avant de les boire. Certains vins gras se rétablissent après quelques mois d'attente; d'autres, au contraire, ne sont guéris qu'après un long espace de temps.

La proportion de sucre plus ou moins forte que contient le vin blanc, influe d'une façon très-notable sur ses dispositions à contracter la graisse. Aussi les mousseux de la Champagne, lorsqu'ils sont doux, font-ils le désespoir de leurs propriétaires, tant ils y sont sujets. Ceux, au contraire, qui restent secs, tels que les vins de Sillery, par exemple, qui paraissent completement privés de sucre, contractent rarement cette maladie.

Cette disposition à la graisse est surtout remarquable dans les excellents vins blancs du Jura et du Doubs, dont la grande douceur naturelle est encore augmentée de beaucoup par le retard que l'on apporte à faire la récolte, qui, ordinairement, n'a lieu qu'après les premières gelées d'automne; et, ce qui prouve que le sucre est bien la cause de la graisse que l'on remarque dans ces vins, c'est que dans les années où la maturité est incomplète, où les vins sont privés de sucre, ils ne sont pas sujets à cette maladie.

Le repassage des vins sur les marcs est un moyen des plus efficaces pour la guérison des vins à la graisse. Mais il ne faut se servir que des marcs frais et vineux, qui n'aient que quelques jours de cuvage, et employer pour un hectolitre de vin gras la quantité de marcs ayant donné à l'entonnement à peu près trois hectolitres de vin.

On laisse séjourner le vin gras sur ces marcs pendant une quinzaine environ, en foulant de temps en temps, pour y établir une fermentation permanente.

Ce travail est indispensable pour assurer le succès de l'opération.

On presse ensuite, et le pressurage et le vin se mélangent sans inconvénient.

L'*aigre* ou *acidification* est une maladie du vin, dont le résultat est la transformation des parties alcooliques en acide acétique.

Dans cette maladie organique, le principe végéto-animal joue encore un rôle des plus importants.

De l'alcool étendu d'eau, et exposé à l'air à une température convenable

donne à peine, au bout de quelques jours, de légères traces d'acidité ; mais, si on ajoute à la liqueur de la levure de bière ou tout autre ferment, elle ne tardera pas à se convertir en vinaigre.

Pendant la transformation qui s'opère, l'air qui est en contact avec la liqueur, est décomposé, son oxygène absorbé, et il se dégage de l'acide carbonique ; et, c'est cette absorption d'oxygène par le ferment qui détermine l'action de cet agent sur l'alcool, et, par suite, sa conversion en acide acétique.

Afin de prévenir ces fâcheux effets, et de soustraire le vin à l'action que ce gaz exerce sur lui, il est indispensable de le soumettre à l'influence du gaz acide sulfureux.

Quand le vin est laissé en vidange trop longtemps, il s'aère, se détériore, et, suivant la nature de sa constitution, il s'acidifie ou prend le goût d'*évent*.

Cette maladie organique, comme toutes celles qui nous ont occupé, est le résultat d'une évaporation plus ou moins forte des parties spiritueuses du vin, laquelle entraîne naturellement après elle l'affaiblissement de tous les autres principes.

Dans cet état du vin, c'est l'élément animalisé qui subit le premier l'influence des agents désorganisateurs : c'est le ferment qui, le premier, commence à se putréfier, et c'est à cette putréfaction commençante que sont dues les émanations ammoniacales qui communiquent au vin le goût désagréable connu sous le nom de *goût d'évent*.

On prévient cette maladie du vin en tenant toujours parfaitement pleins les tonneaux qui le contiennent.

On la guérit par le repassage sur les marcs.

Si on n'est pas en position de faire usage de ce moyen, on mélange le vin à l'évent, après l'avoir collé, soutiré, en le mêchant, avec une proportion plus ou moins forte de vin ferme, vert même, mais bien franc, et dans lequel on aura introduit un demi-litre d'alcool ou un litre de bonne eau-de-vie. L'évent cède infailliblement à l'emploi de ce moyen.

Cependant, si ce goût désagréable persiste encore, on introduit dans le tonneau plusieurs morceaux de charbon de bois bien secs, et on les tient suspendus à des ficelles pour en faciliter l'extraction

On laisse ce charbon une ou deux semaines, et, ce temps écoulé, si le goût d'évent n'a pas complétement disparu, on recommence l'opération jusqu'à ce que le vin ait repris toute sa franchise.

Toutefois, lorsque le goût d'évent se trouve accompagné d'acide, il ne faut point espérer que le charbon fasse disparaître ce dernier goût; il est au contraire sans aucun effet.

Les vins qui sont à l'évent et qu'on laisse en cet état perdent toutes leurs parties spiritueuses et arrivent au *goût de poux* ou *pourri*.

Comme dans le cas précédent, il y a, dans cette maladie organique, putréfaction d'une partie du ferment, mais à un degré beaucoup plus avancé.

C'est à cette décomposition du ferment qu'est due l'odeur ammoniacale que présente le vin dans cette circonstance.

Alors, le vin est couvert d'une efflorescence grasse qui, d'abord surnage, mais qui prend avec le temps une certaine consistance, et qui finit par se précipiter au fond des tonneaux sous forme de substance charnue plus ou moins épaisse.

Quand le vin est couvert d'impuretés semblables, il faut bien se garder de remplir sa vidange, le vin qu'on verserait dans le tonneau mettrait en mouvement toutes les matières putréfiées et produirait un très-mauvais effet.

Le premier soin à prendre en pareil cas, c'est de débarrasser le vin des impuretés qui le couvrent et de celles sur lesquelles il repose, c'est-à-dire de le soutirer et d'arrêter le soutirage à la moindre apparence de fleur ou de dépôt. On ne doit tenter aucun moyen de guérison avant d'avoir pris cette précaution.

Ensuite, on repasse le vin sur des marcs et même sur des grappes ; ou bien on le mélange avec du vin de qualité inférieure, pourvu qu'il soit bien franc.

Si, après, le vin conservait quelque reste de mauvais goût, on aurait recours aux moyens que nous avons indiqués pour l'évent dont le *poux* ou pourri n'est véritablement qu'une exagération.

Dans les années très-abondantes et surtout dans les terrains riches, les

ceps se trouvent quelquefois tellement chargés que, ne pouvant suffire à l'alimentation énorme des raisins qui les couvrent, les fruits se détendent, s'amolissent, restent rouges, et n'arrivent qu'à une maturité incomplète, malgré la saison la plus favorable.

Ce phénomène se reproduit lorsque le raisin est surpris par la gelée avant sa maturité : son pédoncule se dessèche, sa grappe devient pendante, ses grains se flétrissent et présentent les mêmes caractères que ceux qui se produisent dans les années d'extrême abondance.

Certains brouillards produisent aussi le même effet lorsqu'un soleil ardent brille après leur passage. Les ceps se dépouillent de leurs feuilles, et le raisin resté nu sur pied n'a plus qu'une végétation débile. Il se détend et n'arrive qu'à une maturité incomplète.

Les cépages grossiers et fertiles, tels que le gros gamai, le geuche, etc., sont très-sujets à cette maladie dont le nom véritable est *brouissure*.

En cet état, le raisin ne donne, en effet, qu'un vin de très-mauvaise qualité, vert, faible, et surtout remarquable par un goût de décomposition très prononcée. C'est ce goût que nous nommerons de *détendu*, et qui, de plus, produit, lors du soutirage, une mousse pâle, savonneuse et extrêmement abondante.

Ce goût particulier ressemble, à s'y méprendre, à celui de poux ou de pourri. Aussi, pour le faire disparaître, se sert-on des mêmes moyens.

Le vinage est encore un moyen dont le succès ne saurait être douteux.

La *fleur des vins* est une végétation cryptogamique. Tous les œnologues sont unanimes sur ce point, et nous partageons leur manière de voir.

Mais nous cessons d'être d'accord avec ces savants quand ils font de la fleur un signe indicateur de la génération acide.

La fleur du vin n'est pas du tout l'indice de cette dégénération. On voit tous les jours des vins couverts de fleurs et chez lesquels il ne se révèle pas la moindre trace d'acidité.

Si la fleur du vin était un indice de dégénération acide, les vins qui servent à la fabrication des vinaigres, et les vinaigres surtout, seraient couverts de fleurs.

C'est précisément le contraire qui a lieu.

On sait, par pratique, que, lorsque du vin est en vidange depuis longtemps, s'il se conserve limpide et exempt de fleur à sa surface, à coup sûr le vin qu'il renferme est aigri.

Du reste, il est facile de se convaincre que la fleur n'est point un indice d'acidification ; elle est, au contraire, une marque de la putréfaction d'une certaine portion de ferment

Cela est tellement vrai que les vins de plants communs et ceux des mauvaises années qui, plus que tous les autres, contiennent ce principe au bout de très-peu de jours de vidange, sont couverts d'une efflorescence épaisse, tandis que les vins de liqueur, qui ne contiennent l'élément fermentatif qu'en proportion extrêmement faible, ne se couvrent pas de fleurs, même après une vidange de plus d'une année.

Il est si vrai encore que la fleur est un indice de la putréfaction du ferment que, si l'on détruit complètement cet élément dans un vin, il ne se formerait pas la moindre efflorescence à sa surface.

La formation rapide de la fleur sur le vin prouve l'infériorité de ce liquide et du plant qui l'a produit.

Ainsi, prenez du vin provenant de plants commun, et du vin de plants d'élite, tous deux de même année; le premier se couvrira de fleurs plutôt que le second; la raison en est que le vin provenant de plants communs contient le ferment en excès, tandis que le vin, venant de plants de choix, n'en a que la proportion qui est nécessaire à sa constitution.

Les *goûts de fût et de moisi* sont communiqués au vin par les tonneaux dont le bois est altéré.

La première opération à faire subir au vin dans ce cas, c'est de le changer de fût.

On le transvase dans un tonneau très-propre, méché, frais au vin, et surtout parfaitement franc. On le colle, et lorsqu'il est éclairci, on verse dans un tonneau très-propre et surtout au *bon goût*, 500 gr. d'huile d'olive nouvelle, et l'on agite ce mélange, pendant une huitaine

environ, une ou deux minutes chaque fois.

Cette quantité de 500 gr., qui est la dose convenable pour une pièce ordinaire, lorsque l'opération a été bien faite, suffit toujours pour assainir le vin et pour l'affranchir complétement de son mauvais goût.

L'emploi, par la même raison, de tonnes d'huile d'olive, ne peut être que très-avantageux; mais il est très-important que ces tonnes n'aient contenu que de l'huile de bonne qualité, et qu'elles l'aient contenu franchement.

C'est aussi une condition indispensable d'agiter le vin à certains intervalles après y avoir introduit l'huile d'olive, et de continuer pendant une huitaine environ, afin qu'elle soit mise en contact répété avec le liquide.

Il paraît d'ailleurs démontré que la substance qui détériore le vin ou qui lui communique le goût de fût ou de moisi, est de la nature des huiles essentielles.

On a observé que si l'on agite fortement des huiles fixes avec des eaux distillées aromatiques, celles-ci perdent entièrement leur mauvais goût qui se combine avec l'huile fixe.

L'huile d'olive, qui est fixe, mise en contact avec le vin infecté, et agitée avec lui fréquemment et avec énergie, se combine avec les huiles essentielles auxquelles sont dûs ces mauvais goûts, et leur fait perdre leur saveur désagréable, qui disparaît ainsi sans retour.

Goût de soufre. Le vin peut contracter le goût de soufre dans différentes circonstances : quand on le place dans des tonneaux méchés quelque temps à l'avance sans les avoir préablement rincés à plusieurs eaux ; quand on les mèche trop fortement; quand surtout on laisse tomber dans le tonneau la mèche brûlée et que l'on n'a pas soin de l'en extraire avant d'y verser le vin, etc.

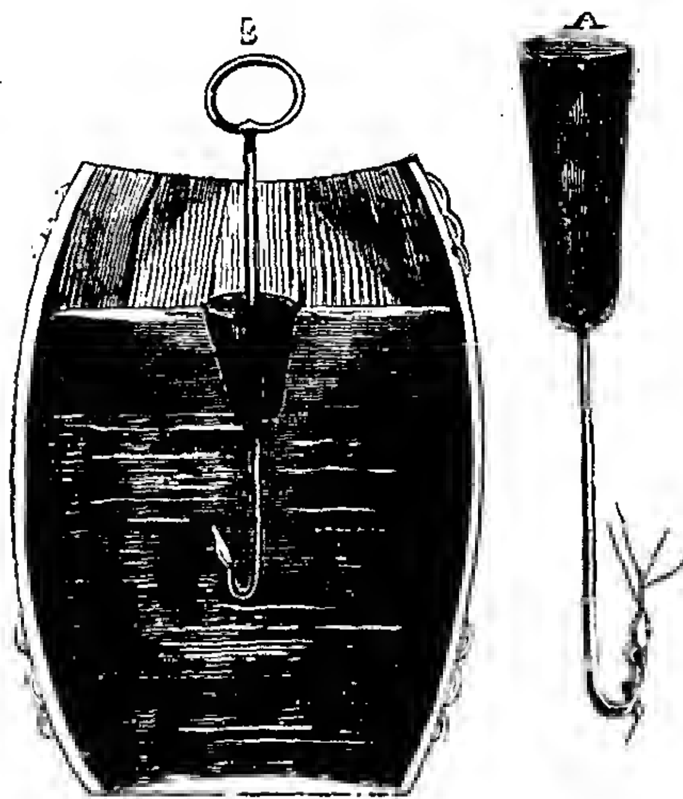
Les vins blancs de certains pays ont habituellement un goût de mèche très-prononcé, et en sont même parfois imbuvables pour qui n'a pas l'habitude de ces vins.

Il est probable qu'on ne les mèche aussi fortement que pour leur conserver le plus longtemps possible leur douceur et les maintenir incolores ; mais on pourrait obtenir ces résultats sans compromettre aussi gravement la franchise et le bon goût du vin.

Quoi qu'il en soit, le goût de mèche est très-désagréable ; cependant, si désagréable qu'il soit et si fortement qu'il se fasse sentir, il a très-peu de persistance, et rien n'est plus facile que de le faire disparaître.

Si le goût est léger, un seul transvasage dans un tonneau propre suffit presque toujours.

Quand ce mauvais goût est prononcé, on introduit dans le tonneau environ cent vingt-cinq grammes de charbon de bois en morceaux, maintenus par des ficelles légères, afin d'en rendre l'extraction facile ; on laisse ce charbon quarante-huit heures dans le vin, et si, ce temps écoulé, le goût de mèche n'a pas disparu, on recommence l'opération (toujours avec du charbon nouveau et bien sec) jusqu'à ce que le mauvais goût ait tout à fait cédé.



Mèche soufrée.

C'est un moyen infaillible.

Lorsque l'on opère sur des vins blancs et qu'on n'a aucune crainte conséquemment sur la possibilité de leur décoloration, on peut tout de suite porter au double, au triple même, la dose du charbon végétal ; cette augmentation est tout à fait inoffensive et ne peut déterminer aucune espèce d'inconvénient pour ces vins.

Vins bleus. Les vins doivent cette cou-

leur à une altération légèrement putride. Si cette altération n'est pas trop ancienne ou trop prononcée, on peut y porter remède en ajoutant au vin une petite quantité d'acide tartrique.

Vins gelés. Les vins qui voyagent pendant l'hiver sont exposés à geler en route. Quand ils arrivent en cet état à leur destination, il faut soutirer immédiatement dans d'autres tonneaux tout ce qui est encore liquide. Le vin qu'on retire ainsi des tonneaux dans lesquels il a gelé est beaucoup plus spiritueux qu'il ne l'eût été, et ce qu'on laisse dans ces tonneaux n'est que de l'eau sans goût ni couleur de vin.

Si un vin a été frappé par la gelée et qu'il ait dégelé dans le même tonneau, il est troublé et d'une couleur terne. Pour le rétablir, on doit le soutirer dans un tonneau fortement soufré et y ajouter un demi-litre d'esprit-de-vin pour une pièce de 220 à 230 litres. On bouche le tonneau, et, après quelques jours de repos, on colle le vin pour le mettre en bouteilles.

Moyens divers d'améliorer la qualité des vins. Les longs voyages, surtout, sont un excellent moyen pour améliorer certaines qualités de vin, et particulièrement les vins de Bordeaux. En ajoutant 100 grammes d'acide tartrique par hectolitre de vin de Bourgogne, on rend ce vin susceptible de supporter les voyages sur mer et les chaleurs tropicales. Mais il est bon de savoir que l'emploi de l'acide tartrique, dans tout autre cas que l'expédition sur mer, est considérée comme falsification du vin.

On donne un parfum et un goût aromatique des plus agréables aux vins de médiocre qualité en employant le procédé suivant. Quand la vigne est en fleurs, on se munit d'un panier léger dont le fond est recouvert d'une feuille de papier. A l'aide d'une baguette, on frappe légèrement sur les tiges et sur les ceps pour faire tomber les fleurs épanouies que le vent aurait pu emporter, et qu'on reçoit dans le panier. On étale ces fleurs en couches minces sur un linge propre et on les fait sécher à l'ombre. Puis, on les met, bien tassées, dans des pots de verre ou de grès hermétiquement bouchés, et on les garde dans un endroit sec jusqu'au moment de la vendange. Alors, on remplit un petit tonneau avec une certaine quantité de moût bien clair, au-dessus duquel on suspend enfermée, dans des sacs de toile, 250 grammes environ de fleur de vigne. On bonde ensuite le tonneau, et, après l'avoir muni d'un tube recourbé qui passe par la bonde, on le met à la cave pour faire fermenter le moût ; après quoi on retire les fleurs et on soutire la liqueur dans un tonneau qui doit être exactement rempli. C'est avec cette liqueur, très-parfumée, qu'on donne à d'autres vins un bouquet agréable, d'un goût plus ou moins prononcé, suivant la quantité de liqueur qu'on emploie.

Lorsque le raisin est de médiocre qualité, ou qu'il n'est pas arrivé à complète maturité, on améliore la qualité du vin, au moment où on le fabrique, en y ajoutant une certaine quantité de sucre. On fait dissoudre dans une grande chaudière, contenant du moût ou du jus de raisin, la quantité de sucre que l'on veut mettre dans la cuve ; on l'y verse toute bouillante et l'on agite le mélange pour distribuer également dans la masse la matière sucrée et la chaleur; puis, on couvre la vidange jusqu'au moment du décuvage.

La quantité de sucre à employer varie suivant les circonstances, et suivant la quantité de raisin. Ainsi, pour chaque pièce de 225 litres de qualité moyenne, il faut 1 kilo de sucre, tandis que, si le raisin n'est pas mûr, s'il ne doit donner qu'un vin âpre, acide, sans couleur, il faudra de 2 à 3 kilos de sucre par pièce de même contenance. Enfin, avec une dépense de 2 à 5 francs, on améliore sensiblement des produits médiocres ou mauvais, et l'on obtient un vin qui fermente promptement, qui est coloré et qui peut se conserver pendant plusieurs années.

Amélioration des vins par l'électricité. Un savant ampélographe, M. Henri Machard, dans son *Traité pratique sur les vins*, raconte l'événement suivant, qui est des plus curieux :

« Un grand propriétaire de vignes de Digne (Basses-Alpes) eut, en 1858, sa maison frappée par la foudre; le fluide électrique pénétra jusqu'à la cave et y brisa plusieurs tonneaux remplis de vin. Le liquide épanché se rendit dans une petite fosse creusée exprès dans le sol pour recueillir le liquide répandu par suite d'accident de toute nature. Le

propriétaire, croyant son vin détérioré, ne le vendit d'abord que 10 centimes le litre ; mais, trois ans plus tard, ayant eu occasion de goûter ce même vin, il le trouva excellent et le vendit 60 centimes.

« Cet événement avait fortement étonné le propriétaire; il en parla au général Marsey-Monge, qui, à son retour de Metz, chercha l'explication de ce phénomène. Il lui fut répondu qu'on devait l'attribuer à une action électrique, et qu'on pouvait s'en assurer en faisant des expériences directes.

« Le général approuva le conseil et fit immédiatement commencer les expériences : les résultats furent très-satisfaisants. Elles étaient cependant faites sur des vins de différentes qualités, et prolongées pendant un mois, en examinant à des intervalles rapprochés les effets produits. Les vins durs et imbuvables sur lesquels on opérait, furent transformés en vins moelleux et agréables et sensiblement améliorés.

« Le hasard donna à celui qui avait fait les expériences un résultat fort curieux : il avait dans sa cave un vin rouge de Mozelle de médiocre qualité ; il l'électrisa pendant un mois ; cette petite affaire lui revint un jour à la mémoire, et il fit mettre son vin en bouteilles, avertissant son tonnelier que c'était un vin de qualité inférieure. Le tonnelier goûta le vin, qu'il trouva excellent, et avertit le propriétaire que ce qu'il croyait n'être qu'un vin commun était un *excellent rancio*.

« L'électricité avait transformé ce vin et l'avait amélioré. »

Chauffage des vins. Il a été démontré, par des publications, que de nombreuses expériences ont été faites sur le chauffage des vins, principalement des vins de Bourgogne, et que ce chauffage leur permettait de supporter sans altération les voyages d'outre-mer.

Quant à nous, nous pouvons constater de la façon la plus positive, que du vin convenablement chauffé, c'est-à-dire élevé à une température de 60 degrés, voit son ferment frappé d'impuissance et devient par là même tout à fait inaltérable.

Le chauffage ne se borne pas à conserver le vin : il l'améliore. Et c'est surtout sur les grands vins que s'exercent ces bienfaisants effets. Les vins communs n'en éprouveraient aucune amélioration. Au degré que nous venons d'indiquer, le chauffage affranchit tellement bien les vins de leur dépôt, que l'opération faite, ils en sont totalement dépouillés. Alors, ni le mouvement, ni l'élévation de la température ne peuvent les altérer, ce que prouve une fois de plus que toutes les altérations organiques du vin sont produites par le ferment.

Les vins qui ont été soumis à la congélation par suite de leur concentration, se conservent parfaitement sains, leur tenue sous l'influence de la chaleur est excellente, leur solidité ne se dément pas, et on les voit résister à la fatigue des plus longs voyages.

Les vins altérés par un mauvais goût quelconque ne doivent pas être soumis à la congélation. Ce moyen concentrerait ce mauvais goût et le rendrait plus désagréable encore.

Il faut se hâter de soutirer le vin gelé quand on prévoit un prochain dégel. Alors, on arrête les lamelles de glace qui se détachent en mettant obstacle à leur passage au moyen d'une toile claire ou d'une gaze étendue sur un entonnoir.

Ce vin doit être mis dans un fût d'une propreté et d'une conservation irréprochables; on le mèche légèrement, et on s'arrête quand on voit apparaître le moindre signe de dépôt. Ensuite on le place dans un cellier ou dans un lieu où règne encore une temperature un peu basse.

On ne le colle pas, il doit s'éclaircir seul et précipiter son dépôt, qui, habituellement est noirâtre, consistant et très-abondant.

Au bout de trente ou quarante jours, on le soutire, dans un tonneau très-propre, au bon goût, et on peut alors le descendre à la cave, ce qui n'aurait pas été convenable plus tôt, cette nouvelle température étant un peu élevée et pouvant lui être préjudiciable.

Avec ces précautions, on obtient de la congélation les plus excellents effets.

Choix et achat des vins. Soit qu'on achète à la fois une assez grande quantité de vin pour qu'elle suffise pendant longtemps à la consommation de la famille, soit que chaque année on renouvelle sa provision, il est bon de s'adres

ser à des maisons de confiance, qui ne vendent que des vins qui n'ont été, ni travaillés, ni mélangés. En général, le vin ne doit être bu que deux ans après sa récolte. Quand il est de l'année, il est vert et âpre. Aussi, une cave soigneusement soignée doit-elle contenir la provision de l'année courante et celle de l'année suivante. Celle de l'année courante doit être moitié en pièces, moitié en bouteilles; et pour que ce qui reste en pièces s'améliore, il faut avoir la précaution de tenir constamment les tonneaux pleins. Il n'en est pas de même des vins fins et des liqueurs qui ne se conservent bien qu'en bouteilles. Quant aux vins étrangers, il est très-difficile de se les procurer francs, naturels; il faudrait pour être sûr de ce qu'on achète les faire venir directement de maisons bien connues. Aujourd'hui on fabrique des vins factices de Madère, d'Alicante et de Malaga. Il faut se défier de ces vins qui n'ont de commun avec les vins naturels que la couleur et l'apparence.

Les bons crûs en vins rouges d'ordinaire pour les vins de Bourgogne, les vins de Mâcon, d'Avallon, de Coulanges, d'Irancy, de Chassagne, d'Auxerre, de Fleury. Les vins dits Orléanais en première qualité sont ceux des crûs de Beaugency, de Saint-Denis-en-Val et peuvent parfaitement remplacer les vins de Bourgogne. Les bons crûs en vins de Bordeaux, pour les vins d'ordinaire sont ceux qui sont désignés sous les noms de Médoc, de Grave et de Côte. Les vins rouges du Midi de la France sont moins recherchés que les vins de Bourgogne et de Bordeaux, par ce qu'ils sont trop chauds et trop généreux. Parmi ces derniers, les crûs les meilleurs sont ceux de Saint-Georges, de Langlade et de Saint-Drézéry; mais il faut, pour qu'ils soient bons à être bus, qu'ils aient au moins trois ou quatre ans. Le prix des vins varie d'une année à l'autre, suivant que la récolte a été bonne ou mauvaise. Les droits d'entrée sont les mêmes pour tous les vins, de quelque qualité qu'ils soient. A Paris, ils s'élèvent de 45 à 48 fr. pour une pièce de 220 à 228 litres. Dans toutes les autres villes de France, pour une pièce de même contenance, ces droits ne dépassent pas 12 fr.

Des vins ordinaires. « On me demande encore des renseignements pour l'acquisition des vins ordinaires « dans de bonnes conditions de prix et de qualité. »

« C'est fort embarrassant. J'ai toujours plaint du fond de l'âme les marchands qui, par des voyageurs, font proposer des vins ordinaires. Pour faire face à leurs frais, à leurs risques, et avoir enfin un légitime bénéfice, ils sont forcés d'établir un écart considérable entre leur prix d'achat au vignoble et celui de la vente aux clients, ou d'avoir recours à des coupages, etc., etc. De là des mécontentements et des récréminations souvent fort désagréables.

« Le mieux à faire, selon moi, par qui tient au luxe si vrai du bon vin ordinaire, c'est de se mettre en relation avec un courtier du pays d'où l'on désire l'avoir — à l'aide du *Bottin* on y arrive facilement — puis de s'entendre au besoin avec un ami pour ne demander que des quantités commerciales; un tonneau (4 barriques) dans le Bordelais, une queue (2 pièces) en Bourgogne, etc. En envoyant son argent à l'appui de sa demande, on aura toutes chances de recevoir en retour le vin désiré.

« D'après les journaux de la Gironde, on peut avoir en ce moment dans les bonnes communes du Médoc, les côtes du Blayais et du Bourgeais, de bons vins choisis de la récolte de 1873, de 375 à 400 fr. le tonneau (4 barriques) et 450 fr. pour les extras : 112 fr. 50 la pièce!

« En Beaujolais, les bons ordinaires valent 100 fr. la pièce; les grands ordinaires, 120, et les Fleurie, 140 à 150, etc.

« Dans les vignobles, les journaux des diverses localités et à Paris les journaux spéciaux tiennent régulièrement le public au courant du prix des vins. » (Le baron BRISSE).

« *Un lecteur* a payé fort cher une petite bouteille de vin de Tokai dans une des grandes maisons de Paris. Il lui a paru bon; mais peut-il croire à son authenticité?

« Pour répondre, car je réponds toujours, j'ai fait quelques recherches dont voici le résultat :

« Les coteaux qui produisent le vin de Tokai sont la propriété de l'empereur d'Autriche et de l'empereur de Rus-

sie, qui n'en vendent pas la récolte. Seulement, ils offrent en cadeau ce vin, à réputation surfaite, à d'autres souverains et à d'éminents personnages. Or, il arrive parfois qu'à la suite du décès des personnes honorées de cette haute faveur, il en entre quelques flacons dans le commerce, dont la quantité est évaluée par un statisticien allemand à un quart de flacon par an!

« Si mon correspondant est tombé sur un de ceux-là, il a de la chance. Qui sait? » (Le baron Brisse).

« Plusieurs gourmands qui n'ont pas de caves, me prient d'indiquer où l'on peut à Paris se procurer, à 5 fr. la bouteille, du vin de Bordeaux réellement présentable.

« Je comprends leur embarras et puis heureusement les en tirer. Tout récemment j'ai dégusté un vin de Cos-la-Bory, année 1869, payé 4 fr. 50 la bouteille à l'Agence générale de la Société des entrepôts de Moulis (Médoc), nº 1, rue Scribe, que je déclare devoir satisfaire les plus difficiles. »

(Le baron Brisse).

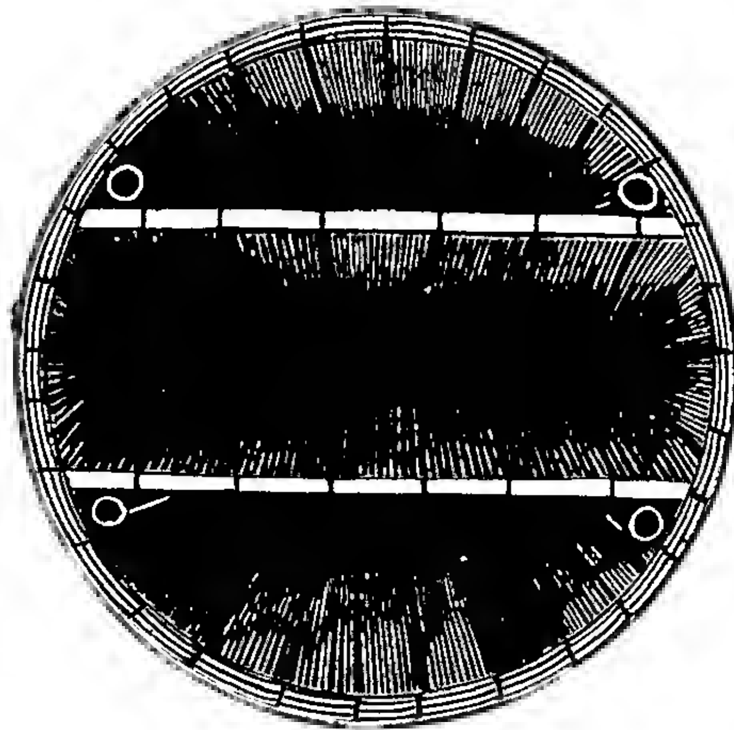
Mise en bouteilles. Il serait difficile de préciser le temps que chaque espèce de vin doit passer en tonneaux pour parvenir à son entière maturité. On ne peut donner à cet égard que des règles sujettes à beaucoup d'exceptions, et l'on comprend difficilement que le vin de tel ou tel crû ne se mette jamais en bouteilles qu'au bout d'un certain nombre d'années déterminé.

Le vin peut éprouver des modifications notables, par l'effet d'une foule de circonstances, et tel vin que l'on croit pouvoir mettre en bouteilles après trois années de tonneau, ne peut y être mis qu'après quatre, cinq ou même six années.

Différents moyens fournissent à ce sujet des éléments d'appréciation assez sûrs : la couleur du liquide, par exemple, peut être consultée avec fruit; on juge également qu'un vin est suffisamment mûr pour être mis en bouteilles, lorsque, perdant sa couleur juvénile, il incline plus ou moins vers une teinte rancie. L'odorat fournit encore de bonnes indications, mais le moyen le plus sûr que l'on puisse consulter, c'est la dégustation, qui peut faire apprécier et juger d'une manière certaine si le vin a atteint le moment favorable pour sa mise en bouteilles.

Il ne convient pas de prendre le vin trop jeune pour le mettre en verre, mais il ne faut pas non plus le prendre trop fait, car il dégénère alors en qualité; il *vieillarde*, comme on le dit en pratique.

Les vins rouges sont, en général, moins précoces que les vins blancs; quelques-uns de ces derniers peuvent se mettre en bouteilles dès le mois de mars qui suit leur récolte; d'autres peuvent attendre deux, trois ans et plus D'autres encore, comme les vins de Château-Chalon ne se mettent en verre qu'au bout de huit ou dix années et quelquefois plus.



Ouverture de la cuve.

Quelle que soit, en tonneau, la limpidité du vin que l'on veut mettre en bouteilles, cette limpidité ne doit jamais dispenser du collage, et c'est une grave erreur de croire que le vin non collé est de qualité supérieure au vin soumis à la colle.

En effet, dans un vin mis en bouteilles sans avoir été collé, il n'y a guère que la moitié du vin contenu dans chaque bouteille qui soit limpide; le reste n'est bon qu'à être réuni aux lies dans les fûts qui servent habituellement d'entrepôt.

Le défaut de collage fait donc perdre la moitié du liquide, à peu près. Cette considération doit être assez puissante pour ne jamais faire négliger l'importante opération du collage.

Toutes les fois donc qu'on veut mettre en bouteilles une pièce de vin, il faut l'établir fortement calée sur les chantiers, en l'inclinant légèrement en avant, et pratiquer ensuite, à trois centimètres environ de la bonde, un trou auquel on adapte un fausset, pour donner de l'air au moment de la mise en bouteilles; on colle ensuite et on pose la canelle. Il est très-important de procéder ainsi, parce que si on attendait pour placer la canelle, l'air s'introduirait dans le vin, et le frémissement que causeraient les percussions répétées du marteau, occasionneraient le déplacement de la lie et troubleraient la liqueur.

Il est des vins qui mettent dix à quinze jours pour s'éclaircir; d'autres sont clairs au bout de huit jours. Cependant, ce délai ne suffit pas pour que la limpidité soit parfaite, bien qu'à l'œil elle y paraisse, et il est prudent d'attendre encore quelques jours avant de mettre en bouteilles.

Si, quinze jours ou trois semaines après qu'on a collé le vin, sa clarification n'est pas opérée, on prépare un fût de même capacité que celui qui le contient, on y fait brûler une fraction de mèche soufrée et l'on y transvase ce liquide, que l'on soumet de nouveau au collage; on laisse précipiter le dépôt, et, quand la clarification est complète, on le met en bouteilles.

Les vins très-foncés en couleur doivent, avant leur mise en bouteilles, subir deux collages et deux soutirages. Le premier collage se fait en décembre ou au commencement de janvier; le second à la fin de mars. Cette double précaution, en les débarrassant de la lie qu'ils peuvent contenir, rend leur couleur plus brillante et plus belle, et les empêche de faire du dépôt dans les verres.

L'hiver et le mois de mars sont les saisons les plus convenables pour la mise du vin en bouteilles. Il faut surtout, lorsqu'on fait cette opération, que le temps soit sec, clair, et que règne le vent du Nord. Les vins se conservent beaucoup plus limpides et moins sujets à déposer lorsqu'ils sont tirés dans de pareils moments que lorsqu'ils le sont par des temps humides ou par le vent du Midi.

Les Champenois choisissent la pleine lune de mars pour tirer les vins blancs destinés à mousser, comme ils choisissent son déclin pour la mise en bouteilles des vins non-mousseux.

L'été n'est pas favorable à la mise en bouteilles, parce que la chaleur de l'atmosphère, l'ozone, etc., peuvent mettre le vin en fermentation, et, sa limpidité étant la suite naturelle de la précipitation de la lie, cette précipitation ne saurait avoir lieu si le vin est agité.

Il faut surtout s'abstenir de mettre le vin en bouteilles quand le temps est à l'orage, et que souffle le vent du Midi, la lie que la colle a précipitée pouvant, en fort peu de temps, remonter dans le liquide et y porter la perturbation.

La pousse des premiers bourgeons, la fleur, la véraison jusqu'à la maturité du raisin, sont aussi des époques très-peu favorables à la mise en bouteilles, parce que le vin est vivement agité et ressent profondément les effets de charme de ces grandes phases végétatives de la vigne.

Nous avons dit qu'il faut, qu'en général, un vin ait, au moins, deux ans de fût avant d'être mis en verre, en admettant même qu'il s'agisse d'un vin tendre; si le vin est ferme, étoffé, nerveux, il lui faut trois, quatre ans et même plus. Le propriétaire seul peut faire cette appréciation.

Cependant, les vins des bonnes années peuvent induire en erreur à cet égard : l'absence de sels et d'éléments astringents, qu'une grande maturité leur a fait perdre, les rend faciles à boire, et quoique jeunes encore, les fait considérer comme des vins de plusieurs années : tels étaient les vins de 1857, 1858 et 1859.

Cependant, tout mûrs que ces vins paraissent, ils sont loin de l'être toujours. Voici qui le prouve. Des vins des années 1857 et 1858 ont été mis en bouteilles au bout de quatorze mois de séjour en fûts.

Celui de 1857 était du vin de Givry. Sa couleur était magnifique et son goût parfait. Pendant les trois premiers mois de sa mise en verre, ce vin s'est très-bien comporté; mais, ce temps écoulé, il a fait du dépôt. Immédiatement, son goût a changé, son parfum a disparu, une saveur acide des plus prononcées

s'est produite chez lui et a augmenté chaque jour davantage.

Il est à remarquer que, comme cela arrive toujours dans les années de grande maturité, ce vin ne contenait pas de lie, ou n'en contenait que très-peu, et on sait que le dépôt ou ferment qui le compose en plus forte proportion, est toujours en raison inverse de la matière sucrée, et que, plus le vin a de sucre, moins il a de lie. Le vin dont nous parlons était dans ce cas; de plus, il n'avait été mis en bouteilles qu'après un collage qui l'avait parfaitement clarifié, ce qui cependant ne l'a pas empêché de faire un dépôt tellement abondant, que quatre ou cinq bouteilles seulement en contenaient au moins autant que la pièce d'où il etait sorti.

Le vin de 1858, qui était également fort bon, était du Jura, et avait été comme le précédent, mis en bouteilles au bout de quatorze mois de séjour en fût.

Ce vin a procédé dans sa marche dégénérescente absolument comme l'avait fait le vin de Givry. Pendant trois mois il s'est bien comporté; mais, dès que le dépôt a commencé à se produire, son goût vineux a disparu, l'acide s'est révélé à la dégustation, et son dépôt a augmenté dans des proportions aussi exagérées que dans le vin de Givry précité.

En présence de semblables faits, il est permis de supposer que lorsqu'on met en bouteilles un vin trop jeune, son contact avec le verre, et dans un espace aussi resserré que celui d'une bouteille, lui fait éprouver un abaissement de température qui met obstacle à la marche organisatrice qu'il suivait dans le tonneau. Réduits à un trop faible volume et en contact permanent avec un corps froid, ses éléments constitutifs sont frappés d'une atonie générale; impuissants alors à poursuivre leur marche créatrice et à constituer leur vie végétale, ils subissent l'inflexible loi de la nature : ils sont livrés à la désorganisation. En effet, le ferment, la matière colorante, les sels, etc., se désagrégent et se précipitent au fond des vaisseaux qui les contiennent; ils vont y former cette énorme quantité de dépôt qui dénature le vin et altère à un si haut degré, momentanément du moins, sa couleur et son goût.

Enfin, lorsque le vin a été mis trop tôt en bouteilles, et qu'il y a été mis sain, il n'y éprouve pas d'altération proprement dite, mais il y a perturbation dans ses principes.

Dans tous les cas, en admettant pour le vin la possibilité d'une reconstitution, cette reconstitution serait très-lente à obtenir, puisqu'il ne faut pas moins de plusieurs années pour en obtenir la réalisation.

Lorsque, par l'effet d'une mise en verre trop précoce, ou par l'effet d'une coloration exagérée, ou par celui d'un collage défectueux ou d'une fermentation accidentelle, un vin vient à se troubler en bouteilles, il faut aussitôt préparer un fût de la teneur à peu près du vin contenu dans ces vaisseaux, et y replacer aussitôt le vin.

Mais avant, il faut mécher le fût, et après cette opération, y verser un ou deux verres de bonne eau de-vie ou l'équivalent d'alcool, suivant la capacité du fût; ensuite, plusieurs personnes se mettent à l'œuvre et vident le vin des bouteilles dans le tonneau.

Ce transvasement fait, on colle le vin à qui l'on donne le temps de faire son dépôt, et, lorsqu'il est parfaitement clarifié, on le remet dans les bouteilles où il était d'abord, après toutefois les avoir nettoyées avec le plus grand soin.

Afin de donner à ce travail toute la simultanéité désirable, nous recommandons la coopération la plus active de plusieurs personnes à la fois.

On comprend facilement que la remise en fût, bouteille par bouteille, rendrait ce travail lent et imparfait, ce qui diminuerait singulièrement les effets du méchage, lesquels, en pareil cas, sont de la plus grande importance.

Les vins faibles ou communs ne doivent jamais être mis en bouteilles sans une addition plus ou moins forte de spiritueux, et on ne doit pas tarder longtemps, en aucun cas, à es livrer à la consommation.

D'ailleurs, ces vins gagnent peu en bouteilles, et lorsqu'on ne les boit pas dans l'année même de leur mise en verre, ils perdent chaque jour davantage et font en définitive une fort mauvaise boisson.

Les vins de Bourgogne, de Bordeaux, du Beaujolais, du Jura, et, en général,

tous les vins en bouteilles, ont besoin, pour développer tout le parfum dont ils sont susceptibles, de passer quelques heures à la température de l'appartement. Alors, ils présentent réellement dans leur plénitude, le bouquet qui leur est propre, et ils laissent apprécier toutes les qualités qu'ils ont acquises.

On ne saurait apporter une attention trop sérieuse au choix des bouteilles ; celles qui sont tirées des fabriques où l'on fait usage du charbon de bois méritent à tous égards la préférence; celles qui proviennent de fourneaux chauffés avec la houille sont moins convenables pour ces vins en général, mais surtout pour les vins fins et pour ceux qui sont susceptibles de bouquet.

Ces dernières, comme toute espèce de bouteilles, du reste, doivent toujours, avant leur nettoyage, séjourner quelque temps dans des cuviers remplis d'eau. Ensuite, on les soumet à des lavages répétés et très-énergiques, afin d'enlever jusqu'aux moindres atômes de la poussière qui s'est attachée à leur intérieur et dont la présence peut causer l'altération du vin ou tout au moins y former du dépôt.

Des soins non moins attentifs doivent être apportés au lavage des bouteilles qui ont déjà servi et qui sont susceptibles d'avoir pris un mauvais goût à la cave, surtout si elles y ont séjourné longtemps et si on les a laissées bouchées, ou bien encore lorsqu'elles contiennent des portions de lie, du tartre décomposé ou de vieux bouchons.

Il faut éviter, pour le nettoyage des bouteilles, de se servir de grains de plomb : ce genre de nettoyage peut donner lieu à des accidents très-graves lorsque des grains de ce métal sont restés au fond des bouteilles.

Il faut aussi visiter les bouteilles l'une après l'autre, les passer à la lumière, et mettre au rebut toutes celles qui sont étoilées ou fêlées, celles qui ont des soufflures, ou qui, trop minces, casseraient, soit en les bouchant, soit en les chargeant d'un certain nombre d'autres.

Quand on remplit de semblables bouteilles, ce qui est toujours une faute, il faut ne les boucher que très-légèrement, les séparer ensuite avec soin et les mettre les dernières sur le tas.

Avant de remplir les bouteilles, il faut les faire parfaitement égoutter : on les place à cet effet, pendant 48 heures environ, le goulot renversé sur des planches percées de trou, dans un lieu sec et aéré, mais pas à la cave. En effet, les émanations nitreuses qui s'échappent de ces lieux profonds, jointes à l'humidité qui y règne constamment, opposeraient un obstacle sérieux à leur dessication et pourraient leur faire contracter un mauvais goût.

On fait encore usage, pour faire égoutter les bouteilles, d'instruments appelés *hérissons*, espèces de poteaux qui, du pied au sommet, sont armés de chevilles dans lesquelles on introduit le col des bouteilles.

Sans doute, ces instruments sont bons, mais ils demandent à être tenus avec la plus grande propreté et dans un lieu parfaitement sec. Si l'on néglige cette précaution et qu'on les abandonne à l'humidité, leurs chevilles se couvrent de moisissure, et lorsqu'en cet état, elles sont en contact avec l'intérieur du col des bouteilles, elles leur communiquent un mauvais goût.

Quoique les bouteilles paraissent parfaitement égouttées, il est rare qu'il ne reste pas un peu d'humidité attachée à leurs parois; on empêche les mauvais effets de cette humidité en passant un peu de vin dans chaque bouteille, qu'on remplit après l'avoir égouttée.

Des bouchons. L'emploi des mauvais bouchons, à si bas prix qu'on les achète, n'est jamais une économie. On ne doit se servir que de bouchons de très-bonne qualité.

Trop durs, ils peuvent casser le col des bouteilles, et n'être retirés qu'avec la plus grande peine.

Trop mous, ils s'écrasent sous les coups de la palette, ne s'introduisent qu'imparfaitement dans le col des bouteilles, et quand on veut les en extraire, ils laissent revenir le tire-bouchon sans rien ramener avec lui.

Les bouchons aplatis laissent couler le liquide.

Ceux qui sont troués produisent le même effet.

Les lièges tachés de noir donnent un mauvais goût au vin.

Un bon bouchon doit être exempt de

tous les défauts que nous venons de signaler; il faut qu'il soit rond, un peu plus aminci d'un bout que de l'autre, qu'il n'ait point de noir, qu'il soit ferme sans être dur, moelleux, taillé net et très-sain.

Pour qu'une bouteille soit bien bouchée, il faut que le bouchon entre avec quelque peine dans le col de la bouteille; on peut, pour rendre son introduction plus facile, le mouiller un peu avec du vin ou de l'eau-de-vie, mais jamais avec de l'eau.

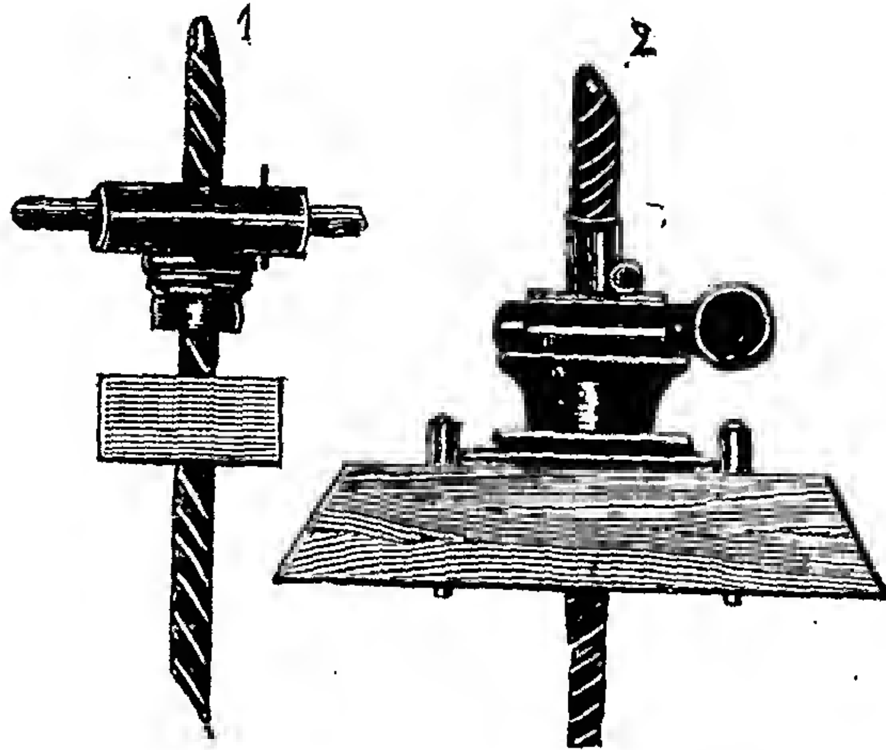
Quant aux bouchons dont on n'a pas eu l'emploi, il faut les tenir en réserve dans un lieu sec, à l'abri de toute humidité. Placés dans cette condition, ils se conservent très-longtemps sans éprouver la moindre altération.

La Bourgogne, la Champagne, le Bordelais, etc., absorbent aujourd'hui tout ce que les lieux de production expédient en France de bouchons fins et de bonne qualité, de sorte qu'il ne reste plus guère aux autres vignobles que des lièges communs, cassants, vermoulus et souvent troués.

Du goudronnage. Afin de prévenir le coulage qui pourrait avoir lieu, afin aussi de prévenir les effets pernicieux de l'humidité sur le vin, il est indispensable de goudronner les bouteilles.

Chaque propriétaire peut fabriquer son goudron lui-même. Rien n'est plus facile : 1 kilog. de résine, un 1/2 kilog. de poix de Bourgogne, 500 gr. de cire jaune et un quart de mastic fondus ensemble forment un excellent goudron. Si l'on manquait de cire, on se servirait de suif; 100 gr. suffiraient pour la quantité de goudron indiqué. Une plus grande quantité empêcherait le goudron de se durcir, et il s'attacherait aux mains.

On voit que rien n'est plus facile que de fabriquer son goudron chez soi; cependant, il est plus commode, plus expéditif et surtout moins coûteux de se servir de celui du commerce. On lui additionne tout simplement un peu de suif pour le rendre moins cassant; et on l'applique à une chaleur modérée. Employé trop chaud, il se fendrait et ferait casser le col de la bouteille; froid, il ne tiendrait pas.



1. Arbre à levier. — 2. Vis de pressoir.

Lorsque les bouteilles dont on veut faire usage ont déjà servi et ont déjà été goudronnées, il est utile de les débarrasser du vieux goudron qu'elles ont conservé. Cette opération se fait avec le premier instrument venu, en fer ou en acier.

Quand les bouteilles sont goudronnées avec soin, et qu'elles sont enduites de manière à ne laisser aucune issue au vin qu'elles contiennent, on les place dans le local qui leur est destiné, sur des rayons, dans du sable ou dans une cave bien nivelée, par tas isolés, toujours en les couchant horizontalement, afin que les bouchons soient constamment mouillés par le vin. On laisse

ainsi ces bouteilles sans les déplacer, jusqu'à ce qu'on les livre à la consommation.

Cire à cacheter les bouteilles. Faites fondre 500 gr. de résine ordinaire; quand elle est fondue, ajoutez-y 33 gr. de saindoux, puis la substance colorante, mêlez bien le tout avec un bâton. Voici quelles sont les substances colorantes que vous préparerez : *rouge,* 125 gr. de rouge de Prusse par 500 gr. de cire. *Rouge orangé,* 75 gr. de minium ou d'*ocre rouge jaune,* 125 gr. d'ocre jaune; *jaune fin,* 50 gr. de jaune de chrôme ou d'*orpin vert,* 125 gr. de jaune et de bleu réunis; noir, 100 gr. de *noir d'ivoire* (Voy. *Cachetage des bouteilles*). La cire fine à cacheter s'obtient par la fusion de 500 gr. de poix résine, avec 250 gr. de poix de Bourgogne, 125 gr. de cire jaune (ou 45 gr. de suif), 60 gr. de mastic rouge et un peu de matière colorante. On peut encore obtenir un excellent goudron en faisant fondre ensemble 500 gr. de galipot, 250 gr. de résine, 60 gr. de cire jaune et la matière colorante; ou bien 500 gr. de poix de Bourgogne, 250 gr. de poix résine, un peu de suif et la matière colorante.

Moyen facile pour enlever la fleur des vins en bouteilles. — Quand on a mis du vin en bouteilles et qu'on a commis la faute de laisser ces bouteilles dressées, le vin qu'elles renferment ne manque jamais de se couvrir de fleurs.

Tous les moyens que nous avons vu employer pour faire disparaître ces fleurs, n'ont jamais réussi que d'une manière bien incomplète. Aussi, ne parlerons-nous pas de ces moyens et ne nous arrêterons-nous qu'au seul qui soit capable de donner un succès incomplet.

On débouche la bouteille avec précaution, en évitant de l'agiter pour ne pas déplacer la fleur ni la mêler avec le vin ; puis, on prend un morceau de toile très-propre, dont on fait une espèce de tampon légèrement serré pour lui conserver sa force d'absorption, en évitant de donner à cet appareil une forme pointue. On le fixe solidement au moyen d'un fil à l'extrémité d'une petite baguette ; on l'introduit doucement un peu au-dessous du niveau du vin, puis on le promène lentement le long des parois du col de la bouteille, puis sur sa surface et on le retire.

Cette première opération enlève une grande partie de la fleur, mais il en reste encore.

On recommence alors l'opération en changeant le morceau d'étoffe; on le retire ensuite et l'on ramène le reste de la fleur avec lui.

Dès ce moment le vin reprend sa limpidité première et l'opération peut être considérée comme complète.

Quelquefois, cependant, la fleur laisse après elle un corps un peu gros, mais très léger et à peine perceptible à l'œil.

On fait dans ce cas une troisième opération qui affranchit complètement le vin de toutes ses impuretés.

Quand on a un certain nombre de bouteilles à *défleurir,* on procède comme nous venons de l'indiquer, puis on couche les bouteilles, car si on les laissait droites, pendant quelques jours seulement, elles se couvriraient de nouveau de fleurs.

Mélanges des vins. — On peut améliorer les vins par les mélanges, pourvu que ces mélanges soient faits avec raison et discernement.

Lorsqu'un vin provient d'un crû distingué, et qu'il tire son principal mérite du son bouquet, on ne doit pas le mélanger, à moins qu'il ne se détériore ou qu'il n'ait une faible constitution qui le dispose aux altérations. Alors, on peut le mélanger avec du vin du même crû ou d'un crû voisin qui ait le même bouquet, mais qui soit plus corsé, plus généreux et qui présente plus de garanties de conservation.

On a généralement une prévention assez forte contre les mélanges, et ce qui contribue surtout à fortifier cette prévention, c'est l'habitude que l'on a presque partout de livrer à la consommation les vins mélangés dès que le mélange est fait.

Les éléments du mélange ne se composent pas instantanément, et, lorsqu'on déguste un mélange fait depuis peu, il n'est pas besoin d'avoir le palais bien exercé pour reconnaître facilement la saveur particulière à chaque espèce de vin dont le mélange est composé. La combinaison intime des éléments qui confond toutes les saveurs en une seule, ne s'opère que dans un temps assez long.

Tous les vins ne se combinent pas aussi facilement les uns que les autres; il en est qui paraissent résister à toute combinaison, et dont le mélange laisse apercevoir la saveur particulière à chaque vin. Ceux qui sont âpres, verts et spiritueux sont surtout dans ce cas. Pour masquer un peu les défauts de ces vins, ce que l'on a de mieux à faire, c'est d'y mêler un bon Narbonne, celui de tous les vins du Midi qui se marie le mieux avec nos vins, ou d'y ajouter une quantité suffisante d'alcool, mais alors il faut laisser s'écouler un certain temps avant de les livrer à la consommation.

Le mélange des vins est beaucoup plus parfait, quand, au lieu de le faire tonneau par tonneau, on réunit plusieurs fûts en un seul de capacité plus grande, la fermentation étant toujours plus complète dans une grande quantité que dans une petite. D'ailleurs en procédant ainsi, on a l'avantage d'avoir des vins parfaitement identiques, tandis qu'en opérant isolément sur chaque fut, il est très rare, quelque soin qu'on prenne pour maintenir les proportions, qu'on obtienne toujours la même qualité de vin.

Il est aussi très-important d'avoir égard à la constitution des vins lorsqu'on opère des mélanges.

Un vin vieux, par exemple, ne doit pas se mélanger avec un vin tout nouveau, à cause du peu de rapport qu'il y a entre les principes de ces deux vins; un vin vieux, faible, veut, pour mélange, un vin ayant déjà quelques années, mais encore ferme et vigoureux.

Dans un vin vieux, tous les principes sont dans un état de calme complet; leur masse est fondue, homogène; si l'on y mélange du vin vieux, les principes seront les mêmes, et il n'en résultera aucune action ultérieure; mais, si l'on y introduit de nouveaux principes, des éléments d'une autre nature, l'équilibre nécessaire se trouve rompu, et l'action qui en résulte est infailliblement désorganisatrice.

Il ne faut pas non plus mélanger les vins verts des mauvaises années avec les vins des années chaudes, tant que les uns et les autres n'ont pas subi, durant quelque temps le travail indispensable de la fermentation. Les vins verts contiennent une forte proportion de tartre et de ferment; dans les vins des années chaudes, il y a toujours une assez forte quantité de sucre, de sorte qu'en mélangeant ces deux vins, on met en présence deux adversaires qui ne tardent pas à s'attaquer de la manière la plus vive.

C'est ce qui s'est vu en Bourgogne en 1843.

Tous les propriétaires voulant mélanger à leur récolte en 1845 une partie de la récolte de 1843, pour tirer parti de ces dernières, ont pu s'apercevoir de la vive fermentation qui s'est manifestée dans ces vins mélangés, fermentation qui aurait infailliblement conduit le mélange à mauvaise fin, si la constitution de 1842 eût été moins robuste Ces derniers étaient chargés de sucre, tandis que ceux de 1843 contenaient une grande quantité de tartre et de ferment, et étaient les seuls qu'on pût prendre pour mettre les autres en fermentation.

S'il y a de l'inconvénient à introduire dans les mélanges les vins qui renferment une certaine proportion du sucre, bien qu'ils n'offrent plus de douceur appréciable au goût, à plus forte raison est-il dangereux d'y introduire ceux qui sont tout-à-fait doux.

Ces vins doux, rouges ou blancs, sont, en effet, très-dangereux pour les mélanges; ainsi, les roussillons doux, quoique ne fermentant pas habituellement, à cause de leur extrême alcoolité, deviennent des ferments très-énergiques pour les vins secs auxquels on les mélange, surtout en forte proportion. Ces mélanges présentent d'autant plus de danger qu'ils s'opèrent pendant les chaleurs de l'été, ou pendant les mouvements de la vigne; mais lors mêmes qu'ils ne seraient pas opérés dans de tels moments, ils ne tarderaient pas à entrer en vive fermentation.

Lorsqu'un vin doux est sans mélange, s'il vient à fermenter par suite d'une vidange prolongée, cette fermentation n'est pas difficile à arrêter: un soutirage ou deux, accompagné de méchages, la font presque toujours cesser; mais, lorsque le vin doux est mélangé avec un vin sec, que ce vin sec est un peu vert et renferme une certaine proportion de ferment et de tartre, il s'établit bientôt, entre le sucre et ces éléments une action des plus vives, une

fermentation tellement persistante que trois ou quatre soutirages, même accompagnés de méchages énergiques, ont peine à l'arrêter.

Cependant, lorsque les mélanges, sont opérés entre les vins doux et les vins secs du Midi, ils ne sont pas sujets aux mêmes inconvénients que ceux qui sont faits entre les vins doux et les vins secs des vignobles du Nord et du Centre.

Les vins du Midi les plus doux se mélangent avec les vins les plus secs du même pays, sans qu'il se produise dans ces vins aucune espèce d'effervescence. Cela s'explique par le peu de ferment que contiennent les vins secs du Midi et par la forte somme d'alcool dont ils sont pourvus, alcool qui neutralise l'action si faible du principe fermentatif.

Il est utile de faire observer que lorsque l'effervescence se déclare dans ces sortes de vins, elle est presque toujours organisatrice, et on n'y doit point porter d'obstacle.

Le mélange des vins blancs avec les vins rouges peut se pratiquer parfois avec avantage. Ainsi, lorsqu'on a des vins verts, durs, acerbes, il est facile de corriger ce qu'ils ont de défectueux et de les rendre plus agréables en les mélangeant en quantité modérée avec des vins blancs, vieux, bien fondus et surtout bien secs.

Dans certains pays, on fait un grand usage de vins blancs pour les mélanges. Cependant, une trop forte proportion de ce vin rend le vin rouge insalubre. Il y a aussi des vignobles, où, pour donner de l'agrément au vin rouge, on se sert du vin blanc produit par des raisins parfumé, tels que le savagnin jaune, blanc, naturé, etc.; sans doute, ces mélanges sont très-flatteurs et séduisent par la finesse de leur parfum; mais il faut se garder de céder à la séduction, car, pour peu qu'en buvant de ces vins, on s'écarte de la modération la plus sévère, on éprouve bientôt de violents maux de tête et un malaise général.

On éviterait ces inconvénients en réunissant, au moment de la vendange, les raisins rouges auxquels on les associe, et en les jetant à la fois dans la cuve; ces raisins fermenteraient ensemble, et, pendant ce travail, leurs principes acquerraient toute l'homogénéité désirable.

Toutefois, nous sommes convaincus que, si ces mélanges produisent d'aussi fâcheux effets, c'est parce qu'on les livre trop tôt à la consommation, et nous ne doutons pas que, si on les laissent vieillir, ils ne perdissent leurs propriétés malfaisantes, et que la saveur parfumée qui les caractérisent ne les fît boire avec plaisir et sans aucun préjudice pour la santé.

Si l'on doit éviter d'introduire dans les mélanges des vins francs et bien sains, qui, par leur constitution, seraient susceptibles de produire des mouvements fermentatifs, à plus forte raison doit-on avoir soin de n'y point faire entrer de vin altéré, car alors il arrive à ces mélanges ce qui ne peut manquer d'arriver lorsqu'on met en contact un vin, fût-il le plus solide et le mieux portant, avec un vin malade : le vin bien portant subit la loi du vin malade, et se gâte comme lui.

Il est surtout un genre d'altération qui doit faire exclure des mélanges les vins qui en sont affectés, même quand on les croit assainis ; cette altération est l'aigre. Et lorsque les vins sont aigris d'une manière un peu prononcée, on ne doit pas leur donner d'autre destination que les *vinaigriers*.

L'aigre est une altération dont le principe est des plus vivants; elle se reproduit dans le vin avec une force nouvelle, lorsqu'on la croyait tout à fait anéantie et qu'elle résiste même à la distillation.

Enfin, il est permis de faire des mélanges, mais il faut les faire consciencieusement : par exemple, un vin ordinaire avec un vin d'un meilleur crû, pour lui donner de la qualité; un vin faible avec un vin plus généreux pour lui donner de la force, un vin colorié et riche en couleur avec un vin qui n'a qu'une faible coloration, mais toujours du vin avec du vin, et jamais de l'eau avec du vin.

Cuvées de commerce. — Lorsque les mélanges sont destinés à une clientèle peu exigente, telle que celle des cabarets, cantines et autres, et surtout lorsqu'ils sont destinés à une consommation prochaine, ils peuvent, sans inconvénient, admettre une certaine

portion de vins communs dans leur composition.

Le mélange des vins communs est alors sans inconvénient, parce que leur ferment n'a pas le temps d'y produire de fâcheux effets.

Si, au contraire, les vins sont destinés à une clientèle d'élite, et si on doit les mettre en bouteilles pour en faire des vins vieux, le mélange des vins communs devient compromettant, la matière fermentative, très-abondante chez eux, se décomposant facilement et leur donnant une saveur nauséabonde des plus désagréables.

Les mauvais effets du mélange ne s'apprécient pas immédiatement, mais leur mauvais goût ne tarde pas à se faire sentir; les vins perdent leur franchise, deviennent de plus en plus communs et enfin contractent une saveur désagréable, qui, soit à l'odorat, soit au palais, masque tous les autres goûts, ce qu'on appelle vulgairement goût d'onguent.

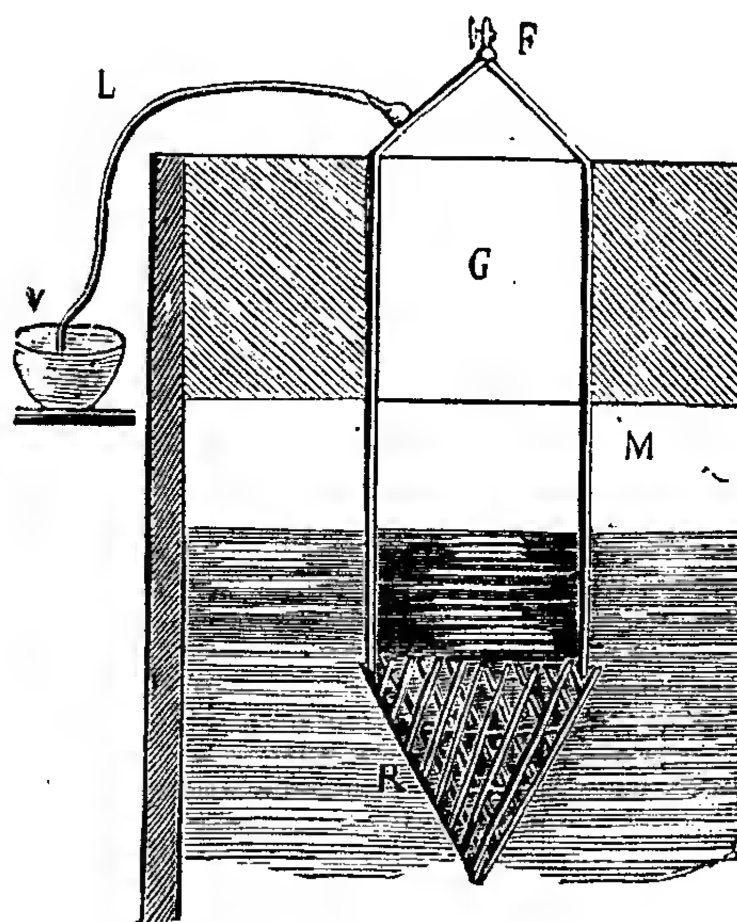
Il ne faut pas oublier, lorsqu'on fait des mélanges, qu'une petite quantité de vin commun suffit pour perdre beaucoup de bon vin, et qu'il faut, au contraire, une grande quantité de bon vin pour n'en améliorer qu'une faible partie de mauvais.

Ceci doit s'appliquer, non-seulement aux mélanges des vins, mais encore à ceux des vendanges.

Il ne faut pas oublier, non plus, que, puisque le ferment est l'agent qui détermine les altérations des vins, l'intervention de l'élément tannifère devient d'une grande importance dans les cuvées, puisqu'il a pour effet de prévenir ou au moins d'atténuer les mauvais effets qui résultent de la présence exagérée du ferment.

Aussi, les vins dans lesquels l'enfariné du Jura, le mourvèdre du Midi, etc., entrent en certaine proportion, sont-ils très-utiles dans les cuvées, parce qu'en y apportant la consistance et la couleur nécessaire, ils apportent en même temps de puissants éléments de conservation.

Economie domestique (*service des vins*). — Un maître de maison, qui reçoit souvent et qui tient à ce que le service de sa table ne laisse rien à désirer, doit s'occuper tout particulièrement du vin d'ordinaire, qui, dans les grandes maisons, est toujours de qualité médiocre. De quelque provenance que soient ces vins, ils doivent toujours être de bonne qualité, d'abord parce qu'il ne faut rien offrir de médiocre aux convives qu'on reçoit, ensuite parce que certaines personnes ne changent pas de vin pendant leur repas. Les vin fins qu'on sert le plus habituellement dans les repas sont les vins de Madère, de Champagne, de Bourgogne et de Bordeaux. Pour que le bouquet du vin de Bordeaux se développe bien, il faut le monter de la cave trois ou quatre heures avant le dîner et lui laisser prendre la température



Gazoscope.

de la salle à manger. Les vins de liqueurs, réservés pour le dessert, demandent les mêmes soins que les vins de Bordeaux. De ce nombre sont les vins de Malaga, de Grenache, d'Alicante et de Rivesaltes Quant au vin de Bourgogne, il demande à être servi frais, mais non froid, et il est bon de lui faire sentir en hiver l'influence d'une température modérée. Les bouteilles de Champagne se plongent dans la glace, où on les laisse environ deux heures pour que le vin soit ce qu'on appelle frappé. Le vin ordinaire doit être frais en tout temps; en hiver, on le prend à la cave au moment du service ; en été, on le rafraîchit au moyen

de la glace ou simplement au moyen de l'eau du puits, qu'on renouvelle de temps en temps. Ce vin se sert dans des carafes de mêmes formes et de mêmes dimensions que les carafes d'eau.

Voici à peu près quelles sont les différentes sortes de vins qui appartiennent spécialement à chacun des trois services d'un grand dîner, et ces différentes espèces sont assez nombreuses pour qu'on puisse choisir.

Après le potage : on sert du vin de Madère ou de Xérès, ou encore un vin vieux de Bordeaux.

Au relevé de poisson : vin du Rhin, ou de Champagne, peu sucré, ou quelques vins blancs de première qualité, tels que vins de Grave, de Chablis, de Sauterne, de Meursault.

Au premier service : les grands vins de Bordeaux, tels que ceux de Château-Latour, de Saint-Julien, de Laroze, de Léoville, de Château-Margaux, de Château-Lafitte.

Au second service : les grands vins de Bourgogne, tels que les vins de Volnay, de Pomard, de Clos-Vougeot, de Chambertin, et aussi quelques vins du midi, comme les vins du Roussillon, de Côte-Rotie, de l'Ermitage, de Tavel, etc. Pendant ce service, on doit aussi offrir les vins de Bordeaux indiqués au premier service et en laisser le choix aux convives. Quant au vin de Champagne, on l'offre indistinctement pendant tout le temps du dîner ; et, dans tout les cas, on le fait déboucher hors de la salle à manger, afin que les convives n'entendent pas le bruit des bouchons.

Au dessert : les vins de liqueurs, tels que les vins muscats de Frontignan, de Lunel, de Rivesaltes, et les vins les plus recherchés de Malaga, d'Alicante, de Malvoisie, de Parcaret, de Chypre, de Tokay, de Constance.

Un maître de maison doit tenir à la qualité plûtot qu'à la quantité, et faire choix pour un dîner d'un petit nombre de vins, pourvu que ces vins soient excellents. D'ailleurs, une trop grande variété de vins serait de mauvais goût.

Vin chaud ou *punch au vin.* — Mettez dans un poêlon 1 litre de vin rouge ou blanc de bonne qualité, avec 400 grammes de sucre, un petit morceau de canelle et un zeste de citron. Placez le poêlon sur le feu et remuez pour faire fondre le sucre. Quand ce mélange est bien chaud, passez-le au tamis fin, et ajoutez au liquide obtenu les chairs de deux citrons sans écorce et sans pépins. On donne du ton et de la sauce à cette boisson en y ajoutant quelques cuillerées de kirsch ou de Champagne.

Le bichoff se fait absolument de la même manière; seulement, on remplace le zeste de citron par un zeste de bigarade.

Vin de fruits. Les groseilles de toute espèce, les cassis, les fraises, les framboises, les mûres, les fruits de la ronce, les baies de sureau, les cerises, les prunelles et les damas, enfin les raisins et les autres fruits secs sont les fruits les plus propres à la fabrication d'une liqueur analogue au vin et appelée vin de fruits.

Ce sont les groseilles grosses ou petites qui sont les plus communément employées pour la fabrication des vins factices, et qui sont le plus propres à cet ouvrage. En les employant vertes, on en obtient un vin limpide et mousseux comme le champagne; mais le résultat est meilleur si on fait bouillir le jus des groseilles en grappes, pendant quelques instants, avant que la fermentation s'établisse. C'est surtout pour les cassis, qui donnent un vin excellent, doux et sucré, que cette précaution est recommandée. Le vin fait avec les groseilles à maquereau n'est pas agréable, surtout si on n'a pas soigneusement enlevé toutes les peaux.

Le vin fait avec les fraises et les framboises est sec et doux, d'une saveur agréable.

Celui qu'on fait avec les mûres et les fruits des ronces manque de principes astringents, mais comme il est toujours très-coloré, on peut s'en servir pour donner de la couleur à d'autres vins de fruits.

Les baies de sureau donnent un vin rouge, d'un goût un peu plat, mais qui se recommande par son bas prix.

Dans la fabrication du vin de cerises, il faut éviter de broyer les noyaux, qui donneraient au vin un goût amer.

Le vin de prunes et de prunelles est acide astringent. On le mélange avec celui qu'on obtient des groseilles ou des baies de sureau.

Quant aux vins de ménage qu'on pré-

pare avec des fruits secs (*Voyez* BOISSONS ÉCONOMIQUES).

Vins Médicinaux. Les vins dont la médecine domestique fait le plus habituellement usage sont, indépendamment du vin *antiscorbutique*, les *vins d'absinthe*, de *gentiane* et de *quinquina*. Au lieu de faire infuser ou macérer dans le vin les substances végétales, il est préférable d'ajouter au vin une teinture alcoolique de l'une de ces substances : la préparation en est meilleure et plus prompte. Ainsi, on prépare un vin médicinal en ajoutant à un litre ou à une bouteille de bon vin 60 grammes de la teinture de la plante. Toutefois, il faut excepter le vin antiscorbutique, qui exige une préparation toute particulière. Les propriétés des vins médicinaux sont celles des plantes qui ont servi à les composer, et auxquelles les qualités toniques des vins qu'on emploie viennent encore s'ajouter. Ces vins sont principalement les vins blancs secs de bonne qualité, le vin rouge de Bordeaux et le vin de Malaga.

Vin d'absinthe. Mélangez 60 grammes de teinture d'absinthe avec 1 litre de bon vin blanc. Ce vin éminemment tonique et propre à exciter l'appétit, est aussi un excellent vermifuge. On le prend, le matin, à jeûn, à la dose de 2 à 4 cuillerées.

Vin antiscorbutique. Pour le préparer, faites macérer, pendant huit jours, dans 1 litre de vin blanc, les substances suivantes : des feuilles nouvelles de cochléaria, de cresson, de trèfle d'eau, 16 grammes de chaque ; 16 grammes aussi de semence de moutarde, et 32 grammes de racines fraîches de raifort coupées en morceaux. Au bout des huit jours, filtrez le vin, et ficelez-le pour le conserver dans une bouteille bien bouchée. Ce vin, pris le matin à jeûn, est très-utile dans les maladies de la peau, dans les engorgements scrofuleux, et convient surtout aux tempéraments lymphatiques.

Vin de Gentiane. Ce vin est éminemment stomachique, et se prend le matin, à jeûn, à la dose de 2 à 4 cuillerées. La manière la plus simple de le faire consiste à mélanger 64 gr. de teinture de gentiane à 1 litre de vin blanc de bonne qualité.

Vin cordial. « Le vin cordial est un médicament très-utile, surtout pour les femmes et les jeunes gens, dont l'estomac est si souvent délabré. C'est le meilleur auxiliaire pour les femmes tourmentées par des *pertes blanches*. Il est extrêmement rare qu'on n'en ressente pas très-vite ses bons effets.

« Les maladies chroniques sont très-souvent accompagnées de maux d'estomac, de tiraillements, de faiblesses, d'aigreurs. Il y a même des personnes dont la maladie consiste uniquement dans quelques-uns de ces dérangements de l'estomac, lesquels, d'ailleurs, sont bien plus fréquents chez les femmes que chez les hommes. Quelquefois, le *délabrement* de l'estomac ne se manifeste que lorsqu'on est en train de faire usage des pilules pour quelque autre maladie.

« Dans toutes ces circonstances, le *vin cordial* est d'une grande utilité, pour fortifier l'estomac, aider à digérer une plus grande quantité de bons aliments, et permettre, ainsi, de supporter l'action du purgatif jusqu'à guérison radicale,

« Lorsque l'estomac paraît rétabli, on cesse l'emploi du vin cordial, sans interrompre celui des pilules. Si le mal reparaît pendant la continuation du traitement purgatif, on recommencera à prendre du vin cordial pendant quelque temps, mais toujours sans interrompre l'emploi des pilules, à doses légères.

« Cependant, il ne faut pas oublier que ce remède n'est qu'un *accessoire* du traitement purgatif, et que, tout seul, il ne réussirait que rarement à guérir ; il pourrait plutôt, quelquefois, augmenter l'échauffement. Eu un mot, le purgatif aide à supporter le vin cordial qui, à son tour, aide à supporter le purgatif.

« *Préparation du vin cordial*. — La préparation de ce remède est des plus faciles ; il suffit de mettre une forte cuillerée à bouche de *teinture de muscades* dans une bouteille de vin rouge ordinaire bien sucré. Si la teinture a été bien préparée, le vin doit se troubler un peu.

« Pour obtenir cette teinture de muscades, on prend :

100 grammes d'esprit de vin de bonne qualité, 50 grammes de muscades choisies et non moisies à l'intérieur.

« Après avoir réduit les muscades en poudre grossière. à l'aide d'un couteau, on les laisse infuser dans l'esprit-de-vin, pendant trois ou quatre jours.

« *Doses du vin cordial.* — La dose ordinaire de ce remède est d'un moyen verre, le matin, à jeûn, et autant le soir, en se couchant, trois heures après le dernier repas. Lorsque l'estomac est très-affaibli, il est convenable d'en prendre un demi-verre une heure ou deux avant chaque repas. Les personnes délicates, ou qui n'ont pas l'habitude de prendre du vin peuvent commencer par des doses moindres et augmenter graduellement. En général, il ne faut pas craindre d'en employer une bouteille en deux ou trois jours. »

(Dr DEHAUT.)

Vin de Marrube.—Préparation. « Prenez 50 grammes de marrube sec, mettez-le dans un litre de vin blanc ordinaire, laissez infuser à froid, pendant un jour ou deux, passez-le alors en travers d'un linge, et mettez en bouteilles. Il est commode de préparer à la fois plusieurs litres de ce vin qui se conserve bien.

« La saveur franchement amère du vin de marrube n'est pas très-intense, et elle n'est ni désagréable, ni persistante; mais les personnes par trop délicates peuvent y ajouter un peu de sucre.

« *Nota.* Dans le cas où l'on ne pourrait pas se procurer le marrube, qui ne croît pas partout, ou remplacerait les 50 grammes de marrube par 30 gr. de quinquina gris concassé.

« *Doses.* — Ce vin n'étant pas un remède *énergique*, on le prend par *verre* ou par *demi-verre*, le matin *à jeûn*, au milieu de chaque intervalle de repas, et le soir en se couchant. Les personnes très-délicates peuvent se contenter d'un quart de verre chaque fois; mais, en général, il ne faut pas craindre d'en consommer ***un litre en deux ou trois jours.***

« Si l'on est altéré au moment de le prendre, on peut l'allonger en y mettant de l'eau, ou, mieux encore, de l'eau de Seltz, autant qu'il en faut pour étancher la soif-

« *Propriétés.* — Grâce aux principes amers et aromatiques qu'il renferme dans d'heureuses proportions, le *vin de marrube* peut être employé avec avantage dans plusieurs cas que nous allons indiquer, mais, à la condition qu'il n'y ait pas de *fièvre*.

« 1° *Appétit.*—Lorsqu'on ne verra pas l'appétit augmenter après avoir pris quelques doses de pilules, et, à plus forte raison, si on le voit diminuer, on fera bien de prendre du vin amer, tout en continuant la purgation. On prendra jusqu'à cinq ou six quarts de verre dans les vingt-quatre heures.

« Une heure avant le repas est le moment le plus convenable pour le prendre. Une fois que l'appétit est rétabli, il est permis de supprimer l'emploi du vin de marrube, auquel on revient plus tard, si l'appétit redevient capricieux.

« 2° *Bile, Engorgements internes, Teint jaune et maladif.* — Lorsqu'on suit le traitement purgatif pour une affection bilieuse comme la jaunisse, ou pour quelque engorgement chronique du foie ou d'un autre organe abdominal, le vin de marrube est un bon moyen d'accélérer la guérison. On le prend pur ou coupé, suivant la soif.

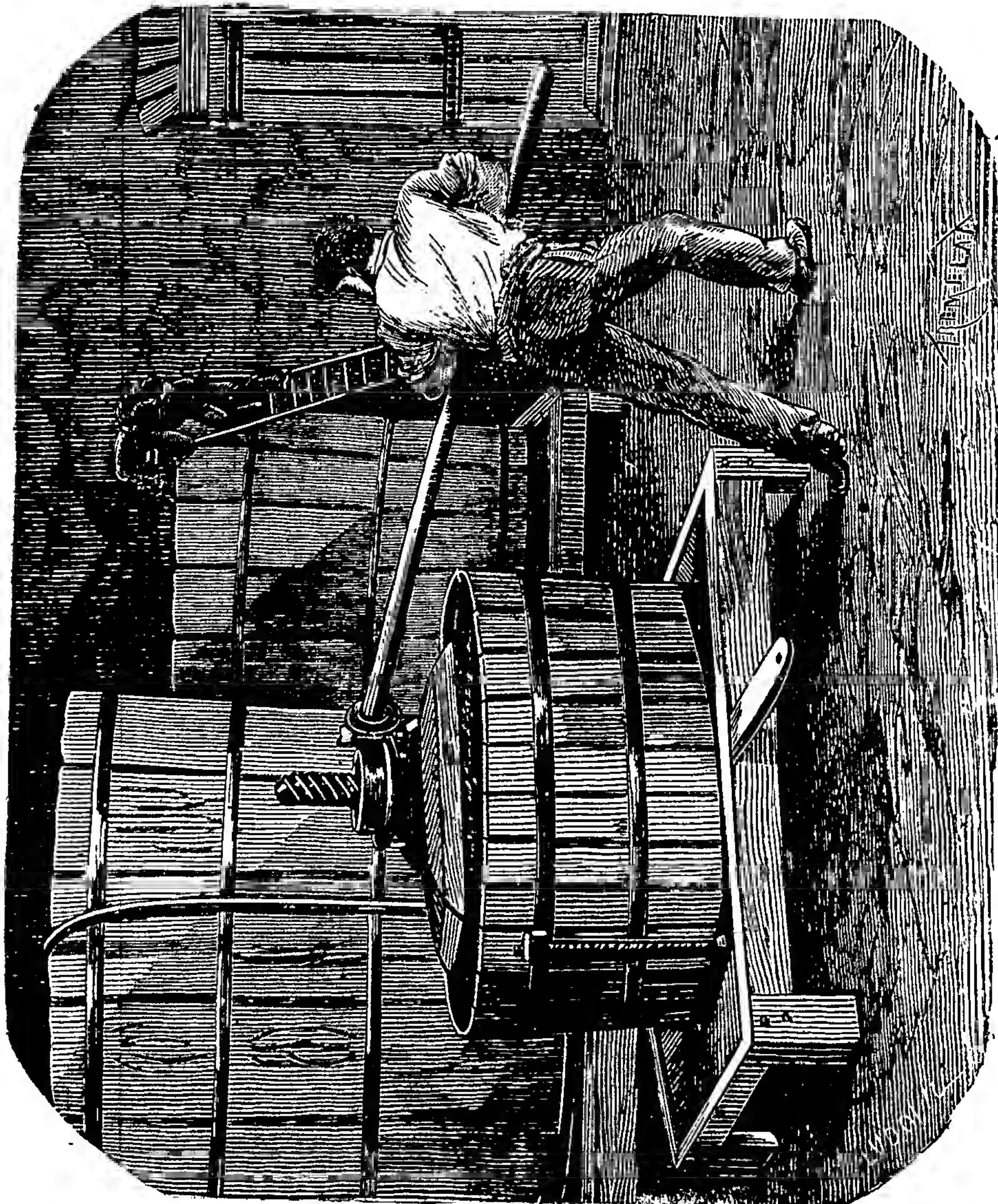
« 3° *Règles.* — Le vin de marrube est très-utile aux femmes dont les règles sont mal établies ou supprimées. Dans ce cas, on en prend un grand verre à la fois, soir et matin seulement. Si ces mêmes personnes éprouvent aussi des faiblesses ou des tiraillements d'estomac, avec des pertes blanches, nous conseillons de prendre, en outre, du vin cordial dans l'intervalle des repas, en sorte que leur traitement se compose de trois choses *pilules* à doses modérées, *vin de marrube* matin et soir; *vin cordial* entre les repas.

« 4° *Poumons.*—Enfin, toutes les fois qu'on se traite pour des affections chroniques des poumons, tels que *vieux rhume, catarrhe, astshme humide*, nous recommandons le vin de marrube, comme la meilleure tisane qui puisse être employée concurremment avec les pilules.

« On en prend, dans ce cas, un bon verre, le matin en s'éveillant. pour aider les poumons à se débarrasser des crachats qui se sont amassés pendant la nuit. On en prend aussi dans le courant de la journée, soit pur, soit coupé, en cas de soif.

Vin de quinquina) — « En général, le

goût de muscades ne déplaît pas aux malades. Cependant, quelques-uns éprouvent pour le *vin cordial* une répugnance qui en amoindrit les bons effets. Dans ce cas, ont peut le remplacer par le vin de quinqnina, dont le goût est très-différent et dont les pro-



priétés sont à peu près les mêmes. On peut employer le vin de quinquina des pharmacies, à la dose de *deux* cuillerées à bouche, une heure ou deux avant chaque repas; mais, voici une formule qui donne un résultat plus agréable aux malades.

Prenez : Quinquina gris concassé, 50 gr. Vin rouge ordinaire, 1 litre. Sucre, 50 gr.

« Après trois ou quatre jours de macération à froid, passez le vin au travers d'un linge, et remettez-le en bouteille. On prend ce vin une heure ou deux avant chaque repas, à la dose de quatre ou cinq cuillerées à bouche. »

(Dr DEHAUT).

Voici, d'après un rapport publié par les journaux, le nombre d'hectolitres produit par chaque département en 1874 :

Ain, 645,991; Aisne, 49,844; Allier, 164,645; Alpes (Basses), 94,905; Alpes (Hautes), 86,304; Alpes-Maritimes, 53,177; Ardèche, 278,525; Ardennes, 7,127; Ariège, 136,680; Aube, 262,800; Aude, 3,322,244; Aveyron, 508,086; Bouches-du-Rhône, 346,225; Cantal, 10,059; Charente, 4,520,946; Charente-Inférieure, 7,277,156; Cher, 157,987; Corrèze, 277,045; Côte-d'Or, 486,838, Creuse, 40; Dordogne, 1,581,529; Doubs; 80,563; Drôme, 214,585; Eure, 15,103; Eure-et-Loir, 8,949; Gard, 1,739,507; Gard, 1,739,507; Haute-Gar., 784,328; Gers, 2,014,350; Gironde, 5,123,643; Hérault, 13,071,342; Ille-et-Vilaine, 750; Indre, 157,967; Indre-et-Loire, 965,505; Isère, 747,021; Jura, 564,702; Landes, 589,941; Loire-et-Cher, 516,424; Loire, 223,563; Loire (Haute-), 51,401; Loire-Inférieure. 1,914,427; Loiret, 122,151; Lot, 453,236; Lot-et-Garonne, 1,519,109; Lozère, 10,720; Maine-et-Loire, 609,393; Marne, 371,752; Marne (H.-), 100,000; Mayenne, 1,342; Meurthe-et-Moselle, 337,267; Meuse, 255,930; Morbihan, 38,512; Nièvre, 78,049; Oise, 6,260; Puy-de-Dôme, 593,824; Pyrénées (B.-), 229,166; Pyrénées (Hautes-), 219,639. Pyrénées-Orientales, 1,400,189 Rhône; 1,003,783; Saône (Haute-), 67,752; Saône-et-Loire, 892,365; Sarthe, 150,539; Savoie, 204,504; Savoie (H.-), 123,639; Seine, 28,416; Seine-et-Marne, 75,450; Seine-et-Oise, 22,272; Sèvres (D.-), 313,668; Tarn, 742,449; Tarn-et-Gar., 484,931; Var, 1,324,251; Vaucluse, 101,021; Vendée, 724,066; Vienne, 797,068; Vienne (Haute-), 42,582; Vosges, 69,370; Yonne, 413,166.

L'ensemble de la récolte a atteint 63,146,125 hectolitres, tandis qu'il n'avait été, pour l'année 1873, que de 85,715.629 hectolitres.

— *Falsification des vins.* La falsification des vins peut porter sur la coloration et sur la composition du vin lui-même.

Nous allons passer en revue les différentes falsifications, en commençant par la coloration du vin blanc en rouge, qui est le cas le plus commun et le plus dangereux, et en indiquant les moyens de les reconnaître, d'après MM. Etienne Bastide et Joigneaux :

Coloration artificielle. Elle s'obtient par différentes substances qui forment deux classes : les unes n'ayant aucun rapport avec le vin, dangereuses et faciles à reconnaître ; les autres non dangereuses et un peu nuisibles, se rapprochant beaucoup du vin et plus facile à distinguer.

Dans la première classe, on compte : la fuchsine et la rosaline, le caramel rouge ou autre, l'indigo, le campêche, la cochenille.

Fuchsine et rosaline. Elles s'emploient particulièrement et donnent immédiatement et à bon marché une belle couleur rouge.

Il y a plusieurs procédés pour reconnaître la présence de ces substantes :

1° On verse dans une fiole en verre blanc 180 grammes environ, cinq cuillerées à bouche de vin soupçonné, une cuillerée à bouche d'acétate de plomb ou *extrait de saturne*, et deux cuillerées à bouche d'alcool ou *trois-six* ; puis on agite fortement.

L'extrait de saturne entraîne toute la matière colorante du vin, quand le vin est naturel ; et, suivant sa nature, il se forme un précipité gris-bleuâtre, plus ou moins foncé, et le liquide qui surnage au bout de quelques heures de repos est complétement incolore.

Le précipité est légèrement violacé, quand le vin renferme de la fuchsine ou rosaline : l'extrait de saturne n'a pas entraîné la fuchsine ou rosaline, et le liquide surnageant est coloré en rouge vif.

Au lieu de l'alcool ordinaire, on peut employer l'huile amylique ou huile de pomme de terre : l'alcool amylique, qui, au bout de quelques heures de repos, a dissout toute la fuchsine, occupe le fond du flacon ; alors, on peut rechercher directement la fuchsine ou rosaline dans cet alcool.

2° Après avoir introduit dans une fiole une cuillerée à café de noir animal et deux cuillerées à bouches de vin suspect, on agite fortement et on verse sur un filtre ; le liquide passe à peu près incolore. On lave le noir animal avec un peu d'eau, et on verse le filtre de l'alcool ou de l'eau-de-vie très-forte.

Le vin passe incolore ou couleur de lie de vin, quand il est naturel.

S'il renferme de la fuchsine ou rosaline, cette dernière, qui avait été retenue par le charbon, est redissoute

le liquide passe coloré en rouge vif.

Il a été ajouté dans plusieurs vins naturels une quantité infinitésimale de fuchsine, si peu qu'on ne pouvait pas, à l'œil nu, distinguer le vin coloré; et à l'aide de ces deux procédés qu'on applique depuis plus de deux ans, on a toujours pu constater la présence de cette matière colorante.

Toutefois, il est bon d'ajouter que la coloration rouge de l'alcool ordinaire ou amylique dans les deux procédés ne prouve pas que le vin ait été coloré par la fuchsine, mais cette coloration indique certainement la présence d'un colorant. On s'en assurerait en plongeant un peu d'étoffe de soie non mordancée dans l'alcool du noir animal ou dans l'alcool amylique : l'étoffe absorbera la fuchsine et se colorera en rouge vif. L'acide chloridrique fait virer la couleur au jaune, quand la substance colorante est bien la fuchsine.

3° On agite, dit M. Falières, 5 gr. de vin avec un léger excès d'ammoniaque dans un flacon de 30 gr. On achève de remplir ce flacon avec de l'éther pur. Après repos, on décante une portion de cet éther dans un autre flacon, et on ajoute quelques gouttes d'acide acétique, afin de neutraliser l'ammoniaque : si le vin contient de la fuchsine, l'éther se colore en rouge. On rend la réaction plus nette en additionnant un peu d'eau dans laquelle la matière colorante se concentre;

4° « On place, dit M. Didelot, dans un tube à expérience une boulette de fulmi-coton, on verse dessus 10 à 15 gr. de vin, on agite fortement pendant quelques secondes, puis on renverse l'éprouvette pour laisser écouler le vin, et on lave soigneusement le fulmi-coton en l'agitant dans l'éprouvette avec de l'eau; on renouvelle l'eau plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle n'entraîne plus de matières colorantes, et qu'elle soit parfaitement limpide et incolore. Si le vin est pur, le fulmi-coton redevient blanc; dans le cas contraire, malgré plusieurs lavages, il reste coloré par la fuchsine. »

Caramel rouge ou autre. Reculant devant l'emploi de la fuchsine, à cause des accidents graves qu'elle produit, et que les journaux signalent chaque jour, l'industrie s'est rejetée sur un liquide de consistance sirupeuse que l'on a baptisé du nom de *caramel*, peut-être dans le but de le confondre avec le caramel qu'on obtient en faisant brûler du sucre. Pour bien distinguer ce caramel du caramel ordinaire, nous l'appellerons *caramel minéral.* Cette substance se compose de glycose colorée par la fuchsine ou rosaline. On y trouve aussi un peu de fer, du sulfate de chaux et quelques traces légères d'arsenic.

Du reste, il est facile de s'assurer de la présence de la fuchsine ou de la rosaline dans le caramel. Pour cela, il suffit de verser quelques gouttes de *caramel minéral* dans un verre d'eau, et d'y ajouter un peu d'ammoniaque ou alcali volatil : alors, la coloration disparaît peu à peu, et il se forme un précipité floconneux bleuâtre, qui renferme de l'oxyde de fer et noircit au contact de l'air. L'addition de l'acide acétique ramène la couleur au rouge. On vend sur les places publiques un crayon magique qui donne les mêmes réactions.

Il suffit d'avoir recours aux procédés indiqués pour la fuchsine pour reconnaître le caramel minéral.

Indigo. Cette matière s'emploie ou à l'état de carmin d'indigo, ou à l'état de sulfate acide. Dans ce dernier cas, les vins qui en renferment contiennent de l'acide sulfurique. Voici les procédés à employer pour reconnaître l'addition de cette substance :

1° On ajoute au vin un peu de sulfate de potasse en dissolution, et on précipite ce sel par le chlorure de Baryum (réactif du plâtre). Même après lavage, le précipité qui se forme fixe l'indigo et apparaît coloré en bleu, tandis que du vin ordinaire donnerait un précipité complétement blanc, même après lavage.

2° On mordance un peu de flanelle blanche avec l'acétate d'alumine, en la faisant bouillir pendant quelque temps dans une dissolution de ce sel, puis on plonge un morceau de cette flanelle dans un vase contenant le vin coloré avec l'indigo, et un autre morceau dans du vin naturel. Pendant une demi-heure, on maintient le liquide à l'ébullition. L'étoffe soumise à l'action du vin coloré aura, après lavage, une couleur bleue manifeste; tandis que l'autre morceau soumis à l'action du vin naturel aura une couleur lie de vin.

Campêche. Le campêche s'emploie beaucoup moins que les substances précédentes et généralement à l'état d'extrait.

Comme réactif, on se sert d'aluminate de soude. Lorsqu'on verse une solution de ce sel dans un vin naturel, la couleur n'est pas sensiblement altérée, tandis que, si le vin contient du campêche, on obtient une coloration violette très-sensible. Si on ajoute de l'eau, la coloration sera encore plus manifeste.

On peut aussi fixer la couleur sur une étoffe de laine mordancée, et opérer de la même manière qu'on l'a fait pour l'indigo. Dans ce cas, on obtient une couleur violette très-prononcée. La réaction est excessivement sensible.

Cochenille. La cochenille étant d'un prix assez élevé, et donnant relativement moins de couleur que les substances précédentes, s'emploie beaucoup moins aujourd'hui qu'autrefois. On se sert de cochenille ammoniacale en plaque ou en poudre. Dans plusieurs échantillons, on a pu même constater la présence de l'*acide oxalique:*

1° *Par l'extrait de saturne.* On opère comme par la fuchsine; si le vin renferme de la cochenille, cette matière colorante est entraînée avec la matière colorante du vin, et le précipité est violacé. Le liquide surnageant est, avec la cochenille, complétement incolore.

2° *Par le borax.* On verse dans un verre le vin contenant la cochenille et dans un autre du vin naturel. Si on verse un petit filet de solution de borax dans les deux verres, on remarque que le vin naturel prend une teinte vert bleuâtre, tandis que le vin contenant la cochenille devient violet;

3° *Par l'eau de baryte et l'acide acétique.* On filtre le vin soupçonné après l'avoir précipité par un égal volume d'eau de baryte; la liqueur passe incolore. Mais la coloration rose reparaît, si on neutralise cette liqueur par l'acide acétique et si le vin renferme de la cochenille. Le vin, au contraire, reste incolore, s'il est naturel. On se sert de cette réaction pour rechercher la fuchsine.

Dans la seconde classe, on compte : les baies de sureau, la rose trémière, l'hyèble et le myrtille.

Baies de sureau. Elles sont employées sur une très-grande échelle. On les retire d'Espagne et surtout du Portugal, qui fournit aussi des baies de phytolaque ou *raisin d'Amérique.* Cependant, on a constaté dans plusieurs envois très-considérables, expédiés directement de Porto, que les baies dites de Portugal étaient bien des baies de sureau, et non de phytolaque. En effet, elles renferment trois petites graines allongées comme toutes les baies de sureau, tandis que les baies de phytolaque en renferment une dizaine.

1° Le meilleur résultat s'obtient par le cyanure rouge de potassium qui est un excellent réactif. Voici comment on opère :

On prend trois verres à pied; dans le premier, on verse 25 grammes de vin naturel; dans le deuxième, 25 gr. du même vin additionné d'une infusion de baies de sureau représentant un sixième de sa couleur; ce qui en change peu la coloration ; dans le troisième, on met 25 grammes d'infusion de sureau, à peu près de la même nuance que le vin naturel. On remplit les trois verres d'eau, et on ajoute à chacun, environ 1 centimètre cube d'une solution au dixième de cyanure rouge de potassium, et voici l'observation qu'il est facile de faire :

Le premier verre, renfermant le vin naturel, se colore en vert émeraude magnifique ;

Le deuxième, renfermant le vin mélangé de sureau, se colore aussi en vert, mais avec un mélange de jaune très-accentué ;

Le troisième, renfermant l'infusion de sureau, pâlit et jaunit en même temps.

Si, dans les trois verres, on ajoute une égale quantité de liqueur de Labarraque (*hypochloride de soude*), la couleur reste et se maintient très-longtemps dans le premier verre, la couleur du deuxième verre devient à son tour vert émeraude comme celle du premier, et la couleur jaune disparaît; quant à la couleur du troisième, elle est complètement détruite et disparaît.

Avec certains vins, la réaction n'a pas lieu, à froid immédiatement. Alors

on fait bouillir un instant dans un tube quelques centimètres cubes de vin avec quelques gouttes de cyanure rouge, et on verse donc environ 15 fois son volume d'eau. Si le vin est pur, le mélange est coloré en vert-émeraude, et l'addition d'un peu de liqueur ne change ni ne ravive la nuance. Après plusieurs heures de repos, il se forme quelquefois un très-léger précipité bleu de cyanure de fer. Quand le vin est coloré par le sureau, le mélange avec l'eau est trouble, brun verdâtre, et l'addition de la liqueur de Labarraque le décolore et fait apparaître la couleur vert-émeraude, si toutefois le liquide à examiner renferme du vin.

2° On trouve dans le sulfate de fer un réactif propre à faire distinguer la matière colorante du sureau des autres matières colorantes végetales, de la mauve, par exemple, et à le reconnaître dans les vins. Que, dans une première ou une deuxième infusion de mauve, on place un fragment gros comme un pois de protosulfate de fer, et qu'on opère d'une manière comparative avec l'infusion de sureau, on observe des phénomènes différents : alors les deux matières colorantes se foncent beaucoup dans leur couleur, et, tandis que celle de la mauve devient d'un violet foncé, celle du sureau prend une teinte bleue très-sensible.



1. Cabat du Médoc. — 2. Projection du cabat.

La teinte violacée de la mauve, s'exalte sans passer au bleu, tandis que celle du sureau passe au bleu foncé, si on produit une suroxydation par l'addition d'un nombre égal de solution de brome. La matière colorante du vin n'éprouve pas d'altération sensible dans la nuance, quand on en traite quelques centimètres cubes de la même manière. Cependant, l'addition du brome fonce le vin et le trouble, mais il n'y a pas de coloration bleue, et la masse délayée dans l'eau présente des différences tranchées, ce qui rend les comparaisons plus faciles.

L'extrait de saturne donne aussi un précipité bleu, au lieu d'un précipité gris bleuâtre, aux vins fortement chargés de sureau.

Rose Trémière. — La passe-rose, rose trémière, mauve noire, provient d'Allemagne, et s'emploie quelquefois pour

colorer les vins. On s'en sert beaucoup moins aujourd'hui qu'autrefois, parce qu'on a reconnu qu'elle communique au vin un mauvais goût avec une certaine odeur, et que sa couleur ne se maintient pas. On peut constater la présence de la mauve au moyen de l'alun ammoniacal.

Pour cela, il faut opérer comparativement sur quelques centimètres cubes de vin naturel, et de vin devant à la mauve 1/8 de sa couleur, et ajouter dans les deux tubes cinq ou six fois le volume de solution saturée d'alun ammoniacal. L'action commencée à froid deviendra manifeste si on chauffe jusqu'à près de l'ébullition : alors, le tube contenant le vin pur conservera la couleur rouge brique du vin, tandis que le vin altéré par l'alun ammoniacal prendra une couleur violette qui le fera nettement distinguer du vin naturel.

Hyèble et Myrtille. — Ce sont deux matières colorantes qui présentent entre elles une grande ressemblance. On les distingue du sureau par l'action des sels de fer.

Si on dissout à chaud, dans 2 ou 3 centimètres cubes de vin coloré au 1/8, un petit cristal de protosulfate de fer, les deux liqueurs prennent une couleur violacée ; si l'on ajoute quelques gouttes de solution de brome pour produire la suroxydation, la liqueur étendue d'eau présente une nuance vert-jaunâtre sale et non la teinte bleue qui se manifeste avec le sureau.

On observe une différence légère, mais sensible, en opérant avec du vin coloré par l'hyèble et du vin pur.

En étendant après la suroxydation les deux liqueurs d'une égale quantité d'eau, on observe que celle qui contient de l'hyèble est plus riche en couleur et présente une teinte sensiblement plus verte.

A l'état d'alun de fer, le fer nous permet de distinguer ces matières colorantes entre elles, et même de retrouver l'hyèble dans les vins.

En dissolvant un petit cristal d'alun de fer dans les infusions de mauve, de sureau et d'hyèble, on remarque que la mauve perd sa teinte violette, qu'elle passe au jaune sans formation de précipité. Avec le sureau, il se forme un précipité et une coloration verte ; avec l'hyèble et le myrtelle, la coloration est brune et il y a aussi un dépôt.

Enfin, il se forme un précipité des deux côtés, quand on opère comparativement avec du vin pur et du vin contenant 1/8e d'hyèble ; les deux liqueurs présentent une teinte brun-jaunâtre, mais elle est sensiblement plus foncée quand on opère avec du vin tenant de l'hyèble. Le myrtille se comporte de la même manière.

Essai de teinture des étoffes par le vin. Quand on soumet pendant une heure, à la température de l'ébullition, un morceau d'étoffe mordancée avec l'acétate d'alumine à l'action du vin pur et d'un vin diversement coloré, le vin pur donne toujours une couleur identique, nuance lie de vin plus ou moins foncée ; le vin qui, au contraire, renferme une matière colorante, donne des couleurs très-variables, différant essentiellement de celles obtenues par le vin pur. Les matières du deuxième groupe donnent une couleur jaunâtre, mais cette réaction n'est pas très-sensible. Si l'étoffe colorée par le vin est soumise à l'action d'un vin coloré artificiellement, l'étoffe s'empare de la couleur artificielle et change de nuance, tandis que la couleur n'aurait pas changé si le vin était pur.

On peut encore ajouter une autre preuve : l'examen microscopique des lies. Evidemment, les lies des vins colorés par des substances colorantes solines doivent renfermer des traces de ces substances qu'on ne saurait trouver dans les lies de vins ordinaires.

Altération. — On altère le vin lui-même à l'aide d'un grand nombre de substances. Nous allons essayer de faire connaître ces fraudes.

Par l'eau. Il est assez difficile de distinguer exactement si l'on a ajouté de l'eau au vin et en quelle quantité, les vins de même sorte et de même provenance n'ayant pas toujours le même degré alcoolique. On y arrive cependant en soumettant à l'oxalate d'ammoniaque une certaine quantité de vin que l'on croit falsifié, et une de vin naturel. Etant donné que les vins naturels contiennent beaucoup moins de sels calcaires que les vins mouillés, le précipité doit être plus important dans ces derniers.

Par l'alcool. Le mélange d'alcool 84.

toléré par la loi, dans la proportion de 20 p. 100. Ce mélange sert à rehausser des vins trop fins; mais on en abuse en faisant ensuite trois ou quatre pièces d'une seule par l'addition de substances étrangères.

Pour reconnaître la fraude par l'alcool, on procède ainsi :

On verse le vin à essayer dans une capsule de porcelaine de la contenance de 120 grammes environ; on place sous cette capsule une lampe à alcool, et dans la capsule, au milieu du vin, une coquille de noix remplie d'huile et munie d'une veilleuse. Cette coquille de noix est lestée avec des grains de plomb, de façon que les bords effleurent le liquide. Les choses ainsi disposées, on allume la veilleuse et la lampe à alcool. Si l'on a eu soin de placer un thermomètre dans la capsule, on verra qu'à 45 degrés les vapeurs alcooliques s'élèvent, s'enflamment, en formant autour de la veilleuse une auréole rougeâtre. En répétant l'expérience avec du vin naturel, le phénomène de la combustion des vapeurs alcooliques ne se montrera qu'au moment où le vin approchera de l'ébullition, à 9 degrés, par exemple. Dans le premier cas, l'alcool n'était qu'à l'état de simple mélange; dans le second, il était à l'état de combinaison ou peut-être à celui d'incorporation intime.

Par le cidre ou le poiré. Cette falsification est facile à reconnaître, l'arôme caractéristique du cidre et la saveur âpre du poiré n'échappant pas à l'organe du goût lorsque cet organe n'est pas dépravé.

Voici, d'ailleurs, les deux procédés pour la reconnaître :

1° Si l'on fait évaporer une certaine quantité de vin frelaté, on obtient un résidu qui, soumis à une chaleur de 200 degrés, se caramélise et répand une odeur très-prononcée de poire torréfiée, et ce vin donne toujours une quantité d'extrait d'un tiers ou d'un quart plus fort que celle du vin naturel.

2° En distillant ce vin, on obtient un liquide très-odorant, qui répand une forte odeur d'acide acétique.

Par le sucre ou la mélasse. Cette addition, qui n'est pas nuisible à la santé, exige, pour être reconnue, des moyens analytiques du ressort de la chimie, et nous croyons inutile de les indiquer, tout le monde n'ayant pas un laboratoire. Au reste, le palais fin et l'odorat exercé la constatent assez bien : le premier lui reproche d'enlever aux vins leur délicatesse; le second, d'affaiblir et souvent même de détruire le bouquet.

Par l'acide tartrique. Aucun vin, si l'on en excepte, d'après Liebig, quelques vins du Rhin, ne contient de l'acide tartrique. La présence de cet acide est donc une fraude. On reconnaît cette fraude assez facilement : on mêle le vin suspect à deux fois son volume d'une solution de chlorure potastique, saturée à la température de 15 degrés; on agite fortement le mélange avec une baguette de verre, et il se précipite, au bout de sept à huit minutes, une poudre cristalline de bitartrate de potasse. Le même phénomène ne se présente, dans le vin normal, qu'après plusieurs heures d'agitation.

Ce réactif indique la présence de 1/700 d'acide ajouté.

Par le tannin. — On ajoute quelquefois du tannin au vin pour lui donner un principe conservateur qui lui manque; mais, si l'on en met trop, cette addition devient une fraude.

Pour déterminer la quantité de tannin d'un vin, voici comment on opère : On prépare une solution avec 20 gr. de gélatine, 125 d'alcool, 875 d'eau; 70 cent. cubes de cette solution précipitent exactement un gramme de tannin. On prend 100 grammes de vin à essayer, et on ajoute, goutte à goutte, la solution gélatineuse placée dans une éprouvette graduée. Quand la solution cesse de précipiter, de troubler le vin, ce dont on s'assure en filtrant quelques centimètres cubes, on examine l'éprouvette, on constate la quantité de solution gélatineuse employée en centimètres cubes, et on établit la proportion suivante : 70 : 1,00 : : A : X.

Exemple : Supposons qu'on ait employé 5 cent. cubes de solution; on a : 70 : 1,00 : : 5 : X — 0,070.

Nous devons faire remarquer que les vins des grands crûs de Bourgogne et des bonnes années contiennent, en moyenne, 81 à 84 milligr. de tannin pour 100 gr., et que cette moyenne es

de 118 milligr. dans les grands vins de Bordeaux.

Par l'acide acétique. On ne comprend guère l'addition frauduleuse de l'acide acétique dans le vin ; car dans quel but ferait-on cette addition ?

L'odeur de l'acide acétique est si facilement reconnaissable, que personne ne peut s'y tromper. D'un autre côté, la présence de la plus faible quantité de cet acide est une cause infaillible et rapide de destruction du vin dans lequel il se trouve, et rien ne peut arrêter cette destruction.

Par l'alun. L'addition de l'alun est une cause des fraudes les plus fréquentes et les plus répandues. Elle a pour but de communiquer plus ou moins d'*âpreté* aux *vins plats.*

Il y a différents moyens chimiques pour reconnaître cette fraude; mais le suivant, qui est le moins compliqué, suffit dans la plupart des cas.

Si l'on verse dans un vin naturel un volume égal à celui du vin d'eau saturée de chaux, il se formera en très-peu de temps des cristaux de tartrate de chaux, qui seront facilement reconnaissables. Quand l'opération a été faite sur un *vin aluné,* la formation des cristaux n'aura jamais lieu.

Par le sulfate de fer. Cette addition se pratique dansle même but que celle de l'alun ; seulement, elle se constate avec la plus grande facilité. On verse dans le vin suspect quelques gouttes de chlorure ou de nitrate de baryte, et on obtient un précipité blanc, insoluble dans un excès de réactif employé. Au reste, ce précipité jouit de toutes les propriétés des sels de fer. Il se colore en bleu par le cyanure jaune de potasse, en noir par la noix de Galles, etc., etc.

Par les carbonates. On sature quelquefois l'acidité du vin par les carbonates de potasse, de soude, de chaux. On peut reconnaître si le vin a été saturé par un carbonate calcaire (craie) en le traitant par une solution d'oxalate d'ammoniaque, qui y forme un précipité d'oxalate de chaux, facilement reconnaissable ; mais, comme les vins contiennent de la chaux, le précipité, dans les vins naturels, sera à peine sensible, tandis qu'il sera plus ou moins abondant dans les vins saturés.

La présence des carbonates de potasse ou soude se constate ainsi : On décolore les vins avec du charbon animal purifié, on évapore à siccité ; puis, on verse sur le résidu deux ou trois fois son volume d'alcool à 75°. Ce véhicule dissout les acétates de potasse, de soude, de chaux et les sépare des des naturellement contenus dans les vins.

L'alcool évaporé laisse pour résidu l'acétate qui y existait. On reconnaît l'acétate de chaux par l'oxalate d'ammoniaque ; la potasse formera un précipité blanc avec une dissolution concentrée.

Par les préparations de plomb. La présence du plomb et de ses sels dans le vin peut être accidentelle. Elle est due : 1° soit à ce que les vins ont coulé sur des comptoirs dont la table est formée d'alliage où le plomb domine beaucoup ; 2° soit à ce que, lors du rinçage des bouteilles, quelques grains de plomb ont pu s'engager dans le fond de ces dernières ; 3° soit enfin à ce que les vins, dans certaines maisons, sont montés de la cave au moyen d'une pompe, dont les conduits en plomb restent plus ou moins longtemps en contact avec le liquide.

Quand c'est par fraude que le plomb a été mis en quantité un peu considérable dans les vins pour en marquer la verdeur, ils sont *sucrés, styptiques,* peu chargés en couleur. Au contraire, si la quantité est petite et due à un accident, ils ne subissent aucune modification physique et ne produisent sur nos organes aucune sensation particulière.

Le moyen le plus simple pour reconnaître la falsification par le plomb est le suivant : On fait évaporer à siccité une certaine quantité de vin à analyser ; on calcine le résidu aussi complétement que possible ; on traite les cendres par l'acide azotique ; on filtre la solution acide ; on l'évapore à siccité ; on reprend par l'eau distillée. Cette solution donne des précipités blancs par la potasse, l'acide chlorhydrique ; des précipités noirs par l'acide sulfurique, la solution de sulfure de potassium ; des précipités jaunes par l'iodure de potassium et le chromate de potasse.

Par le platrage. Bien que le plâtre

soit toléré et journellement employé dans la fabrication du vin dans le Midi, on le considère comme une falsification, et les remarquables travaux de M. Poggiale, en 1859, et de MM. Buissy et Buignet, en 1865, tendent à le faire condamer. Du reste, les hôpitaux militaires repoussent le vin renfermant 4 grammes de sulfate de potasse par litre.

Rien n'est facile comme la contatation : On verse dans le vin plâtré quelques gouttes de dissolution d'un sel de baryte : immédiatement il se forme un précipité blanc de sulfate de baryte insoluble dans l'acide nitrique. Le vin naturel donne quelquefois lieu à un précipité très-léger.

Par l'acide sulfurique. Plus les vins sont acides, plus il sont limpides, et c'est précisément pour rendre le vin plus acide que le plâtrage a été conseillé. En effet, il se forme, par double décomposition, du tartrate de chaux et du bi-sulfate de potasse que le vin contient naturellement. On a conseillé d'ajouter de l'acide sulfurique pour remplacer avantageusement le plâtre. C'est un tort, parce qu'en ajoutant du plâtre, on ne peut pas introduire d'acide sulfurique en liberté dans le vin, tandis qu'en conseillant l'emploi de l'acide sulfurique, produit qui coûte très-bon marché, on a exposé les propriétaires à en mettre beaucoup plus qu'il n'en fallait, et nous avons trouvé du vin qui en renfermait jusqu'à deux grammes par litre.

Il est aussi très-facile de constater l'acide sulfurique libre dans le vin. On fait évaporer au bain-marie, dans un vase en faïence ou en porelaine, le vin suspect jusqu'à consistance de miel. L'acide sulfurique n'a pas été volati isé et reste dans le résidu. Si on traite ce résidu par l'alcool, celui-ci dissout l'acide sulfurique libre et ne dissout pas ses sels. On recherche, après filtratlon, l'acide sulfurique dans cette liqueur par le sel de baryte, comme on le fait pour le plâtre.

Par l'acide oxalique. L'acide oxalique a aussi été ajouté au vin. Le réactif du plâtre sert à le constater. On obtient par ce dernier un précipité blanc d'oxalate de baryte, soluble dans l'acide nitrique, tandis que le sulfate de baryte est complétement insoluble.

Maladie des vins. Nouveau moyen de les guérir. D'après M. Pasteur, la plupart des maladies qui attaquent les vins sont dues à la présence de végétations parasites ou espèces de champignons microscopiques. Dans ce cas, les anciennes pratiques du sucrage, du soutirage, du plâtrage, du vinage par addition d'alcool, etc., ne suffiraient pas pour arrêter le développement de ces végétations, et, par conséquent, pour préserver les vins et les guérir des altérations qu'ils subissent. Le seul moyen efficace consisterait à débarrasser le vin de ses parasites, en même temps qu'on lui conserverait ses qualités essentielles. M. Pasteur croit avoir trouvé ce moyen en proposant le chauffage du vin.

Il suffit de porter ces vins à une température de 50 à 60 degrés, pour détruire toute vitalité dans les germes des champignons que renferment les différents vins. Cette opération n'altère en rien la composition du vin qu'on peut laisser vieillir sans avoir aucune maladie à craindre.

Il en coûte peu de chauffer le vin en bouteilles. Le chauffage peut être pratiqué sur un vin qui vient d'être mis en bouteilles ou sur un vin qui y est depuis longtemps, qu'il soit sain ou malade. Mais dans ce dernier cas, il est bon de séparer les dépôts en transvasant le vin dans de nouvelles bouteilles qu'on bouche, qu'on ficelle et qu'on met ensuite dans un panier pour les tremper dans un bain-marie chauffé. En même temps, on place dans ce bain-marie une bouteille pleine d'eau contenant un thermomètre. Le chauffage fait dilater le vin, et tend à faire sauter le bouchon qui se trouve retenu par la ficelle. Seulement le vin suinte par le bouchon et le goulot. Quand les bouteilles sont refroidies, on frappe sur les bouchons pour les faire rentrer; on retire les ficelles et on met le vin à la cave où il est à l'abri de toute atteinte.

On peut se servir avantageusement d'une grande cuve à étages de planches percées de trous, si on veut chauffer à la fois un grand nombre de bouteilles. Si elles étaient noyées dans l'eau de la cuve, on les échaufferait graduellement au moyen de la vapeur. On pourrait encore chauffer les bouteilles empilées

dans un cabinet étuve, dans lequel on ferait arriver de l'air chaud ou de la vapeur d'eau. Dans le Midi, on pourrait même faire chauffer l'étuve par le soleil. Enfin, on peut aussi chauffer le vin en fût; M. Pasteur en a fait l'essai, mais il pense qu'il vaut encore mieux pratiquer le chauffage dans de grandes cuves, à l'abri de l'air, au moyen de la vapeur d'eau circulant dans des serpentins, et remplir les pièces quand le vin est encore chaud.

Imitation des vins. Les premiers vins imités sont dûs au chimiste Macquer, né à Paris en 1718 et mort en 1784, bien qu'on les attribue généralement à Chaptal. En octobre 1776, il se procura des raisins blancs très-incomplétement mûrs, presque à l'état de verjus, et il en exprima 25 ou 30 pintes d'un moût acide. Il y fit dissoudre du sucre brut, afin de l'adoucir et abandonna la futaille dans une salle, au fond de son jardin. La fermentation s'y produisit le troisième jour et dura une huitaine. Le vin nouveau avait une odeur vinante assez vive et assez piquante. Quant à la saveur, ellé était un peu revêche : celle du sucre avait disparu complétement. Au mois de mars suivant, le vin s'était éclairci et était devenu plus agréable. Macquer le fit mettre en bouteilles. Au mois d'octobre 1777, il le trouva clair, frais, très-brillant, agréable au goût, généreux et chaud, et, en un mot, tel qu'un bon vin blanc de pur raisin qui n'a rien de liquoreux, et provenant d'un « bon vignoble dans une bonne année. »

Nous ne sommes pas obligé de croire Macquer absolument sur parole, et il est probable qu'il avait plus de foi que de palais.

Quoi qu'il en soit, ce fut là l'origine du sucrage des vins, qui, sur les conseils de Chaptal, a pris depuis des proportions souvent déraisonnables.

C'est aussi de là que vient le procédé de M. A. Petiot, négociant à Chamirey, qui est parvenu à faire du vin avec de l'eau sucrée passée sur le marc du raisin.

Nous ne contestons pas l'importance de ce procédé, qui peut rendre de grands services; mais nous avons bien peur pour M. Petiot qu'on ne préfère encore assez longtemps le vin naturel à son vin d'eau sucrée

Vinaigre (*Econ. dom.*). Le moyen le plus simple et le plus économique de se procurer de bon vinaigre, à la campagne surtout, c'est d'acheter un baril de bon vinaigre, d'en tirer d'abord quelques litres et de les remplacer par une égale quantité de vin blanc ou rouge bien clair. On remet ensuite le baril dans un local dont la température soit de 18 à 20 degrés, en ayant soin de le tenir bouché avec du papier ou un linge légèrement appliqué sur la bonde. En remplaçant chaque fois par une égale quantité de vin la quantité de vinaigre que l'on tire pour sa consommation, on a du vinaigre pendant longtemps.

— *à l'estragon.* Faites infuser dans de bon vinaigre des feuilles d'estragon bien épluchées et préalablement exposées au soleil, afin que l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Décantez au bout de 15 jours, filtrez dans du papier gris ou dans une chausse de coton et mettez en bouteilles.

— *framboisé.* Emplissez un vase de terre de framboises fraîchement cueillies, bien mûres et bien épluchées, mais ne les pressez pas; couvrez-les entièrement de vinaigre blanc. Quand, au bout de dix ou douze jours, vous verrez une croûte se former au-dessus du vase, et que le jus sera clair en dessous, enlevez cette croûte, et passèz le jus, au tamis d'abord, à la chausse ensuite.

Si, avec ce vinaigre, vous voulez faire du *sirop de vinaigre*, vous péserez une certaine quantité de jus et vous ajouterez du sucre concassé, de première qualité et deux fois le poids. Vous mettrez ensuite sur le feu, et vous écumerez le sirop avant qu'il soit en ébullition; puis, lorsqu'il aura jeté deux ou trois bouillons, vous le retirerez et le verserez dans une terrine où vous le laisserez jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Alors, vous le mettrez dans des demi-bouteilles que vous laisserez debout à la cave.

Vinaigre de sureau. Au moment du complet épanouissement des fleurs de sureau, cueillez-en; épluchez-les, faites-les sécher à demi, et mettez-les dans le vinaigre. Exposer-les ainsi au soleil pendant 15 jours. Alors exprimez le marc et filtrez le vinaigre, car le laisser plus longtemps en contact avec les fleurs altérerait sa qualité.

Vinaigres de toilette ou *médicinaux.* Le

vinaigre aromatique, uniquement employé comme vinaigre de senteur, peut être mis dans des flacons de poche. Voici comment on le prépare : on mêle ensemble 2 grammes d'essence d'ambre et autant d'essence de lavande, 4 grammes d'essence de girofle, 1 gr. d'essence de romarin, 4 gouttes d'essence de canelle, avec 60 grammes d'acide acétique et 15 grammes de baume noir du Pérou. On filtre le mélange dont le produit est le vinaigre aromatique. On conserve ce vinaigre dans des flacons ou dans des bouteilles hermétiquement fermées.

— *Camphré*. On prépare le vinaigre camphré en versant sur 60 grammes de camphre assez d'alcool pour la dissoudre complètement et on verse peu à peu de cette solution sur le vinaigre

— *Des quatre voleurs*. On le prépare avec les substances suivantes : 8 gr. de sommités sèches d'absinthe, autant de romarin, de menthe, de rue, de sauge, 8 grammes de fleurs de lavande sèches, 90 centigrammes d'ail, une égale quantité de canelle fine, de girofle, de noix muscades ; 500 grammes de vinaigre rouge, 16 grammes d'acide acétique, et 2 grammes de camphre dissous dans l'alcool. On concasse toutes les matières sèches, qu'on met dans une bouteille avec le vinaigre, et on laisse macérer au soleil pendant 15 jours. Alors, on exprime le jus de ce mélange, et on le filtre, en ajoutant au produit de la filtration le camphre dissout dans l'alcool. Il faut bien agiter la bouteille pour bien mêler.

Vinaigrette (*Cuis.*). On donne ce nom au mets lui-même servi avec cette sauce, qui se compose, comme pour une salade, d'huiles d'olives, de vinaigre, de sel et de poivre. On peut y ajouter des œufs durs hachés, de fines herbes, des filets d'anchois et des tranches de cornichons.

La fraise et la tête de veau, le bœuf bouilli coupé en tranches sont les mets qui sont le plus souvent servis froids et à la vinaigrette.

Violacées (*Hort.*). Type de violette. Ces plantes sont herbacées ou légèrement frutescentes ; leurs familles sont simples, opposées alternes, garnies à leur base de deux stipules; les fleurs sont parfaites, irrégulières, solitaires à ou disposition variée, à cinq pétales inégaux qui alternent avec les folioles du calice; leur fruit consiste en une capsule uniloculaire, renfermant plusieurs graines pariétales.

Les violacées sont répandues dans presque toutes les régions du globe, sous toutes les latitudes et à toutes les hauteurs.

Violet (*Conn. ut.*). Le violet d'été, en botanique, est une espèce de Giroflée; le violet d'évêque, une espèce d'Agaric. En entomologie, le violet évêque est l'iris changeant, espèce de papillon connu aussi sous le nom de Mars.

Violette (*Hort.*). C'est un genre de plantes de la famille des violacées et de la tribu des violées dont il est le type. On en distingue un très-grand nombre d'espèces remarquables par la suavité de leur odeur et qui, par la manière dont elles se cachent dans les gazons, sur les montagnes ou dans les vallées, ont mérité d'être prises pour l'emblême de la timidité ou de la chasteté. Le nombre des espèces connues jusqu'à présent s'élève à cent cinq. Celle qui sert de type est la violette odorante qui apparaît au commencement du printemps. Elle est généralement d'un bleu violet, et c'est son nom qui sert à distinguer cette couleur. Cependant, on en rencontre aussi de blanches. Ce n'est pas seulement pour la délicatesse de son parfum que la violette est estimée. Elle est aromatique et mucilagineuse, et on l'emploie comme diaphorétique et béchique dans les affections catarrhales; avec les pétales de leur onglet, on prépare un sirop anodin. Quant à la racine de la violette, elle est douée d'une saveur âcre et nauséabonde, et contient des propriétés émétiques et purgatives.

Les semences de la violette sont diurétiques et mauséabondes. Sa fleur doit sa couleur à un principe soluble dans l'eau, et sensible à l'action des acides et des alcalis : l'infusion s'emploie comme réactif pour révéler la présence de ces substances.

La violette odorante n'a point de tiges ; les fleurs et les feuilles partent du collet de la racine, d'où s'étendent aussi des rejets traçants. On obtient par la culture des variétés doubles : la plus importante est la violette de Parme, d'une belle couleur lilas, mais ayant très-peu d'odeur.

Parmi les autres espèces, on distingue la violette de chien, qui n'exhale aucun parfum; la violette des bois, appelée aussi pensée sauvage, dont les diverses parties ont une saveur amère qui fait prescrire cette plante comme un excellent dépuratif; la violette tricolore, plus connue sous le nom de pensée. Ses fleurs sont belles et grandes, et jouissent des mêmes propriétés que la pensée sauvage; la violette des prés, dont les fleurs sont blanches, la violette à fleurs jaunes, commune dans les Alpes et dans les Pyrénées; la violette des montagnes, celle des marais, celle de Rouen, à fleurs violettes et à feuilles veloes, etc., etc.

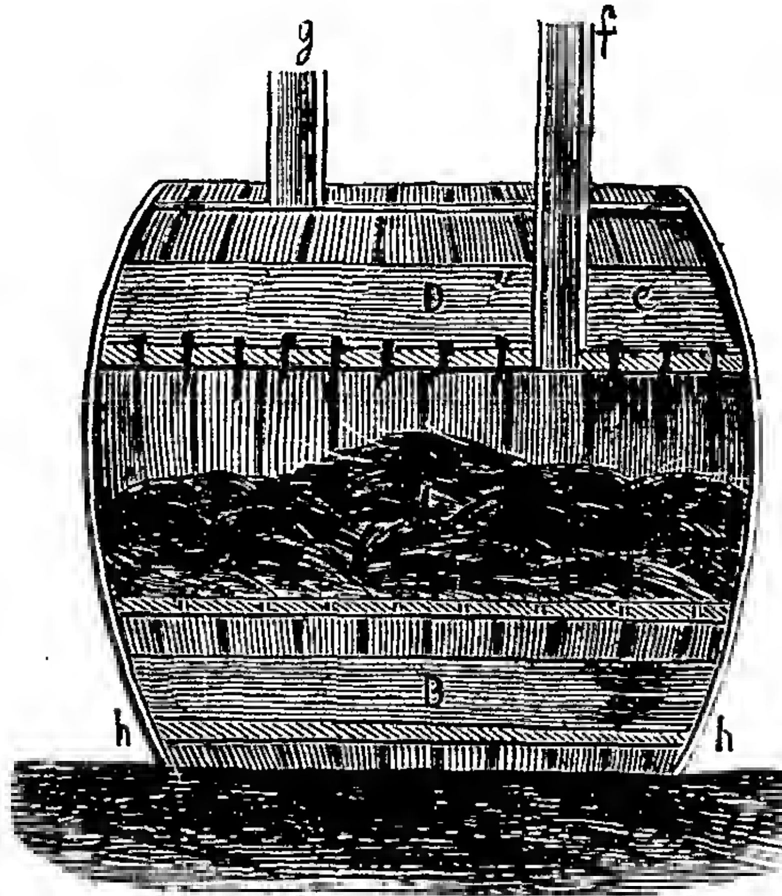
Dans le langage vulgaire, la violette de la chandeleur est le perce-neige; la violette du Pérou, la belle-de-nuit; la violette vomitive, l'ionidium; diverses espèces d'œillets, de giroflées et de julienne s'appellent aussi violettes; enfin, on a donné ce nom à certaines espèces de fruits. Ainsi, la violett hâtive et la violette tardive sont des variétés de pêche; la violette ordinaire et la violette glacée, des variétés de pomme. La grosse violette longue est une variété de figue.

Fleurs de violettes. Pour conserver les fleurs de la violette, il faut les cueillir sans la hampe qui les supporte. Ensuite on les fait sécher à l'ombre, et lorsqu'elles sont parfaitement desséchées, c'est-à-dire, lorsqu'il est certain qu'elles ne contiennent plus la moindre humidité, on les met dans des boîtes garnies de papier.

Dans les usages domestiques, on emploie fréquemment les fleurs de violettes, soit seules, soit ajoutées aux fleurs de mauve, et on en fait des tisanes pectorales.

Sirop de violettes. Ce sirop se prépare avec des fleurs fraîches de violette commune On sépare les pétales du calice et on les fait infuser pendant quelques heures dans l'eau bouillante. Pour prévenir l'évaporation du principe odorant, on se sert d'un vase d'étain, muni d'un couvercle vissé. A l'infusion passée au travers d'un linge fin, on ajoute 1 kilog. de sucre blanc par litre. Le sirop est fait, quand le sucre est fondu à la chaleur du bain-marie. Comme il fermente facilement, il faut conserver dans un lieu bien frais les bouteilles qui le contiennent.

On convertit facilement ce sirop en pastilles excellentes contre la toux. Pour cela, il suffit de le faire évaporer lentement dans une assiette ou dans un bassin très-évasé; alors, on l'amène



Vinaigre.

à une consistance telle qu'en le versant goutte à goutte au moyen d'une cuiller à long bec, chaque goutte forme une pastille.

Viorne (*Arboric.*). C'est un arbrisseau qui croît naturellement dans les régions tempérées, sur le bord des rivières et généralement dans les terrains marécageux. Ses feuilles sont opposées, ses fleurs blanches, ou légèrement rosées, odorantes, disposées en fausses ombelles ; celles de la circonférence, grandes, irrégulières et unisexuées ; celles du centre, petites, hermaphrodites, produisant seules des fruits. Les baies de ces fleurs sont sphériques, réunies en bouquet et renferment une semence osseuse, plate et cordiforme. D'abord rouges, ces baies sont noirâtres à maturité parfaite; elles sont très-recherchées des oiseaux, et persistent sur l'arbrisseau longtemps après la chute des feuilles.

La principale espèce est la viorne obier, appelée aussi sureau d'eau. Son bois est blanc, ses feuilles velues en dessus. On en a obtenu par la culture une fort belle variété dit boule-de-neige, Rose-de-Gueldre, obier stérile, à fleurs très-grandes, d'une blancheur remarquable, de forme sphérique, mais qui sont stériles. On en connaît aussi une autre variété à feuilles panachées.

La viorne cotonneuse, appelée vulgairement bardeau et mantiane, à tige d'une hauteur de trois mètres, est surtout remarquable par la grande flexibilité de ses rameaux, qui sont couverts d'une substance pulvérulente, blanche et farineuse, tant qu'ils restent verts. On les emploie dans la vannerie, et l'écorce des racines fournit de la glu.

La viorne-tin est encore désignée sous le nom de laurier-tin.

La clématite commune s'appelle vulgairement la viorne des pauvres.

En général, les viornes aiment les terres légères, modérément fraîches et les expositions ombragées. Pourtant, elles fleurissent mieux au soleil qu'à l'ombre. Les viornes se multiplient de graines, qui ne lèvent que la seconde année. On les multiplie aussi de boutures, de marcottes et le plus souvent de drageons enracinés.

Vipère (*Animaux nuisibles*). La vipère est, à proprement parler, le reptile le plus dangereux qui existe en Europe : elle est assez commune en France, particulièrement dans la forêt de Fontainebleau et dans les grands bois des départements de la Nièvre et de l'Allier. Son nom, lui vient du latin *Vipera*, qu'on fait dériver de vivipare, parce que les œufs de ces reptiles éclodans le ventre de la mère, et qu'ils semblent ainsi faire leurs petits vivants. Les vipères appartiennent à la tribu des serpents vénimeux, et comprennent de nombreuses espèces ; en dehors de la vipère commune, on compte, dans les régions les plus chaudes, plusieurs autres espèces, notamment la vipère cornue, la vipère à panache, du cap



Violette.

de Bonne-Espérance, la vipère à courte queue, la vipère ocellée ou aspic, et la vipère rouge, qui présente sur la tête trois écailles un peu plus larges que les autres. Toutes ces espèces sont dangereuses, à cause de leurs morsures, qui souvent produisent la mort en laissant dans la plaie un venin redoutable.

La vipère commune est la seule qui se trouve en Europe : sa longueur est de 50 à 60 centimètres, sa couleur brune ou roussâtre, quelquefois gris-cendrée avec une raie noire irrégulière sur le dos, et des taches noires sur les flancs. La vipère aime les lieux boisés, pierreux, les lisières des bois taillis; elle se nourrit de petits mammifères, d'insectes, de mollusques, de vers, et peut se passer d'aliments pendant

longtemps. Pendant l'hiver, elle se tient tout engourdie à l'abri du froid; souvent même, on en trouve plusieurs réunies et peletonnées en forme de boule. C'est au printemps qu'a lieu l'accouplement, et la portée se compose d'une vingtaine de petits vipéraux.

Pendant longtemps en a cru que c'est la langue de la vipère qui cause des blessures dangereuses. On l'a même comparée à un dard empoisonné, mais c'est à tort, la langue de la Vipère etant fourchue et ne pouvant faire aucun mal. La bouche des vipères est souvent inondée d'une bave gluante qu'il ne faut pas confondre avec le venin. Celui-ci est contenu dans des vésicules communiquant aux crochets mobiles dont leur mâchoire supérieure est garnie. Ces crochets se dressent quand la vipère ouvre la bouche, reçoivent le venin et en injectent une certaine quantité dans la morsure. Ce venin est un suc jaune, qui n'agit sur aucune autre partie, mais qui, mêlé au sang, produit les effets les plus nuisibles.

Le venin de la vipère, pris intérieurement à grande dose, est un poison violent. Il se conserve longtemps après la mort du reptile, et il faut prendre bien garde de se piquer avec ses crochets, quoiqu elle ait perdu la vie. Autrefois la vipère fournissait à la médecine une foule de composés thérapeutiques employés surtout pour l'appauvrissement du sang. Les charlatans jouent avec des vipères qu'ils ont privés de leur venin en arrachant leurs crochets.

— *Morsures.* « A l'instant où l'on est mordu par un serpent, il faut tâcher de reconnaître s'il s'agit d'une vipère ou d'une couleuvre; car si c'est une couleuvre, il n'y a aucun danger, et il suffit de faire saigner la plaie et de la recouvrir de compresses d'eau pure et salée.

« La tête de la vipère est d'une forme *triangulaire*, et un peu plus large que le cou, ce qui n'existe pas dans la couleuvre. La vipère porte, à la mâchoire supérieure, deux longues dents courbes qui n'existent pas chez la couleuvre. La queue de la vipère est courte et s'amincit brusquement; celle de la couleuvre est longue et continue insensiblement la forme du corps. La vipère aime les lieux secs, tandis que la couleuvre recherche, assez souvent, les endroits humides et va même dans l'eau.

« C'est à l'aide de ses deux grandes dents que la vipère fait pénétrer son venin dans les chairs, et on peut être certain que la morsure ne sera pas dangereuse, si elle a été faite au travers d'un vêtement qui essuie les dents. Si la morsure est faite à *nu*, le danger sera proportionné à la force de la vipère et à la faiblesse de la personne mordue; mais, en général, il ne faut pas trop s'effrayer; car, en France, cette morsure est rarement mortelle, quoiqu'elle rende très-malade.

« Dans tous les ouvrages, on recommande de cautériser la morsure avec une pointe de fer rougie au feu ou avec de l'ammoniaque liquide. Sans doute, ces moyens seraient excellents; mais le temps perdu à se les procurer peut être employé plus utilement.

« Comme le venin des serpents pourrait être avalé sans danger, il faut, sans perdre une minute, et avant même de savoir s'il s'agit d'une vipère, *sucer* la plaie avec vigueur et la presser en tous sens pour la faire saigner le plus possible. Dans le cas où la morsure a lieu sur un membre, on rendra cette pratique beaucoup plus efficace en serrant fortement ce membre au-dessus de la blessure pour empêcher le sang de remonter vers le cœur; pour cela, on peut se servir d'une corde, d'un mouchoir, d'un lien d'herbe faisant plusieurs tours.

« Dès que le blessé sera dans son lit, on le réchauffera par tous les moyens possibles. On lui fera prendre une infusion de quelque plante aromatique, dans laquelle on ajoutera, pour chaque tasse, une cuillerée d'un liquide stimulant, tel que : eau-de-vie, eau de Cologne, eau de mélisse, alcali volatil à la dose de cinq à six gouttes par tasse. S'il a des défaillances, on lui donnera de bon vin sucré par cuillerée. On tâchera d'amener des sueurs par l'abondance de ces boissons, aidées de quelques bouteilles d'eau chaude placées dans le lit. On maintiendra, sur les parties enflées des compresses trempées dans de l'eau-de-vie. »

(Dr DEHAUT).

Vipérine (*Hort.*). Le nom de cette

plante lui vient de ce qu'on lui attribuait autrefois des propriétés efficaces contre la morsure de la vipère. Elle se compose de végétaux herbacés ou frutescents, à tige couverte de petits tubercules noirs, terminés par des poils rudes. Quelques auteurs prétendent que cette plante doit son nom à la ressemblance de sa graine avec une tête de vipère. Quoi qu'il en soit, elle n'a aucune des vertus qu'on lui attribue.

La vipérine commune ou herbe à vipère est très-commune sur le bord des chemins, dans les terrains incultes et sur les vieux murs. Ses fleurs, qui ont les propriétés de la bourrache, sont bleues, quelquefois blanches ou couleur de chair, et plaisent beaucoup aux abeilles. Parmi les autres espèces, on distingue la vipérine violette, à fleurs grandes, violettes, la vipérine des Pyrénées, dont les fleurs nombreuses sont mêlées de rose et de blanc; la vipérine géante de l'île de Ténériffe, qui croît dans les fentes des rochers et dont la hauteur est de 2 m.; la vipérine à grandes fleurs, du cap de Bonne-Espérance, qui est un arbrisseau à feuilles persistantes et aux fleurs d'un rose pâle.

Virgilier (*Hort.*). Genre de plantes appartenant à la famille des légumineuses. Les virgiliers sont des arbres ou des arbrisseaux dont on compte six espèces : trois particulières à l'Afrique, deux à l'Amérique septentrionale et une à la Sibérie. Le virgilier faune produit un bois jaune dont on tire une belle couleur employée dans la teinture. Le virgilier du cap renferme des graines ovales et très-dures, d'une saveur délicate, et fournit des racines que les médecins japonais prescrivent en infusion contre les coliques.

Les fleurs du virgilier, blanches, en grappes longues et pendantes, sont au mois de juin dans toute leur beauté. Cet arbre, qui peut servir à la décoration des jardins paysagers, atteint ordinairement de 5 à 6 m., et quelquefois plus. Il préfère une terre plutôt sèche qu'humide. On le multiplie des graines qu'il produit tous les deux ou trois ans.

Virus, Venin. (*Méd.*) On appelle venin le principe malfaisant dont certains animaux sont pourvus, soit pour attaquer des proies plus fortes qu'eux, soit pour se défendre. Le cousin, par exemple, l'abeille, le scorpion, certains serpents, sont armés de venins plus ou moins puissants.

« Les virus sont des principes qui se produisent dans certaines maladies, et qui ont la propriété de développer la même maladie dans l'homme ou dans l'animal chez lequel ce principe pénètre par une voie quelconque. Le virus est comme la graine au moyen de laquelle les maladies contagieuses se communiquent d'un individu à d'autres. Certains virus sont volatils ou gazeux, comme dans la coqueluche, la rougeole, la scarlatine; ceux-là vont trouver leurs victimes au loin; d'autres sont liquides et ne se transmettent que par le contact, comme dans la vaccine, la rage, la syphilis. etc.

« Les venins font sentir leur effet à l'instant même où ils pénètrent dans les tissus. Il n'en est pas de même des virus; ceux-ci exigent un temps plus ou moins long pour manifester leur présence, par l'explosion de la maladie dont ils sont le germe. Le temps qui s'écoule depuis le moment où l'on a été exposé à l'action du virus, jusqu'à celui où éclate la maladie, s'appelle *incubation*.

« On peut se garantir des venins en évitant ou en éloignant les animaux venimeux. On se garantirait aussi du virus s'il était toujours possible d'éviter tout rapport, même éloigné, avec les malades atteints d'affections contagieuses; mais cela est presque toujours impossible, quand il s'agit de virus volatils et invisibles. Quant aux virus non volatils, il suffit de connaître les maladies qui les produisent, pour s'en préserver. » (Dr Dehaut.)

Visites (*Conn. utiles*). Une invitation à un dîner, à une soirée, exige, de la part de celui qui l'a reçue, une visite dans la huitaine. Cette visite se fait plutôt le soir que dans l'après-midi. Les dames du monde adoptent un jour par semaine, pour rester chez elle et recevoir les visites des personnes avec lesquelles elles sont en relations. Ces visites se font généralement de deux heures à cinq heures. Le premier jour de l'an ont lieu les visites officielles. Chacun à cet égard sait ce qu'il doit faire. Quant aux visites de civilités qui se font aussi à cette époque, on a tout le mois de janvier pour

s'en acquitter; les premiers jours du mois appartiennent à la famille et à l'intimité. On doit une visite aux personnes de qui on a reçu une invitation d'assister à un mariage; les jeunes mariés eux-mêmes doivent visiter les personnes avec lesquelles leurs familles ont des relations habituelles. Ces visites se font généralement dans le courant du mois qui suit le mariage.

Une visite de cérémonie ne doit pas se prolonger au delà de dix à quinze minutes. On laisse son paletot dans l'antichambre, mais on entre avec sa canne et son chapeau, que l'on garde à la main, sans les déposer sur quoi que ce soit. La conversation ne doit pas avoir d'autre sujet que les nouvelles du jour, surtout si l'on se trouve avec des personnes que l'on ne connaît pas. Si l'on est seul visiteur, on se laisse reconduire jusqu'à la porte du salon, mais pas plus loin. Si, au contraire, il y a beaucoup de monde, on s'éclipse doucement, sans rien dire, afin de ne déranger personne.

Vitrage *des serres*. On emploie pour couvrir les serres un verre homogène, assez épais, teinté en verre jaune pâle, exempt de bulles et de raies. On le divise en petits carreaux qui résistent mieux à la grêle que les grands, et qui sont plus faciles et moins coûteux à remplacer. Ces carreaux doivent être disposés de telle sorte qu'ils se superposent dans une largeur de 5 à 6 centimètres, et là on met du mastic pour empêcher l'introduction entre les deux lames, soit de la poussière qui ne tarderait pas à rendre le verre opaque, soit de l'eau, dont la congélation pendant l'hiver a pour effet de les briser. En posant les vitres, il faut éviter avec soin qu'elles ne soient trop étroitement enchâssées dans leurs rainures, sans quoi les meilleures seraient sujettes à se briser, parce que les châssis, soit de bois, soit de fer, se tourmentent plus ou moins. Les tringles des châssis doivent être minces, mais fortes, et leur espacement de 22 centimètres au moins, 28 au plus. Quant au mastic, il faut le prendre de première qualité et tel que, tout en durcissant à l'extérieur, il reste mou à l'intérieur de sa masse. On obtient cette condition en broyant soigneusement de la craie bien lavée et très-fine avec de l'huile qui n'est pas cuite.

Vitres (*Econ. dom.*). Il y a deux sortes de verres à vitre : le *verre blanc*, appelé aussi *verre de Bohême*, et le *verre commun* ou d'*Alsace*. Ces deux espèces de verres forment trois choix : le premier choix qui se vend 10 0/0 plus cher que le second qui, lui, vaut 10 0/0 de plus que le troisième. Le verre à vitres, acheté en gros, se vend par caisses de soixante feuilles de cinq mesures, c'est-à-dire de douze feuilles chacune. Au détail, elles se vendent aux vitriers de 30 à 60 centimes, suivant leur grandeur. En dehors des mesures et des prix ordinaires, on trouve des vitres plus grandes et plus fortes, telles que le *verre double* et le *verre entier* ou de *Suisse*. Enfin, lorsque les panneaux qu'il faut vitrer ont une grande étendue, il convient d'employer des *glaces* au lieu de vitres.

Le mastic des vitrages doit être renouvelé de temps en temps. Si on le laisse se détériorer, la pluie pénètre entre la vitre et le bois, pourrit ce dernier et s'égoutte sur le parquet des appartements. On nettoie les vitres en délayant dans de l'eau du blanc de Meudon, de manière à obtenir une bouillie claire. A l'aide d'un tampon de linge, on applique ce mélange sur le verre qu'on frotte dans tous les sens, en ayant soin de détacher tout ce qui l'a sali; puis, on essuie vivement avec un torchon doux et propre, et quand tout le blanc a disparu, on achève le nettoyage avec un autre linge bien sec, ou un morceau de peau bien souple.

Vive (*Cuisine*). Ces poissons se rapprochent beaucoup des perches par les fortes épines de leurs opercules et de leur première nageoire. On les nomme vulgairement dragons de mer. Ils ont la vie très-dure, et existent assez longtemps hors de l'eau. On en compte plusieurs espèces; la principale est la vive commune, d'une taille de 30 à 40 centimètres. On la trouve dans le sable, sur les rivages de la Méditerranée et de l'Océan. Sa chair est très-délicate. Aussi, les pêcheurs bravent-ils les piqûres dangereuses de ses aiguillons, dont les blessures sont douloureuses et longues à guérir. La peau de la vive est aussi coriace que

celle de l'anguille; aussi, écorche-t-on ce poisson pour l'accommoder. Parmi les autres espèces, on distingue la vive-radiée, la vive-vipère et la vive-araignée.

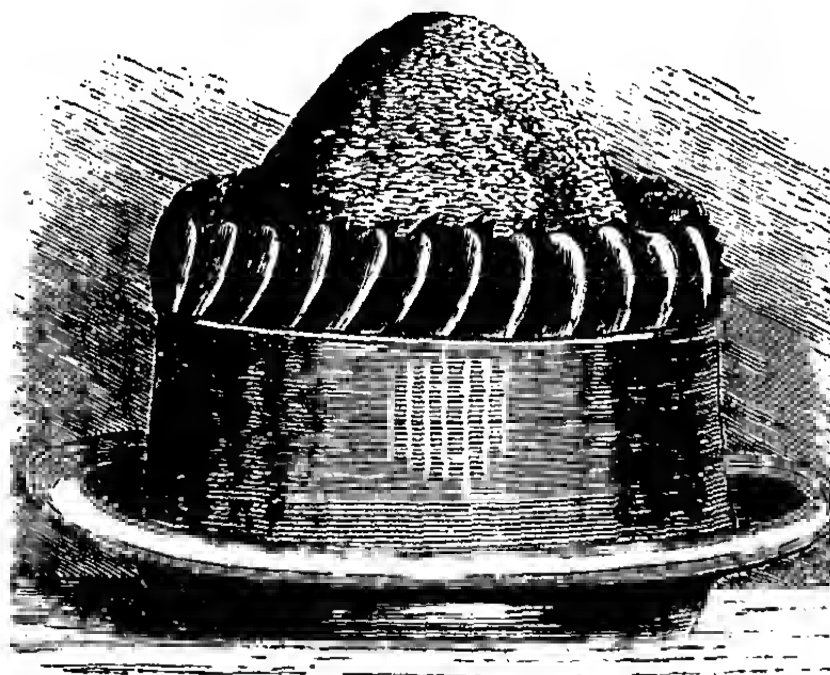
La chair de la vive est blanche, feuilletée et d'assez bon goût. On la sert habituellement grillee ou ·ite et en matelote, ou avec diverses sauces. Mais, de quelque façon qu'on l'apprête, il faut, après avoir coupé les aiguillons du dos et des nageoires, écailler le poisson, le vider par les ouïes, enfin le bien laver dans l'eau fraîche et l'essuyer sur un linge.

— *Vives à l'italienne.* On les met, sans les ciseler, dans un plat à sauter, avec du beurre frais, du sel, du poivre, un bouquet garni, des oignons coupés en tranches, des parures de champignons, et on les mouille d'un verre ou un verre et demi de vin blanc. D'abord, on active l'ébullition sur un feu assez vif; puis, après avois écumé, on modère le feu et on laisse mijoter jusqu'à cuisson, c'est-à-dire jusqu'au moment où, sous la pression du doigt, la chair du poisson est spongieuse. Alors, on les égoutte, on dégraisse le fond de la cuisson et on l'incorpore dans une sauce italienne dont on couvre les vives pour les servir.

Vives frites. Quand elles son t bien nettoyées et ciselées, on les couvre de mie de pain, mêlée de fines herbes, de champignons hachés, de sel et de poivre. On les trempe dans des œufs battus pour les passer de nouveau et on les plonge dans une friture bien chaude. Quand elles ont une belle couleur, on les sert avec une sauce poivrade, ou avec une autre sauce du même genre.

Vives en matelote. Lorsqu'elles sont bien nettoyées, on les coupe chacune en trois morceaux, sans employer la tête, et on met tous ces morceaux dans une casserole avec du beurre frais, un bouquet garni, des oignons émincés, du sel, du poivre et une demi-bouteille de vin b anc. D'abord, on fait bouillir vivement le poisson, puis on le laisse cuire doucement; lorsqu'on le sent ferme sous le doigt, on l'égoutte, et on le tient au chaud dans une autre casserole avec la graisse de la cuisson qu'on enlève. On passe le fond de la cuisson, et on y incorpore un petit roux blanc, en y ajoutant une parure de champignons cuits à l'avance et mis en réserve. Quand la sauce est suffisamment réduite, on la lie avec deux ou trois jaunes d'œufs, on la passe à l'étamine et on la tient chaude au bain-marie. Alors on dresse en pyramide les morceaux de poissons, qu'on entremêle de croûtons de pain passés au beurre, et on verse sur le tout la sauce, en y ajoutant quelques morceaux de beurre fin et des champignons mis en réserve.

« Pour les *vives à la normande,* en couper d'abord les arêtes du dos et des ouïes, les vider, les laver, en suppri-



Purée de volaille à la Talleyrand.

mer les têtes et les queues, et les piquer de petits filets d'anchois, les cuire ensuite dans du vin blanc assaisonné de beurre, ronds de carottes et d'oignons, et bouquet garni; les dresser sur un plat et les tenir chaudement.

« Passer alors la cuisson à travers un tamis, la remettre au feu, y incorporer un morceau de beurre manié de farine, laisser la sauce se lier, en masquer les vives et exprimer au-dessus le jus d'un citron. »

(Le Baron Brisse).

« *Les filets de vives à la crême d'anchois*, méritent une sérieuse attention. J'ai eu l'agrément d'y revenir deux fois, comme l'ont fait, du reste, d'autres convives de l'aimable amphitryon qui nous les offrait.

« Ces filets de vives, délicatement enlevés et parés, se cuisent dans un sautoir. Ils sont ensuite dressés sur un plat autour d'une queue de homard escalopée, placée au centre, et saucés ainsi que les escalopes d'une sauce Béchameil, réduite et finie avec du beurre d'anchois et du beurre d'écrevisses. » (Le Baron Brisse).

Viviers (*Econ. rurale*). Ce sont des pièces d'eau dans lesquelles on conserve le poisson vivant, Autant que possible, il faut les établir dans le voisinage d'une source ou d'un ruisseau, dont on détourne un filet pour les alimenter et en renouveler l'eau. A défaut d'eau de source et de ruisseau, on se contente d'amener de l'eau de pluie coulant des terrains supérieurs, pourvu que ces eaux soient pures et ne soient pas mêlées aux eaux qui proviennent des fosses à fumier ou des écuries. L'eau du vivier ne doit pas être trop courante, excepté pour la truite qui ne peut se passer d'eau vive. Enfin, un vivier doit être aéré et exposé au soleil. Il ne doit, en aucun cas, être ombragé par les arbres : les feuilles qui tombent en automne corrompraient l'eau par la fermentation qu'elles y provoqueraient.

Les viviers doivent avoir une pente suffisante pour faciliter l'écoulement des eaux toutes les fois qu'il devient nécessaire de nettoyer le fond du vivier. C'est un besoin qui se fait assez souvent sentir, parce qu'il n'en est pas du poisson que l'on met dans un vivier pour les besoins du ménage, comme du poisson des étangs. Ce dernier peut prendre sans inconvénient un goût de vase que le vivier est précisément destiné à faire disparaître.

Autant que possible, il faut laisser le vivier, après qu'il est creusé, un an sans y faire venir l'eau, afin que le poisson s'en trouve mieux. Si le vivier a une superficie de 3 ou 4 ares il deviendrait trop coûteux d'élever les côtés et la chaussée en pierre et en chaux; on se contente, dans ce cas, de le glaiser, si le fond n'est pas imperméable par lui-même, mais il est toujours mieux de l'élever en pierre liée par un mortier de chaux et de sable, surtout si la pierre est commune dans la localité. Il suffit que le vivier ait 1 mètre et demi de profondeur vers la bonde, une chaussée en maçonnerie d'un mètre à la crête, et 3 mètres de base pour contenir les eaux. Le chenal qui sert à l'écoulement des eaux, et qui traverse la chaussée, peut être en bois ou en fonte. On place l'œil de la bonde de la même manière que dans les étangs, mais sans construction, cette bonde n'étant qu'un tampon en bois surmonté d'un anneau de fer, au moyen duquel on enlève le tampon quand on veut vider le vivier.

Il est bon de séparer des espèces inoffensives les espèces voraces, qui pourraient faire aux premières au moins de graves blessures. Pour cela, on divise les séparations au moyen de grilles en fer ou en bois. Les brochets, les carpes et les tanches peuvent rester ensemble. Le brochet se nourrit avec du poisson blanc, de la *menuaille;* il mange aussi les déchets de viande, les vidanges des volailles, du gibier, etc. Le poisson nourri dans le vivier se conserve très-longtemps en bon état.

Chaque annee, à la pêche des étangs, on choisit un nombre de pièces suffisant pour alimenter le vivier, qu'il faut épuiser de tout le poisson ancien avant d'y mettre une pêche nouvelle.

Voie (*Chasse*). On appelle ainsi le sentiment laissé au lieu de leur passage par les bêtes douces et principalement par les autres gibiers. Pour les loups et les sangliers, on dit la *trace*, et pour la loutre, la *marche*.

(*Mesures*). La voie est une mesure qui ne s'emploie que pour les combus-

tibles. La *voie* de bois est une demi-corde, qui vaut au moins deux stères. La voie de charbon de bois équivaut à deux hectolitres, et celle de charbon de terre vaut 1,000 kilogrammes.

Voilier. (*Poissons*). C'est un genre de poissons de mer qui offre à peu près les mêmes caractères que les espadons dont ils sont voisins. Le développement remarquable de leur dorsale, qui a l'apparence d'une voile, et dont ils se servent pour prendre le vent, leur a valu le nom de voilier.

On désigne aussi, sous le nom de voiliers les oiseaux dont le vol est puissant et étendu; les grands voiliers sont les espèces de haute mer.

Voix (*Méd.*). Le larynx est l'organe vocal. Quand cet organe est obstrué par des matières glaireuses, la voix est altérée à un degré proportionné à la nature et à la quantité d'humeurs qui se fixent là, sous le nom de *catarrhe du larynx*. La méthode purgative est extrêmement utile aux chanteurs, chez lesquels l'organe de la voix fatigue plus que les autres; ce qui le dispose à être plus souvent envahi par les humeurs glaireuses (340). Quelquefois, la maladie du larynx a un caractère comme dartreux, et il faut un long traitement pour rétablir la voix. D'autres fois, le larynx est le siége d'ulcérations d'origine syphilitique. »

(Dr Dehaut).

Volaille (*Cuis.*). Chaque espèce de volaille ayant un article particulier, nous ne parlerons que des moyens à employer pour tirer le meilleur parti possible des volailles provenant des dessertes de la table. Voici quelques-unes des manières dont on accommode ces restes :

Capilotade de volaille. On pare les meilleurs morceaux de restes de volailles, on en ôte la peau, et on les dépose dans une casserole avec un peu de bouillon ou de consommé pour les tenir chaudement. Puis, on prépare un petit roux blanc, qu'on mouille de jus ou de bouillon et d'un demi-verre de vin blanc sec. Alors on met dans ce roux les carcasses, les débris et les peaux de volailles, avec du thym, une demi-feuille de laurier, du persil, des oignons émincés, et on fait bouillir pendant une demi-heure. Ensuite, on passe cette sauce au tamis sans la fouler, et on la verse sur les morceaux de volaille pour les faire seulement chauffer. Enfin, on les dégraisse et on les sert en les arrosant de jus de citron et en les garnissant de croûtons frits au beurre.

Chaufroid de volaille. Cet excellent mets se prépare avec toute espèce de volaille; néanmoins, on y emploie le poulet de préférence.

Emincé de volaille. On coupe en escalopes les chairs de volaille dont on peut disposer, on les aplatit légèrement et on les pare, tout en tâchant de leur donner une forme assez régulière. Puis on les met dans un blanc préparé à l'avance, et assaisonné de sel, de poivre, et de muscade râpée. On lie ensuite le tout de 2 ou 3 jaunes d'œufs, délayés avec un peu de crême et quelques morceaux de beurre frais, et on garnit cet émincé de croûtons de mie de pain frits au beurre et de lames de champignons ou de truffes.

Croquette de volaille. On prend un morceau de beurre gros comme un petit œuf et une cuillerée de farine, on prépare un blanc qu'on mouille peu à peu de bouillon, on l'assaisonne de sel et d'une pointe de muscade rapée. On laisse bouillir pendant 10 minutes sur le coin du fourneau, en tenant son blanc un peu épicé. Mais, quand on le peut, il vaut mieux se servir de sauce allemande ou de velouté. Alors, on met, soit dans le blanc, soit dans l'une ou l'autre de ces sauces, les chairs de volailles, soigneusement épluchées, coupées en petits dés, et, quand le tout est lié avec 3 ou 4 jaunes d'œufs, on fait refroidir cette préparation ; puis on les divise en petits morceaux égaux, qu'on roule dans de la mie de pain très-fine, en leur donnant la forme de bouchons ou de petites poires; après quoi on les trempe dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette. Les croquettes ainsi préparées, roulées encore une fois dans la mie de pain, sont plongées dans une friture un peu chaude au moment d'être servies. Dès qu'elles sont assez colorées, on les fait égoutter et on les dresse sur un plat recouvert d'une serviette.

Coquilles de volailles. Après avoir émincé les chairs en escalopades de la grandeur d'une pièce de 1 franc, on les fait chauffer dans une sauce prépa-

rée et liée comme celle des croquettes; seulement on y ajoute des lames de champignons ou de truffes. Cette préparation doit être garnie d'un certain nombre de coquilles qu'on saupoudre de chapelure couleur de chair, et on les fait chauffer sur le gril, en les couvrant d'un couvercle de casserole garni de cendres chaudes.

Croustade de volaille. On taille en rond eu en losanges des morceaux de mie de pain, auxquels on donne 5 ou 6 centimètres de hauteur, et dont on incise une des surfaces avec la pointe d'un couteau, pour y faire un creux; puis on le plonge dans une friture de saindoux, chaude à point, et, quand ils ont une belle couleur, on les égoutte, et on enlève la mie de l'intérieur. On tient ces croûtons au chaud, et, au moment de les servir, on les garnit, ou d'une purée de volailles ou de la préparation indiquée par les croquettes; seulement il faut qu'elle soit un peu plus claire.

Marinade de volaille. On découpe en morceaux des restes de volailles rôties, et on met ces morceaux, proprement parés, dans un plat ou dans un saladier, avec des oignons émincés, du thym, du laurier, du persil en branches, du sel, du poivre, de l'huile d'olive et un filet de vinaigre; on laisse ces morceaux s'imprégner de l'assaisonnement pendant 3 ou 4 heures. Alors on les égoutte et on les trempe dans une pâte à frire très-légère; on les fait frire de belle couleur, et on les sert couronnés de persil frit.

Purée de voloilles. Lorsque les chairs sont détachées, qu'on les a soigneusement pasées, et qu'on a enlevé la peau, on les hache finement et on les pile dans un mortier, puis on les met dans une casserole avec du bouillon, du sel et du poivre. Quand cette purée est suffisamment réduite, on la passe au tamis et on la tient dans un endroit frais pour l'employer au besoin, soit dans un potage, soit dans une garniture.

« J'ai lu la réponse du dimanche 12 avril. Voici le cari de volaille ou autre viande blanche, ou poisson :

« Mettre dans une casserole un bon morceau de saindoux (pas de beurre surtout), couper la volaille par morceaux, la faire revenir dans ce saindoux bouillant pendant au moins dix minutes, puis y ajouter des oignons coupés en menus morceaux (beaucoup d'oignons), un peu de thym, de gingembre, une quantité de safran subordonnée à la grosseur du poulet, des tomates fraîches ou conservées et très-peu d'eau. En laissant mijoter ce mélange sur un feu doux pendant deux heures, on obtient une couleur d'or et un parfum faisant venir l'eau à la bouche.

« Le riz de Bengale est de rigueur avec le cari; le faire cuire dans très-peu d'eau, y ajouter un peu de gros sel, le couvrir jusqu'à ce qu'il soit en ébullition complète, le découvrir alors jusqu'à parfaite cuisson. Les grains se détachent les uns des autres et servent de pain (pour les créoles). La sauce de piment à part, tout le monde ne la supporte pas.

« Recevez, etc. « INDIANA. »

Certainement, madame, vous devez en savoir d'autres; encore une, s'il vous plaît. (Le baron BRISSE).

Essence de volaille. « Retirez les carcasses et parures de 6 poulets dont vous réserverez filets et cuisses pour entrées; brisez les os et mettez-les dans une casserole avec 1 kilo de sous-noix de veau que vous couperez en 4 parties; versez dans la casserole 3 litres de consommé de volaille; ajoutez 2 oignons, dont 1 piqué de 2 clous de girofle, 1 carotte moyenne et 1 bouquet garni; faites bouillir, écumez, et faites mijoter sur le coin du fourneau jusqu'à entière cuisson du veau; passez à la serviette et dégraissez parfaitement; réservez. » (GOUFFÉ).

Volant (*Ag.*). On donne le nom de *volant* ou *faucheron* à une sorte de faucille dépourvue de dents, et qu'on ne manœuvre pas comme la faucille ordinaire. Au lieu de scier comme avec la faucille, l'ouvrier qui moissonne avec le volant, donne un coup sec de la main droite et travaille en reculant; sa main gauche recueille les gerbes tranchées par le volant et qui sont restées debout appuyées contre le blé. La manœuvre du volant se rapproche beaucoup de celle de la sape, qui débite autant que la faux; et, bien que le sapeur se tienne presque droit en travaillant, il ne laisse avec sa sape que des chaumes de 6 cent. au plus. Il n'y a aucun profit pour le cultivateur à faire usage du volant,

puisqu'il débite moitié moins que la faucille, et qu'il laisse des chaumes de 18 à 20 cent.; le moissonneur est, en outre, obligé, pour s'en servir, de se tenir courbé comme avec la faucille.

En horticulture, le volant peut être utile au jardinier pour la tonte des petits gazons.

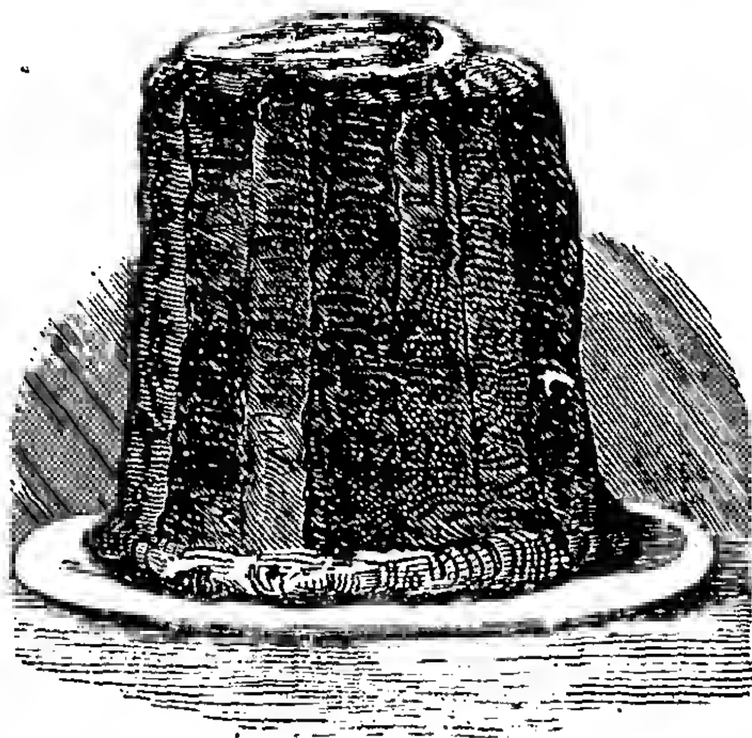
Vol-au-vent (*Cuis.*). On emploie 500 gr. de pâte à feuilletage pour faire un vol-au-vent de grosseur ordinaire. On donne six tours à cette pâte, d'intervalle en intervalle, et on la finit en l'abaissant en une nappe d'une épaisseur de 2 cent. environ. Après l'avoir laissée un peu reposée, on applique sur sa surface un couvercle de casserole ou un moule de la grandeur qu'on veut donner au vol-au-vent; on coupe tout autour la pâte qui déborde; puis on renverse l'abaisse sur une feuille d'office, et on appuie tout autour, contre la pâte, le dos d'un couteau, de manière à laisser une empreinte de distance en distance. On dore légèrement avec un jaune d'œuf toute la surface du vol-au-vent, qu'on met au four, et quand il est suffisamment cuit, on le sert, on lève le couvercle, et on enlève de l'intérieur la pâte qui n'est pas assez cuite. Alors, on glisse le vol-au-vent sur un plat et on le garnit du ragoût qu'on a préparé : fricassée de poulet avec garniture, compote de pigeons, également garnie, ris de veau, quenelles de volailles, ragoût à la financière, ragoût d'anguilles, filet de poissons, quenelles de poissons, etc., etc.

Vol-au-vent aux escalopes de saumon. « Faites préparer une escalope de saumon que vous saucerez avec de l'allemande maigre; garnissez le vol-au-vent avec l'escalope; mettez 5 écrevisses rangées en couronne sur le bord de la garniture; parez au milieu un émincé de champignons. » (GOUFFÉ).

Volcelet (*Chasse*). Ce mot qui signifie *vois-le, ce l'est*, s'emploie lorsqu'on reconnaît, par les traces du pied, l'animal que l'on chasse. Mais il faut être bien sûr, pour crier *volcelet*, que l'empreinte laissée sur le sol a été faite par l'animal de meute, car, en criant mal à propos, on pourrait occasionner un change. Alors, on sonne une fanfare appelée le *volcelet*. Ce terme s'emploie à la chasse du cerf et de toutes les bêtes douces, tandis que, pour le loup et le sanglier, on dit *velci allez*.

Volière ou PIGEONNIER (*An. dom.*). Une volière doit être bien éclairée, bien aérée, et garnie d'une assez grande quantité de nids, afin qu'il y en ait à la disposition de chacun des couples qu'on entretient. De plus, elle doit être exposée au Midi, dans la région du Nord et du centre de la France; pour les départements du Midi, c'est l'exposition de l'Est qui est la plus convenable.

Les nids peuvent être en terre cuite ou en osier grossièrement tissé, ce qui ne permet pas aux insectes qui attaquent les pigeons de s'y multiplier. Il en faut trois au moins pour deux paires



Vol-au-vent.

de pigeons, et, chaque fois qu'ils deviennent vacants, on doit les nettoyer à fond. La volière doit être bien close, afin que les rats et les souris n'y puissent pas pénétrer, et la porte par laquelle entrent les pigeons doit être munie d'un appui en dehors et en dedans. C'est sur cet appui que s'abattent les pigeons quand ils entrent et quand ils sortent. Si on craint l'invasion des rats, on garnit la volière de zinc, dont la surface empêche les animaux de grimper, et, quand la volière est garnie d'un grand nombre de pigeons, il convient d'y faire deux ouvertures, car il arrive que de méchants pigeons s'opposent à la rentrée d'autres pigeons plus doux, et qui ne pourraient sans danger soutenir le combat.

La volière doit être fréquemment balayée et nettoyée, la plus grande propreté étant indispensable pour la santé des pigeons. Il faut, après la naissance des petits, renouveller souvent la paille des nids, et nejamais enlever le pigeonneau, sans que le nid où ils sont nés ne soit parfaitement nettoyé et complètement vidé. Il est même bon de préparer soi-même le nid pour lui faire recevoir une nouvelle couvée. Pour cela, on rompt de la paille en la disposant de la façon la plus convenable. En général, les pigeons se montrent très-maladroits dans la construction de leurs nids : les uns y mettent trop de paille, les autres ne la brisent pas assez.

Le nombre de pigeons mâles contenus dans la volière ne doit jamais dépasser celui des femelles. Un ou deûx mâles non appareillés, pourraient porter le trouble dans la volière et déranger toutes les pontes. Ordinairement, on dispose aupres de la volière un endroit fermé, que l'on appelle appareilloir, et où l'on élève les pigeonneaux, qu'on ne sort, pour les mettre dans la volière, qu'après qu'on s'est bien assuré de leur sexe.

— *Oiseaux de volière.* On donne aussi le nom de volière à une vaste cage dans laquelle on élève des oiseaux d'agrément. Ces volières se font de toutes les dimensions ; mais leur construction, comme leur exposition, varie suivant qu'on y veut renfermer des oiseaux indigènes ou des oiseaux provenant des pays chauds.

1° *Pour les oiseaux indigènes.* On n'élève guère dans ces sortes de volières que les oiseaux qui se nourrissent de graines et qui ont un chant agréable. Les espèces les plus propres à mettre dans une volière sont les serins, les chardonnerets, les linottes, les alouettes, etc.; enfin tous les oiseaux chanteurs qui ont les mœurs douces et paisibles ; mais il faut éviter de mettre avec eux des oiseaux hargneux et méchants, comme les mésanges, les moineaux qui, par leur turbulence, effraient les autres oiseaux, et qui pourraienl les blesser ou les tuer.

Les volières qu'on place dans les appartements ne sont autre chose que des cages en fil de fer plus ou moins grandes, et plus ou moins élégantes. La meilleure exposition qu'on puisse leur donner, quand on les place à l'extérieur, est celle de l'Orient ou du Sud-Est, afin que les oiseaux jouissent des premiers rayons du soleil. Pendant l'hiver, on met les oiseaux à l'abri du froid en étendant un paillasson devant le grillage. Le sol de la volière doit être couvert de sable; de mousse et même de foin ou de paille brisée, pendant les grands froids; l'eau, destinée aux oiseaux, doit être dans des vases présentant une grande surface; et, si l'on a une source à sa disposition et que l'on soit à la campagne, on fera bien d'établir dans la volière un bassin alimenté par cette source, et même un jet d'eau, si cela est possible. Enfin, il ne faut pas négliger d'entretenir dans la volière les grains propres à toutes les espèces d'oiseaux qui y sont renferfermées. La volière doit être aussi traversée en tous sens par des baguettes propres à servir de jonchoirs, et, si elle est assez grande, on y pourra mettre de petits arbustes artificiels.

2° *Pour les oiseaux étrangers.* Soit qu'on la construise exprès, soit qu'on prenne une partie de celle qui est destinée aux plantes, une serre chaude est l'endroit le plus convenable pour les oiseaux qui nous viennent des pays chauds, tels que les sénégalis, les bengalis et autres oiseaux de même espèce. On couvre le côté du vitrage par un grillage pour empêcher les souris de pénétrer dans le local; puis on dispose un autre grillage à mailles serrées, en travers de la serre, du côté de la porte, un peu loin de l'entrée. Cette separation doit avoir une porte également grillée, pouvant servir de communication avec l'intérieur. C'est le long du dernier grillage, et en dedans, qu'on dispose à 1 mètre 30 de hauteur une tablette sur laquelle on place les petits vases contenant la nourriture des oiseaux.

On garnit une partie de la serre de caisses contenant des arbrisseaux toujours verts, des orangers, des lauriers et d'autres arbres pouvant supporter une chaleur de 23° ; il serait même plus avantageux de les planter en pleine terre en y joignant d'autres végétaux, surtout des plantes grimpantes, plus ces petits bosquets sont touffus. Plus les oiseaux s'y plaisent, les bengalis

surtout, ainsi que les sénégalis qui s'y retirent en tout temps et qui préfèrent la partie la plus garnie de feuilles pour y nicher. On ménage, en face des arbres, un espace vide, en partie sablé et en partie couvert de gazon. Au milieu on creuse un petit bassin dont l'eau peut se renouveler sans cesse au moyen d'un jet d'eau et que l'on nettoie tous les huit jours au moins. Les oiseaux aiment à se rouler sur le sable; aussi faut-il choisir le plus fin. Dans la partie sablée, on fixe un ou deux arbrisseaux dépouillés de verdure, très-fournis de branches, dont les plus hautes atteignent le faîte de la volière. Les oiseaux trouvent dans ces branches des perchoirs pour se reposer. Certaines espèces d'oiseaux ne peuvent pas vivre en société au moment de la ponte. Ils cherchent à s'emparer du nid des autres et souvent les détruisent. Il faut les séparer tant que durent les couvées et les mettre par couples dans de petites cages, ou, si on le préfère, on dispose plusieurs compartiments dans la serre, avec des grillages qu'on supprime après les couvées.

La température de la serre où sont les oiseaux étrangers doit être maintenue la première année à 20 ou 25°; la seconde année, on diminue la chaleur de quelques degrés, et on arrive progressivement à ne donner que celle de nos climats; mais il faut l'augmenter au moment de la mue et des pontes, et l'élever à un degré supérieur pour les oiseaux qui ne sont pas nés en Europe.

On nourrit les serins de graines, et, comme ils aiment beaucoup la verdure, on peut leur donner du mouron, du séneçon. Beaucoup aussi ont besoin d'insectes pour élever leurs petits. Il faut leur en procurer, surtout des chenilles non velues et des larves. Ils aiment surtout celle qu'on appelle vulgairement *ver de farine*. On la leur donne coupée en deux, si elle est grosse, et entière, si elle est petite. Les oiseaux construisent leurs nids suivant les espèces; aussi, est-il bon de mettre dans leur cage, pour qu'ils puissent choisir des plumes de duvet, de la mousse, du coton haché et de la bourre.

Volubilis (*Hortic.*). Le *Volubilis* ou *Grand Liseron* des jardins est, avec le haricot d'Espagne auquel on l'associe généralement, la plante grimpante la plus employée pour couvrir les berceaux et les treillages. On s'en sert aussi pour former les arcades qui encadrent les petits jardins sur les fenêtres. Les graines de volubilis se sèment en place, au printemps, et quoique les sous-variétés ne se reproduisent pas constamment par le semi de leurs graines, on peut compter sur un très-beau mélange de fleurs qui se succèdent sans interruption du milieu de l'été à la fin de l'automne.

Vomissement (*Méd.*). « Un vomissement qui survient accidentellement ne doit pas nous occuper; mais, lorsque ce symptôme se présente avec plus ou moins de fréquence, il devient le signe d'une maladie qu'il faut tâcher de guérir. Le plus souvent, on y parvient au moyen du traitement purgatif, qui réussit parfois très-vite. Mais il y a des cas difficiles et très-graves. S'il s'agit, par exemple, d'une désorganisation de quelque partie importante de l'estomac ou du foie, qui empêche le passage des aliments ou des boissons, on peut avoir à regretter de commencer le traitement purgatif trop tard. En tous cas, il faut essayer, même lorsqu'on croit qu'il ne reste pas d'espoir de guérison; car souvent de légères doses purgatives facilitent le passage d'une certaine quantité de nourriture.

« Si les vomissements ne permettent pas du tout de garder les aliments ou les médicaments, il faut renoncer, pour le moment, à toute tentative capable d'irriter l'estomac de plus en plus, laisser l'organe dans un repos complet, ne prendre rien ou prendre seulement de l'eau froide pure par petite quantité et agir par l'extérieur. Pour cela, on applique sur le creux de l'estomac, un cataplasme grand et mince composé de farine de graine de lin et saupoudré de poivre fin, dont le but est d'amener à la peau une irritation qui dégage l'estomac. On réitère cette application toutes les six heures. Si le poivre n'agit pas assez vivement, on le remplace par de la farine de moutarde, non de manière à obtenir un vrai sinapisme, mais seulement pour faire développer une démangeaison et une cuisson supportable. Quand le vomissement paraît

bien arrêté, on ne revient aux aliments qu'avec de grands ménagements. »

(Dr DEHAUT).

Vomitifs (*Méd.*). « Dans beaucoup de maladies aiguës, il est nécessaire de faire vomir, c'est-à-dire de purger par le haut; mais, dans les maladies chroniques traitées par notre méthode, on a moins souvent besoin de recourir à ce moyen.

« Lorsque, malgré l'emploi de la purgation, un malade continue à avoir la bouche mauvaise, la langue sale, des maux de cœur ou envies de vomir continuels, nous l'engageons à se faire vomir par l'*émétique*. Un seul vomitif suffit, quelquefois, pour bien nettoyer les voies hautes; mais on rencontre certains malades chez lesquels il est utile de recommencer plusieurs fois, à trois ou quatre jours d'intervalle. Le jour du vomitif, on ne prend pas de pilules, mais il convient d'en prendre les autres jours.

« Voici quelques détails sur la manière d'employer l'émétique.

« La première fois qu'on prend ce remède, rien ne peut faire savoir, à l'avance, si on sera facile à émouvoir, et, par précaution, on fera bien de se munir de *trois* petits paquets contenant chacun *un grain* (cinq centigrammes) d'émétique, et on procédera de la manière suivante :

« Faire fondre un de ces paquets dans un moyen verre d'eau, en prendre la moitié, et attendre trois quarts d'heure, pour prendre le reste. Après trois autres quarts d'heure, si les vomissements ne commencent pas, préparer un second paquet et le prendre aussi en deux fois, comme le premier, à trois quarts d'heure d'intervalle. Il n'est pas rare qu'on soit obligé de prendre le troisième grain pour obtenir l'effet voulu.

« Lorsqu'on connaît, par expérience, la dose nécessaire pour faire vomir abondamment, on la prend en une seule fois, dans un verre d'eau.

« Dès que l'effet commence à se produire, il est très-utile de boire de l'eau tiède légèrement sucrée, le plus abondamment possible, afin de rendre les efforts de l'estomac moins pénibles; mais on évitera de boire beaucoup avant le premier vomissement. Quand l'effet semble terminé, on prend d'abord du thé ou du bouillon gras; puis, un potage, et plus tard encore un repas modéré.

« Il n'est pas nécessaire que le vomitif soit pris le matin; on choisit le moment qui plaît le mieux.

« L'*ipécacuanha* est un vomitif qu'on devrait préférer à l'émétique, dans les maladies chroniques, s'il n'était pas beaucoup plus cher. Nous indiquerons aussi la manière de l'employer, en laissant à chacun la liberté de choisir entre ces deux vomitifs.

« La dose ordinaire d'ipécacuanha, pour une grande personne, est d'*un gramme*. Si un gramme ne suffit pas, on peut, comme pour l'émétique, répéter cette dose deux fois et même trois. On le prend en poudre très-fine, on le délaye avec soin dans un verre d'eau sucrée tiède, et on le prend en une fois. De même que pour l'émétique, on boit de l'eau tiède en abondance, lorsque les vomissements commencent, pour les faciliter.

« Le sirop d'ipécacuanha, qui se trouve dans toutes les pharmacies, est le meilleur vomitif pour les jeunes enfants. Il ne faut pas craindre de l'employer quand ils ont la poitrine et l'estomac embarrassés.

« Lorsqu'on veut faire vomir des enfants, on procède exactement de la même manière que pour les grandes personnes, mais en donnant des doses proportionnées à l'âge. Ainsi, par exemple, un grain d'émétique étant fondu dans un verre d'eau, on fera prendre seulement le quart ou le demi-quart de ce verre d'eau, à la fois, jusqu'à ce que les vomissements aient lieu. Si on emploie la poudre d'ipécacuanha, on en donne le quart d'un gramme à la fois, dans un peu d'eau sucrée, au lieu d'un gramme.

« Dans toutes les familles éloignées d'un pharmacien, il devrait exister une petite provision d'émétique par paquet d'un grain, et d'ipécacuanha, en paquets d'un gramme.

« Les personnes qui se trouvent bien de l'emploi de l'émétique ne doivent pas craindre d'y recourir aussi souvent qu'elles le sentent utile.

« On s'abstiendra d'employer les vomitifs dans les cas suivants : si le malade est trop faible; s'il a une trop grande répugnance pour ce genre de

remède; s'il existe une hernie, un dérangement de matrice ou un anévrisme. » (Dr DEHAUT).

Voyages (*Conn. ut.*). Maintenant que l'Europe est sillonnée en tous sens de réseaux de chemins de fer, il y a, sans doute, quelque inconvénient pour le voyageur à ne voir qu'à la hâte les pays qu'il traverse; mais il se trouve bien compensé par la facilité et la rapidité avec laquelle il peut se transporter d'un endroit à un autre, suivant ses désirs et ses goûts. Quant aux voyages d'affaires, plus ils sont rapides, plus ils sont avantageux.

De quelque façon que l'on voyage, il est bon de toujours se munir d'un passeport bien en règle, afin de n'avoir rien à démêler avec la douane. Si le lieu vers lequel on se dirige n'est pas sur une ligne de chemin de fer, il faut, à l'avance, s'informer des moyens d'arriver à destination sans perdre de temps. Les voyages maritimes de quelque importance doivent se faire sur des navires à vapeur plutôt que sur des navires à voiles; et, si on s'embarque pour un voyage de long cours, il faut se munir de rhum et de tabac. Au besoin, on partage avec les matelots, avec lesquels il est bon d'être toujours dans de bons rapports. Les naturalistes ou les paysagistes, qui parcourent à pied les montagnes, doivent avoir le moins de bagages possible. Ils feront bien de porter sur eux les objets indispensables et de faire voyager leurs effets devant eux, afin de les trouver dans chaque ville où ils veulent s'arrêter. Des chaussures solides et un par-dessus imperméable sont de première nécessité pour le voyageur à pied. Il lui faut aussi des armes, pour donner au besoin un signal, et faire arriver du secours, s'il s'égare ou s'il se trouve, par suite d'un accident, hors d'état de regagner son domicile, ou un endroit habité. On a vu malheureusement trop de touristes, tombés avec une fracture, mourir sans secours à une petite distance du lieu d'où le secours leur serait venu, s'ils eussent été en mesure de prévenir par la détonation d'une arme à feu.

Les difficultés des voyages dans l'intérieur des continents sont inouïes. Un Européen ne peut entreprendre un voyage en Orient, qu'en se joignant à une caravane. Dans ce cas, il ne faut paraître ni pauvre, ni riche, et surtout, il faut se donner un motif de commerce ou d'affaire bien apparent. Le voyageur qui parcourt l'Orient en désœuvré, en riche, en curieux, est exposé aux dangers les plus sérieux. Il est bon aussi de connaître au moins une langue orientale, l'arabe, par exemple, et celle-là même de préférence aux autres, parce qu'elle donne la plus grande facilité pour voyager dans toute l'Asie musulmane, où elle est la langue de la religion, comme le latin est celle des cultes chrétiens.

Vrille (*Conn. utiles*). C'est une production propre à certaines plantes, en forme de petits rameaux, nu, simple ou divisé, très-fibreux, contracté et roulé sur lui-même à son extrémité, à l'aide duquel certaines plantes, faibles par elles-mêmes, s'accrochent aux corps environnants. Les vrilles naissent à l'aisselle, à l'opposé ou à l'extrémité des feuilles. La vigne, le pois, la fumeterre, la bignone, etc., sont munis de vrilles.

Vrillettes (*Insectes nuisibles*). Le nom de ces insectes dérive du mot vrille parce qu'ils percent, en quelque sorte, le bois en le vrillant. Ces animaux sont communs dans les habitations où ils font un certain ravage dans les boiseries. On les distingue vulgairement sous les noms suivants : pou de bois, horloge de la mort, scarabée pulsateur, sonicéphale, etc. Cet insecte est oblong, et presque cylindrique, sa couleur est brunâtre et ses antennes peu visibles. Quand on le touche, il retire les pattes, reste immobile et semble faire le mort. C'est avec sa larve qu'il perce le bois des meubles d'une infinité de trous; ses fortes mâchoires les réduisent en poussière; au reste son corps est mou et d'une blancheur transparente. Avec sa larve, cet insecte file quelques soies au fond de sa galerie, puis se change en nymphe et y demeure à l'abri de tout danger jusqu'à sa dernière métamorphose. Quand la vrillette fait entendre un bruit ressemblant au mouvement d'une montre, et que ce bruit continue, on peut dire qu'elle frappe à coups redoublés pour percer le vieux bois où elle veut se loger. En allant doucement vers l'endroit d'où part le bruit, on peut s'emparer de l'insecte qui le cause.

On préserve les bois de la destruction des vrillettes par des enduits divers qui pénètrent plus ou moins avant, ou mieux par des liquides injectés par les procédés du docteur Boucherie, procédés qui seraient bien employés aujourd'hui si le prix de revient était moins élevé. Quand ces vrillettes s'attaquent à des charpentes saines et en bon état, le dégât qu'elles peuvent commettre n'est pas considérable.

Vue (*Hyg.*). Il ne faut pas confondre la force de la vue avec sa longueur ou portée, qui varie suivant les individus. La *myopie* et le *presbytisme* sont les défauts les plus fréquents de la vue chez ceux qui semblent régulièrement conformés et qui n'ont aucune espèce de maladie,

Les *myopes* ont la vue très-courte, c'est-à-dire qu'ils ne voient qu'à une distance très-rapprochée, ce qui ne les empêche pas d'exercer leurs yeux sans fatigue et pendant longtemps, même à une lumière faible et sur des objets délicats. La myopie n'est pas un signe de mauvaise vue; seulement, les myopes clignottent les yeux. Il semble qu'une sorte d'instinct les avertissent que le défaut de leurs yeux s'amoindrit quand la lumière ne frappe que sur une petite portion de la surface de l'œil.

Les *presbytes* voient peu et mal de près, mais ils distinguent très-nettement des objets placés à des distances considérables. Jusqu'à un certain point, ils peuvent remédier à ce défaut de la vue, en s'habituant graduellement à considérer pendant un certain temps des objets assez rapprochés. Il en est de même des myopes qui doivent agir en sens contraire. Mais, pour les myopes, comme pour les presbytes, le remède le plus sérieux est l'usage des lunettes. Les vues moyennes ou ordinaires se placent entre la myopie et le presbytisme ; il y a aussi des personnes qui ont la vue tellement mauvaise, qu'il leur est impossible de fixer longtemps les yeux sur des objets peu volumineux, soit à une lumière vive, soit à une lumière faible, sans éprouver de la fatigue, de la chaleur ou du larmoiement.

Les excès qui énervent et qui épuisent, et surtout l'abus des liqueurs alcooliques affaiblissent considérablement la vue et en amènent quelquefois la perte complète. L'action d'une lumière artificielle comme le gaz d'éclairage, est toujours pernicieuse pour la vue.

Voici ce que dit à ce sujet le docteur Beaugrand :

« Il en est de même de la contemplation longtemps prolongée d'objets fortement éclairés ou lumineux par eux-mêmes, tels que les feux de forge; d'objets d'une blancheur éclatante, comme par exemple la neige ou certains sols sablonneux. La lumière articielle, même modérée, est, en général, plus fatigante pour la vue que la lumière du jour ou naturelle; cette fatigue deviendra bien autrement considerérable, s'il s'y joint un travail continu sur des objets de petite dimension, comme il arrive pour certaines professions, et aussi pour les gens de lettres, les savants incessamment occupés à lire des ouvrages imprimés en caractères fins ou à déchiffrer des manuscrits. L'affaiblissement progressif de la vue, différents désordres de la vision, des affections plus ou moins graves, tels que les *mouches volantes*, l'*amaurose* ou *goutte sereine*, la *cataracte*, sont malheureusement la conséquence trop fréquente de ces genres de travaux, moins nuisibles, d'ailleurs, quand on les exerce à la clarté du jour. Enfin une lumière artificielle trop faible peut être également nuisible à l'organe de la vue, qui ne résiste que difficilement à des efforts prolongés, par exemple, pour lire ou écrire pendant des heures entières dans une chambre trop faiblement éclairée. »

Le docteur Réveillé-Parisé donne, pour l'hygiène de la vue, les conseils suivants : « Il faut étudier soigneusement la force de ses yeux; c'est là une étude que chacun doit faire sur soi-même, afin de pouvoir apprécier et déterminer sûrement la somme de travail, le degré de tension dont il se sent capable, et qu'il ne faut jamais dépasser. Les vues délicates et faibles doivent avoir de fréquents intervalles de repos, dont le nombre et la durée seront en rapport avec le degré de faiblesse de la vue; il faut alors détourner les yeux de l'objet sur lequel ils étaient fixés, les diriger vers quelque objet teint d'une couleur douce et agréable, le

vert, par exemple, ou mieux, les fermer pendant quelques instants : à l'aide de ces précautions, on peut continuer pendant un temps assez long, et sans fatigue, des travaux délicats et minutieux. »

Le matin, il convient de graduer le passage de l'obscurité à la lumière, de passer sur le bord des paupières un peu de salive, de laver ensuite les yeux à grande eau, d'y faire tomber l'eau en nappe au moyen d'une éponge, enfin de les exposer quelque temps à l'air libre avant de se mettre au travail. Le soir, il faut éviter de considérer des objets fins dans un lieu sombre, ne jamais passer brusquement d'une lumière artificielle et vive à une profonde obscurité; écrire plutôt que de se livrer à la lecture, ne jamais lire que des caractères faciles et bien formés, et jamais des caractères microscopiques, si dangereux pour la vue. En général, bien que quelques médecins prétendent le contraire, les lotions à l'eau fraîche valent mieux que les lotions à l'eau tiède ; cette eau peut être animée de quelques gouttes d'eau-de-vie ou d'un alcoolat quelconque. Tous ceux dont la profession impose à l'organe de la vue de grandes fatigues habituelles font sagement de se laver les yeux matin et soir avec une forte infusion de fleurs de mélilot et de bleuet, à laquelle on ajoute quelques gouttes d'eau de Cologne. Il faut veiller sur les attitudes pendant le travail : si le corps est trop fortement penché en avant, cette attitude, pour peu qu'elle soit prolongée, gêne la circulation, favorise les congestions vers le cerveau, et provoque différentes maladies des organes de la vue. Par la même raison, on ne doit pas se livrer à des occupations minutieuses, le cou, la poitrine et les bras étant serrés dans des vêtements trop étroits.

— (*Médecine*). L'affaiblissement de la vue peut provenir de causes bien différentes :

« Quelquefois, il est le résultat d'un changement dans la conformation de l'œil, et, dans ce cas, ce n'est pas à des médicaments qu'il faut avoir recours, mais à des verres appropriés : adressez-vous à un bon opticien.

« Si l'imperfection de la vue ne peut pas être corrigée par l'emploi des lunettes, c'est qu'il s'agit d'une maladie, laquelle peut être une *cataracte* plus ou moins avancée ou bien une *amaurose*.

« Mais très-souvent la vue n'est affaiblie que par suit de l'appauvrissement général du sang. Dans ce cas, les collyres et les lunettes sont inutiles, et c'est seulement en rétablissant la santé d'une manière parfaite, qu'on rendra sûrement à la vue la force qu'elle doit à la richesse du sang. »

(Dr Dehaut).

Vulnéraire (*Méd. dom.*), Faites macérer à froid, pendant quinze jours dans un litre et demi d'eau-de-vie, 8 gr. de chacune des plantes suivantes : sommités sèches d'absinthe de lavande, de fenouil, d'hyssope, de sauge, de marjolaine, d'origan, de menthe aquatique, de thym, de romarin, de mélisse et fleurs de camomille, de basilic et d'angélique. Toutes ces plantes doivent être soigneusement hachées avant d'être infusées. Après le temps voulu pour la macération, passez-les en les exprimant, et filtrez au papier gris le produit obtenu. Cette liqueur doit être mise dans des bouteilles hermétiquement bouchées. On l'emploie extérieurement dans des cas de contusions, de coups, de foulure; on en imbibe des compresses qu'on met sur la partie affectée. En cas d'évanouissemenl ou de syncope, on en administre intérieurement par cuillerée.

Le *vulnéraire suisse* ou faltrank se prend en infusion et remplace le thé. On la compose avec les plantes suivantes : fleurs de primevère officinale, d'oreille d'ours, de bouillon blanc, de mélilot, feuilles et fleurs de thym, 250 grammes en tout; 500 grammes de feuilles d'aspérule odorante; 300 gr. de fleurs de pied de chat; 60 grammes de fleurs d'arnica, 120 grammes de millepertuis; 120 grammes de fleurs et feuilles de serpolet, quelques feuilles de marjolaine et quelques graines de coriandre.

Vulnéraire barbu. (*Hort.*). C'est le nom qu'on donne à l'anthyllide. Ce joli arbrisseau, qui atteint 1 mètre 50 environ, est encore connu sons les noms vulgaires de *barbe de jupiter, arbuste argenté*. Dès le mois de mars, il produit des petites fleurs jaunes réunies en bouquet. Ses feuilles persistantes

sont revêtues au-dessous d'un duvet soyeux et argenté qui léur donne un aspect très-agréable. Le vulnéraire barbu se multiplie, soit de graines semées en pots, sur couche et sous chassis, aussitôt après la récolte, soit de bouture, de marcottes ou de drageons, pendant l'été, dans une terre substantielle, à bonne exposition pendant l'hiver; cependant, il est facile de la conserver en pleine terre, au midi, en l'empaillant soigneusement.

Vulpin (*Agric.*). Cette plante doit son nom à la ressemblance de son épi avec une queue derenard. On en trouve en France environ vingt espèces dont la plupart fournissent un excellent pâturage, surtout pour les chevaux. La principale est le *vulpin des prés*, qui fleurit vers la fin du printemps, et qui est très-commun dans les prés bas et humides; ses graines étaient antrefois employées à faire du pain. Le vulpin se plaît surtout dans les terrains un peu humides, mais au moins frais et de bonne qualité. Il épie beaucoup plus tôt qu'aucune des bonnes herbes des prés; néanmoins, sa végétation soutenue et une longue reproduction de nouvelles tiges le font associer au ray-grass, à la houque et d'autres espèces qu'on ne peut faucher que longtemps après. On sème le vulpin en automne ou au printemps; il donne une seconde coupe presque aussi abondante que la première, quand il est cultivé dans un sol qui lui convient, et qu'il est fauché de bonne heure. Il exige environ 20 kilog. de semence par hectare,

Le *vulpin géniculé* est moins élevé et plus rampant que l'espèce précédente; il est très-commun dans les marais, sur les bords des fossés et des étangs. Il sert aussi à la nourriture des bestiaux, mais il lui faut des terrains tout à fait aquatiques. On pourrait même tirer parti de ces sortes de terrains en y cultivant le vulpin. Quant au *vulpin des champs*, il lui faut, au contraire, les terrains secs du midi, de l'Europe : il est moins propre à former des prairies qu'à donner un pâturage.

W

Watter-Fisch (*Cuis.*). « La Watter-Fisch se fait de touffes de persil avec leurs racines, mises à bouillir, pendant trois heures, dans de l'eau de sel, avec une tige de poireau blanc, un panais et un piment. On retire ensuite le piment et le panais et on met cuire le poisson dans cette cuisson. »

(Le Baron de Brisse).

Weigelia (*Hort.*). Cet arbuste, assez répandu dans les jardins d'Europe, sous les noms de *Weigélia à fleurs roses* et de *Dierville du japon*, est originaire du Nord de la Chine : il y croît à l'état sauvage, sous un climat beaucoup plus rigoureux que celui de l'Europe centrale. On a donc eu tort de l'indiquer dans les ouvrages d'horticulture comme appartenant à la serre froide. Sous le climat de Paris, il hiverne parfaitement à l'air libre. Au nord de la vallée de la Seine, il fleurit mieux lorsqu'on le cultive dans de grands pots qu'on rentre dans la serre froide ou dans l'orangerie à la fin de l'automne. La Weigelia est déposée au printemps en pleine terre dans le parterre, à une place ombragée; on la remet en pots à l'entrée de la mauvaise saison, Mais, soit en pot, soit en pleine terre, elle ne vient bien que dans de la terre de bruyère pure; elle prend une forme gracieuse d'elle-même, et ne doit pas être taillée, parc que ses fleurs, d'un rose vif et très-nombreuses, naissent par touffes aux extrémités des rameaux. Cette plante est une des meilleures acquisitions que l'Europe ait faites pour l'ornement des parterres.

X

Xanthorrize (*Hortic.*). C'est un arbrisseau, originaire de l'Amérique septentrionale. On en compte plusieurs espèces : la principale est la *Xanthorrize à feuilles de persil*, dont le bois peut fournir une belle teinture jaune.

La xanthorrize est aussi remarquable par la rare beauté de son feuillage que par ses jolies petites fleurs en étoiles, d'un brun pourpre, qui s'épanouissent au mois de mai. La terre de bruyère est celle qui lui convient le mieux ; elle supporte très-bien l'hivernage à l'air libre, sous le climat de Paris, et s'associe parfaitement aux azalées, aux andromèdes, aux rhododrons et aux autres arbustes de terre de bruyère. On la multiplie au moyen de boutures à l'étouffée, et, bien qu'elle ne soit pas aussi cultivée qu'elle le mérite, on peut s'en procurer de forts pieds à des prix modérés.

Xanthorrée (*Horticult.*). Ce genre de plantes est originaire de l'Australie. Les fleurs sortent du centre d'une touffe de feuilles et forment un long épi terminal, supporté par une hampe d'égale longueur. Les diverses parties de cette plante fournissent en abondance une résine jaunâtre assez semblable à la gomme-gutte. La xanthorrée arborescente produit la résine dont les indigènes de l'Australie se servent pour fixer les manches de leurs haches de pierre. La hampe florale contient un suc très-estimé dans le pays.

Xanthoxyle (*Horticult*). On appelle ainsi des arbres et des arbrisseaux dont les différentes espèces sont particulières à l'Afrique et à l'Amérique. On les désigne également sous les noms de *clavaliers à feuilles de frêne* et de *frênes épineux*. Ils sont aussi rustiques que le lilas. Leurs fleurs verdâtres n'ont rien de remarquables ; mais ils contribuent à l'ornement des bosquets par leur feuillage élégant, d'un très-beau vert, et par leurs siliques, d'un rouge vif, semblables à des cosses de pois. Ces siliques renferment des semences d'un noir de jais, exhalant comme les siliques elles-mêmes une odeur douce et agréable. Le xanthoxyle ne réclame ni taille ni soin de culture autres que ceux qu'on donne à tous les arbustes de pleine terre, et, s'il était plus apprécié, on le rencontrerait dans tous les jardins.

Le xanthoxyle, massue d'Hercule, appelé aussi bois jaune épineux, est doué de propriétés diurétiques et sudorifiques; son écorce renferme un principe amer qu'on peut employer pour la teinture en jaune ; ce principe est astringent et fébrifuge. On distingue encore le xanthoxyle du Sénégal, dont le bois convient pour l'ébénisterie, et le Xanthoxyle du Canada,

Xylocope (*Com. utiles*). Les xylocopes sont des insectes d'assez grande taille. On en connaît un très-grand nombre d'espèces, propres aux régions les plus chaudes du globe, et dont quelques-unes seulement habitent l'Europe. Ces insectes sont généralement noirs, avec les ailes violacées.

L'espèce type est la xylocope violette, ou abeille perce-bois, qui est très-commune en Europe. Sa femelle creuse dans le vieux bois un long tube vertical, qu'elle divise en plusieurs loges et place dans chacune d'elles une provision d'aliments pour nourrir les larves après l'éclosion ; cet aliment consiste en une pâtée formée du suc des fleurs,

Xiphias (*Poissons*). C'est un genre de poissons dont le caractère principal consiste à avoir la mâchoire supérieure prolongée en forme de lame ou d'épée, et d'une longueur égale au moins au tiers de la longueur totale.

Les xiphias comprennent deux espèces, dont l'une, le *xiphias espadon*, est connue de toute antiquité. La prolongation de son museau est plate, sillonnée par dessus et par dessous et tranchante sur ses bords. Cette espèce se trouve

dans les mers d'Europe et principalement dans la Méditerranée; elle est connue sur nos côtes sous les noms d'épée de mer, d'espadon et d'empereur. Ce poisson est un des plus gros poissons des mers d'Europe; par sa force et ses dimensions, il rivalise avec les cétacés. Il est pourvu d'une arme redoutable avec laquelle il peut se défendre contre ses plus puissants ennemis.

Le corps du xiphias espadon est allongé, rond, uni et couvert d'une peau mince. Sa tête, aplatie, est assez grosse; l'ouverture de sa bouche est large, garnie d'un grand nombre de petites dents; ses deux mâchoires se prolongent en pointe; la supérieure d'un tiers plus longue que l'inférieure, est terminée en pointe obtuse. La langue est libre et volumineuse; les narines sont en avant des yeux, qui sont saillants, et les ouvertures des ouïes sont derrière et très-rapprochées des yeux. Le dos du xiphias est violet, son ventre blanc; sa peau mince est recouverte d'une couche adipeuse épaisse; la nageoire du dos est brune, et couvre presque toute la longueur du dos et est composée de quarante-deux rayons, dont les six premiers sont longs et les autres courts. La peau de la poitrine et de l'anus sont jaunâtres, ainsi que celles de la queue. Cette dernière, allongée en forme de croissant, se compose de vingt-six rayons.

La natation des xiphias espadons est extrêmement rapide. Aussi, percent-ils comme un trait les cétacés, les squales et autres ennemis qu'ils attaquent. Depuis Pline jusqu'à nous, on a fait de nombreuses descriptions de leurs combats; mais la plupart paraissent exagérés, car, malgré leur agilité, leurs forces et leurs armes, leurs mœurs sont douces, puisqu'ils ne vivent que de petits poissons et de plantes marines. Ils vont ordinairement par paire, sans doute le mâle et la femelle, ce qui doit paraître surprenant, ce poisson étant ovipare et ne s'accouplant pas. Pendant l'été, il dépose ses œufs sur les côtes, et c'est à cette époque qu'on en prend le plus.

Le xiphias espadon parvient à une grandeur considérable. Pline dit qu'il surpasse souvent le dauphin en longueur, et Hamilton rapporte qu'on en prend souvent sur les côtes méridionales de l'Italie, qui ont six ou sept mètres de long et qui pèsent de deux à trois cents kilos. Ordinairement, dans les mers du Nord, il n'atteint que cinq à six pieds; mais, à cette longueur même, il est un fléau pour les pêcheurs dont il brise les filets; aussi, malgré les bénéfices que procure ce poisson, ne désirent-ils pas le rencontrer. Bloch, d'après Hamilton, décrit ainsi la pêche du xiphias sur les côtes de la Calabre. Un homme, placé en sentinelle sur la pointe d'un rocher ou sur le sommet d'un mât, épie l'arrivée des xiphias espadons, et en donne avis aux pêcheurs par un signal qui indique en même temps la direction de leur marche. Alors deux bateaux, montés de deux hommes chacun, un pour la manœuvre, l'autre pour l'harponnage, rament à sa poursuite, et, lorsqu'ils les ont joints, les attaquent tous deux en même temps, c'est-à-dire qu'un des harponneurs lance son harpon sur le mâle, tandis que l'autre lance le sien sur la femelle. Dès qu'ils sont touchés, on laisse filer la corde, comme dans la pêche de la baleine; car, si on l'arrêtait, on s'exposerait à être submergé par les efforts que fait le poisson pour se sauver. On ne le hisse à bord que quand il est mort, ou considérablement affaibli.

La chair du xiphias espadon est très-bonne. On estime particulièrement les morceaux du ventre, de la queue et des environs des nageoires. On les sale et on les vend à un prix très-élevé. Le reste du corps se sale et se sèche également.

Aristote et Pline ont rapporté que ce poisson était si tourmenté par un insecte, qu'il entrait en fureur, sautait hors de l'eau, et tombait quelquefois sur les navires ou échouait sur la grève. Ces insectes sont sans doute des crustacées des genres calige, binocle, cyame, ou des vers des genres lerné, fasciole, etc., mais on ne sait pas encore positivement de quelle espèce.

La seconde espèce de xiphias est le xiphias épée, qui a la prolongation du museau convexe par dessus, non sillonnée et émoussée sur ses bords. On ne connaît que sa tête, qui fait partie de la collection du Muséum d'histoire naturelle de Paris, et on ignore les mers qu'il habite.

Y

Yagouré (*Conn. ut.*). C'est un quadrupède du genre mouffette, très-répandu au détroit de Magellan. Il vit dans les campagnes, d'insectes, d'oiseaux et de leurs œufs. Sa marche est lente; il rase la terre, s'y creuse des terriers, et, lorsque la femelle a mis bas, elle prend ses petits dans sa gueule pour les changer de place, absolument comme le ferait une chatte.

Ces animaux ne sont pas farouches et ne fuient jamais l'homme; s'ils reconnaissent qu'on veut leur nuire, ils se ramassent en boule, hérissent les poils touffus de leur queue, et lancent leur urine avec une force telle qu'ils peuvent atteindre leur ennemi à une distance de deux mètres. Cette urine est si infecte qu'il n'est aucun homme, ni aucun animal, quelque féroce qu'il soit, qui ne recule aussitôt. Si une seule goutte de cette liqueur empestée tombe sur un vêtement, il faut le quitter; car le laverait-on vingt fois, on ne parviendrait pas à enlever l'odeur fétide qui se répand jusqu'à infecter une maison toute entière.

M. d'Azara rapporte qu'il lui fut impossible de souffrir cette odeur qu'avait communiquée à une baraque un chien sur lequel un yagouré avait lancé son urine huit jours auparavant, et cela, malgré que le chien eût été lavé et frotté avec du sable à plus de vingt reprises différentes.

On dit que cette urine est phosphorique.

Pour prendre les yagourés ou mouffettes du Chili, on les irrite avec une longue canne pour leur faire jeter leur urine. Les sauvages de quelques contrées de l'Amérique mangent leur chair; mais ils ont sans doute le moyen de l'empêcher de contracter le goût de l'urine. Ces mêmes peuplades emploient la peau d'yagouré à faire des couvertures. C'est une fourrure très-douce et très-belle, mais qui a l'inconvénient de conserver et de communiquer une très-mauvaise odeur. Cependant les Espagnols l'achètent et s'en font des tapis de pied.

Yagouroundi (*Conn. utiles*). Ce chat, qui a de grands rapports avec notre chat sauvage, a près de soixante-dix centimètres de longueur, et sa queue en a environ vingt-cinq. Son corps est proportionnellement plus long que celui d'un chat d'Europe; son ventre est moins gros, sa tête plus petite, plus courte et moins joufflue; son museau plus allongé et sans enfoncement entre les yeux; sa queue plus touffue, sa jambe plus épaisse; ses yeux, qui sont très-petits, conservent la pupille arrondie, quoique tournée vers le soleil. Son pelage, qui est doux et propre à faire de bonnes fourrures, a une nuance sombre et uniforme, qui résulte de ce que chaque poil est alternativement rayé de noir et de blanc sale. Ces mêmes raies se remarquent sur les moustaches, qui sont moins fournies que celles du chat commun.

Le yagouroundi ressemble encore au chat sauvage par ses habitudes et ses mouvements. Il vit seul ou par couple dans les bois et les halliers, et ne s'expose point dans les lieux découverts. Il grimpe aux arbres avec une grande agilité, et c'est seulement la nuit qu'il fait la chasse aux rats, aux insectes, aux oiseaux et même aux volailles. Rien ne le fait fuir; et s'il s'attache aux fesses d'un cerf, il ne les lâche point, malgré la vitesse de cet animal, jusqu'à ce qu'il l'ait tué.

On pense cependant qu'on parviendrait à apprivoiser cette espèce de chat, puisqu'on en a vu se laisser toucher après une captivité de vingt-huit jours.

Yak (*Conn. utiles*). C'est un quadrupède du genre du taureau. Quoique de temps immémorial, cette espèce soit soumise à la domesticité et élevée en troupeaux considérables dans quelques contrées de l'Asie, elle est à peine

connue en Europe. Un illustre naturatiste, M. Pallas, désigne le yak, sous la dénomination de buffle à queue de cheval. Dans la langue du Thibet, les mâles s'appellent yak, et les femelles dhé.

Si le nom de buffle à queue de cheval convient assez au yak, cela ne doit s'entendre que des principales formes extérieures, qui ont beaucoup de ressemblance à celle du buffle. Du reste, il y a des différences qui dépassent incontestablement ces deux animaux.

Le yak est de la taille du taureau commun : sa tête est courte, son mufle arqué, son front proéminant et couvert d'une touffe de poil grossier et crépu. Mais l'attribut le plus remarquable de cette espèce de taureau est la queue, dont le tronçon n'est visible qu'à sa base, et qui est garni d'un bout à l'autre d'un poil très-long, très-luisant et si touffu qu'on croirait qu'il y a été attaché par artifice. Il n'y a pas de queue de cheval, si bien fournie qn'elle soit, qui puisse être comparée à celle d'un yak.

Comme dans toutes les espèces domestiques, la couleur de ces animaux varie, mais les noirs sont les plus communs. De même que dans l'espèce du bœuf, les cornes n'affectent pas une forme constante dans tous les individus de l'espèce du yak, et il y en a qui sont totalement privés de cornes; ceux-là ont une bosse osseuse, solide et très-saillante sur l'occiput et la partie du crâne voisine des pariétaux. On a observé que ceux d'entre les bœufs qui manquent de cornes, ont la substance du crâne plus épaisse et plus solide que les bœufs dont la tête est armée.

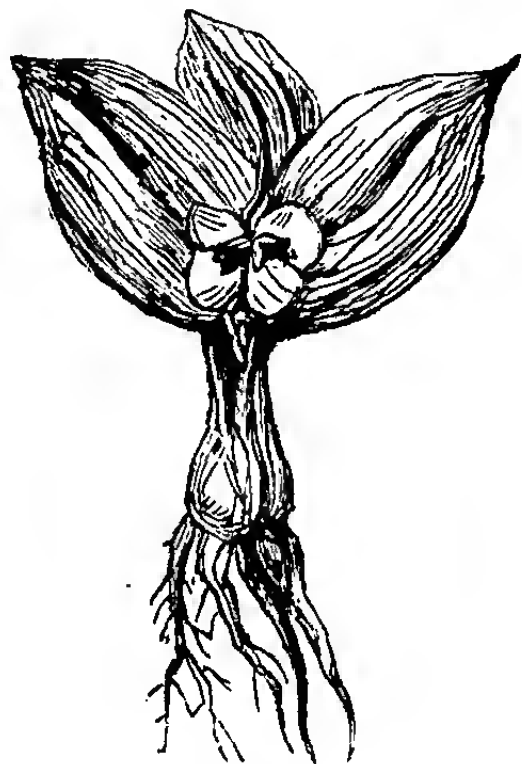
Les yaks paraissent fort gros, mais cette apparence vient de l'énorme quantité de poils dont ils sont revêtus. L'encolure des mâles est beaucoup plus forte que celles des femelles; ils ont le regard sombre et farouche, le naturel défiant et irascible. L'approche d'un étranger, une couleur éclatante sur les vêtements, les rendent furieux. Lorsque la colère commence à les animer, ils secouent leur corps, relèvent la queue, l'agitent et lancent des regards menaçants. Ils sont d'autant plus à craindre qu'ils courent plus vite. Leur cri n'est point un mugissement comme celui du bœuf, c'est une sorte de grognement assez semblable à celui du cochon, mais grave et monotone, que l'on entend à peine, et seulement lorsqu'ils sont inquiets ou irrités. Quand ces animaux se couchent, ils ploient les genoux, et se jettent rudement du train de derrière sur le côté gauche. Ils évitent la chaleur, recherchent l'ombre et se vautrent, pendant des heures entières dans les mares qui sont à leur portée. Ils sont très-bons nageurs, et lorsqu'ils sortent de l'eau, ils se secouent et se frottent à plusieurs reprises.

Ces animaux sont la richesse de plusieurs peuples de l'Asie. Ils ne servent point à la culture des terres, mais ce sont d'excellentes bêtes de somme, qui peuvent porter de très-lourds fardeaux et qui ont le pied sûr. Les femelles donnent une grande quantité de lait, avec lequel on fait un bon beurre, qui se transporte dans toute la Tartarie, et y forme une des principales branches de commerce. Les Tartares renferment ce beurre dans des sacs de peau imperméable, et le conservent pendant des années entières sans qu'il se gâte. Lorsqu'ils en ont une ample provision, ils le chargent sur le dos de leurs yaks et les transportent dans les marchés. Les Tartares emploient encore le poil des yaks à la fabrication des tentes et des cordes, et la peau à faire des casaques et des bonnets. Les houpes des bonnets d'été des chinois sont de crin blanc d'yak teint en rouge, mais ce qu'il y a de plus précieux dans la dépouille de ces animaux, c'est le long poil de la queue ; il joint à la finesse et au lustre de la plus belle soie, la raideur élastique du crin de cheval. Les Orientaux attachent le plus grand prix à ces queues, surtout à celles dont la longueur dépasse 1 mètre 12. Elles forment les étendards communs aux Persans et aux Turcs, et que nous appelons vulgairement queue de cheval. Dans l'Inde, on en pare la tête des chevaux et des éléphants, on en fait des chasse-mouches que l'on voit dans les mains des palefreniers aussi bien que dans celles des hommes riches et puissants.

Dans l'état de liberté, les yaks habitant les montagnes du Thibet. Ils y

paissent l'herbe courte qui croît sur la croupe de ces montagnes et dans les plaines voisines.

l n'est point d'espèce qui paraisse plus intéressante et plus facile à acquérir que celle du yak. Assujettie de longue main à l'obéissance, elle est toute préparée à nous rendre les services que plusieurs nations en retirent, soit pour le transport de fardeaux, surtout dans les montagnes, soit par l'abondance de son lait, soit par la beauté de sa toison, dont nos arts tireraient un parti avantageux. Les contrées du Nord de la France, montueuses, boisées et rafraîchies seraient les plus convenables à l'acclimatation et à la multiplication des yaks.



Zéodaire.

Yeux (*Hygiène*). Il arrive souvent que des corps étrangers s'introduisent dans les yeux et surtout dans un œil ; ce sont le plus souvent des corps légers et d'un très-petit volume, un grain de tabac, du sable, de la poussière, de petits insectes ou leurs larves, des barbes d'épi, etc. Ces corps déterminent immédiatement de la cuisson, du larmoiement, ou une inflammation plus ou moins intense. Si les larmes sont abondantes, elles suffisent quelquefois à débarrasser l'œil. Une injection d'eau légèrement gommée, ou mieux d'un pinceau enduit d'eau gommée ou de miel liquide, promené délicatement sur le globe de l'œil, tandis qu'on tient la paupière entr'ouverte, sont les moyens les plus rationels d'extraire les corps étranger. Si le corps est dur et anguleux, l'anneau d'une bague passée avec précaution entre l'œil et la paupière et retiré doucement, suffit presque toujours à l'enlever ; avec une pierre d'aimant, on attire les paillettes métalliques. Mais si l'œil se trouvait sérieusement endommagé par l'introduction d'un éclat de bois ou d'une goutte d'un liquide caustique, il faudrait immédiatement recourir à l'intervention d'un médecin. Souvent les ouvriers occupés à éteindre la chaux, en reçoivent des parcelles dans les yeux. Pour remède à cet accident qui pourrait causer la perte de la vue, on lotionne l'intérieur de l'œil blessé avec



Zucca.

de l'eau fortement sucrée, qu'on fait glisser sous la paupière. L'eau sucrée a la propriété de dissoudre la chaux, de l'entraîner, et, par conséquent, de prévenir les accidents graves qu'elle pourrait occasionner.

Yeux louches ou *Strabisme.* Les enfants qui sont louches le sont rarement de naissance. Ils le deviennent plus souvent par des causes qu'il est presque toujours possible de prévenir. D'abord, ils peuvent contracter, dans leur enfance, l'habitude de regarder obliquement, avec un seul œil, les objets qui attirent leur attention, ce qui arrive quand leur berceau ne reçoit la lumière que d'un côté. Cette habitude une fois prise, il ne dépend pas

des enfants de la changer, et au bout d'un temps assez court, le muscle droit, duquel dépendent les mouvements du globe de l'œil, a pris une certaine raideur, qui ne lui permet pas d'obéir en même temps que le muscle du côté opposé. De là, nécessité de loucher. Le remède est facile, lorsqu'on s'en aperçoit à temps : il faut faire en sorte que l'œil devenu louche se repose ; pour cela, on le couvre d'un bandeau, ce qui expose l'autre œil à la lumière dans un sens qui fait équilibre au strabisme naissant.

Dans ce cas, il faut apporter le plus grand soin à ne découvrir l'œil condamné temporairement au repos que juste au moment où les deux regards ont repris leur parallélisme naturel, ce qui, chez les jeunes enfants est l'affaire de quelques jours. A un âge plus avancé, les muscles étant devenus plus solides, l'équilibre ne se rétablirait pas, et l'emploi de ce moyen ne saurait réussir. Toutefois, il arrive souvent que l'on donne aux enfants louches de 4 à 7 ans des bésicles ayant la forme de coquilles de noix, qui ne rendent la vision possible que par deux petites ouvertures placées dans l'axe normale. Mais quand les muscles droits sont consolidés, l'enfant éprouve une telle gêne à essayer de redresser l'œil dont il louche, qu'il s'habitue vite à ne regarder que d'un œil, alors il est négatif. Il n'y a plus qu'un seul remède, qui consiste dans la section sous-cutanée du muscle droit. Cette opération ne doit être confiée qu'à un habile chirurgien.

— *Médecine.* « Si, de l'aveu de tous les médecins, la purgation est utile dans les inflammations légères des yeux, elle l'est bien autrement, quand ces maladies sont chroniques et entretenues par un mauvais état du sang.

» Lorsqu'il s'agit d'une inflammation légère, chez une personne bien portante, on peut se contenter d'appliquer, sans interruption, des compresses d'eau fraîche très-souvent renouvelées ; mais si les yeux sont affectées d'une manière aiguë, rapide, violente, l'importance de l'organe menacé commande de prendre l'avis d'un médecin, sans perdre de temps. S'il s'agit d'une maladie chronique, différentes circonstances font que, bien souvent, le médecin n'y peut rien, et c'est alors le cas d'insister sur la médication purgative.

» Lorsque le mal a son siége *dans l'intérieur même du globe de l'œil,* il n'y a pas de *collyre* qui puisse être vraiment utile, et il faut s'en tenir au traitement purgatif, et le suivre avec une activité et une persistance proportionnées au danger que court l'organe de la vue.

» *Eau pour les yeux.* Si le mal se trouve sur le globe oculaire et non dans son intérieur, s'il existe de la rougeur, des taies commençantes, si l'on sent comme du sable, on emploie le collyre suivant :

» Prenez : Eau distillée simple, 150 grammes ; eau distillée de roses, 50 ; alcool, 10 gr. ; pierre divine, 1 gr.

» Ce collyre fait toujours éprouver une légère cuisson qui se dissipe après quelques minutes. Quelques gouttes suffisent pour *mouiller* l'intérieur des paupières ; mais il est bon d'en appliquer sur les yeux des compresses, qu'on peut renouveler plus ou moins souvent.

» *Pommades pour les yeux.* Si le mal est aux paupières et non dans l'œil, on essaiera pendant quelques temps de l'eau ci-dessus, et, dans le cas où elle ne produirait aucun bien, ou aura recours à l'une des pommades suivantes, qu'on trouve chez tous les pharmaciens : pommade de *Lyon* ; pommade de la *veuve Farnier* de Bordeaux ; pommade de *Régent* ; pommade de *Desault.* La grosseur d'un grain de blé entre les bords des paupières suffit pour chaque application, qu'on réitère soir et matin.

» Ces pommades peuvent aussi être employées pour les *taies* récentes et les ulcères de la cornée, » (Dr Dehaut).

— *Art vétérinaire.* La chassie, l'ophtalmie, et d'autres maux de la vue, produisent chez le bœuf, le cheval, le chien, etc., un écoulement continuel de larmes, dont la matière est si âcre, qu'elle leur escorie les joues ; les yeux de ces animaux doivent être lavés souvent avec de l'eau à peine tiède d'abord; puis, lorsque l'écoulement commence à diminuer, on les bassine avec de l'eau de fenouil dans lequel on a mis un tiers d'esprit de vin camphré.

Il arrive souvent qu'à la suite d'une ophtalmie ou de tout autre affection du globe de l'œil, il se manifeste sur

la cornée une *taie* ou tache bleuâtre, qui obscurcit la vue de l'animal. Quand cette taie est récente, on peut la faire disparaître en la saupoudrant avec du suc candi pulvérisé. Le blanc d'œuf dans lequel on fait dissoudre un peu d'alun est un excellent collyre pour ce genre d'affection : on l'applique sur l'œil comme de la pommade, et, pour le maintenir, on couvre l'œil d'une compresse qu'on assujettit au moyen d'un bandage.

Quand la *gontte sereine* produit tout-à-coup la cécité, le mal est incurable. Si. au contraire, elle éteint graduellement la vue sans vice apparent dans les yeux, on peut essayer de lui opposer un traitement raisonné. Dès le commencement, les saignées, les sétons, es purgatifs, la vapeur de l'esprit de vin, qu'on approche des yeux de l'animal, sont les remèdes les plus efficaces. Toutefois, lorsque des bœufs ou des vaches sont atteints de cette infirmité, l'intérêt de l'éleveur est de les engraisser promptement et de les envoyer à la boucherie.

Les oiseaux élevés en cage sont aussi sujets aux maux d'yeux. Il leur vient souvent autour de l'œil ou au dedans des paupières de petits boutons qui les font beaucoup souffrir. On les purge avec du suc de bette légèrement sucré, et on baigne la partie malade avec du lait de figuier ou de l'eau de vigne. On peut aussi se contenter de suspendre dans la cage quelques petites branches de figuiers, auxquelles les oiseaux vont eux-même, lse frotter.

Z

Zauschnéria (*Horticulture*) Originaire du nord de la Californie, cette jolie plante vivace est un des plus heureux emprunts que les jardins d'Europe aient pu faire. La zauschnéria est de pleine terre à l'air libre, même sous le climat de Paris, où elle supporte parfaitement les rigueurs de l'hiver. Ses fleurs sont d'un rouge vif et très-nombreuses. Elles s'épanouissent à la fin de l'été et se succèdent jusqu'aux premiers froids.

La zauschnéria se multiplie de boutures, de semis ou par la division des touffes. On la cultive de la même manière que les autres plantes vivaces de pleine terre. Tous les sols et toutes les expositions, excepté celle du plein nord lui conviennent également.

Zèbre. (*Anim. dom.*). Quoique le caractère rétif de ce bel animal n'ait pas permis de le dompter complétement et d'en faire autre chose qu'un objet de curiosité uniquement propre à meubler une ménagerie, on ne doit pas désespérer de l'utiliser un jour. En Europe, on fait produit de la femelle du zèbre avec l'âne.

Zébu (*Anim. dom.*). C'est un bœuf de petite taille, originaire de l'Inde, qu'il ne faut pas confondre avec l'yak, et qui offre un grand nombre de variétés. Certaines d'entre elles sont pourvues de cornes; d'autres n'en ont pas.

Parmi les animaux vivants que renferme la ménagerie du Jardin des Plantes, à Paris, on trouve un zébu femelle, de petite race, qui a été amené en France par les ambassadeurs de Tipoo-Saïb. Sa hauteur et sa grosseur ne dépassent pas celles d'un dogue de forte race; son poil est couleur d'ardoise, à l'exception du dessous du ventre, qui est d'un blanc sale.

Le zébu est un animal doux et gras; sa chair a un goût musqué; on a remarqué que le lait des femelles qui ont mis bas tarit bientôt dans nos climats, en sorte qu'il faut nourrir les veaux avec un autre lait que celui de leur mère.

Les zébus sauvages courent avec une extrême vitesse; aucun animal n'est capable de les atteindre, excepté cependant le cheval blanc. Les Maures se servent de leurs peaux pour faire des

rondaches à l'épreuve des flèches: aussi sont-elles fort chères. On les blanchit avec du lait aigre. La Chine, les Indes-Orientales ont, comme l'Afrique, des zébus; dans ces contrées, on les a soumis à la domesticité, et on les place comme nos bêtes de somme. On mange aussi leur viande, qui serait aussi bonne que celle de nos bœufs, si l'on prenait la peine de les engraisser avant de les tuer.

Zée (*Poissons, cuis.*). On compte trois espèces de poissons de ce genre :

1° *Le zée longs cheveux.* On le pêche dans la mer des Indes. Sa chair est maigre, coriace, fade et par conséquent fort peu estimée.

2° *Le zée rusé.* On le trouve dans les eaux douces de l'Inde; il vit souvent d'insectes terrestres qu'il prend en seringuant sur eux, lorsqu'ils se reposent sur des plantes aquatiques, l'eau qu'il tient en réserve dans sa bouche. On le prend au filet et à l'hameçon. Sa chair est grasse et agréable au goût.

3° *Le zée forgeron.* On trouve ce dernier dans les mers d'Europe et principalement dans la Méditerranée. On l'a appelé forgeron, parce qu'on a cru trouver dans ses arêtes les divers outils qui servent aux forgerons.

On prend ce poisson, qui parvient à 60 centimètres de long, au filet et à la ligne. Lorsqu'on le saisit, il rend un son ou espèce de grognement.

La meilleure manière de l'apprêter est le court-bouillon. On le sert ordinairement avec une sauce blanche aux câpres. Il peut aussi être bien employé en matelote ou en bouillabaisse.

Zéodaire. (*Horticulture*). C'est une espèce de plante qui croît dans les parties orientales de l'Inde, et dont on met les racines dans le commerce, à raison de leurs propriétés médicinales.

On trouve dans les pharmacies une zéodaire ronde et une longue, et on présume qu'elles sont produites par la même plante. Quoi qu'il en soit, ce sont des tubérosités solides, grises en dehors, blanches en dedans, d'un goût âcre, amer, d'une odeur agréable, ressemblant à celle du camphre mêlée avec celle du laurier. Prises en poudre elles sont regardées comme un puissant sudorifique, c'est-à-dire comme propres à guérir de la morsure des animaux venimeux, des coliques hystériques, du scorbut et des maladies qui sont causées par le manque d'activité dans la circulation.

Ces racines peuvent se confire au sucre lorsqu'elles sont fraîches, et forment un excellent fortifiant de l'estomac, quand on en mange une petite quantité après les repas.

Zostère (*Econ. dom.*). Cette plante croît sur les côtes de la plupart des mers. On en compte plusieurs espèces, dont la principale est la *zostère marine* dite aussi *crin végétal*. Vertes et bien levées à l'eau douce, elles servent à la nourriture des bestiaux; séchées au soleil, on les emploie à faire des matelas et des emballages pour les objets fragiles. Dans quelques contrées, on s'en sert pour couvrir les habitations; enfin on les utilise sous forme d'engrais, et on peut même en retirer par l'incinération une soude de qualité inférieure.

FIN.